

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Šéfkuchaři Jiří Dědina a Marek Pilař
Středověká krčma, Dětenice

→ **Grilované:** jehně s rozmarýnovou omáčkou, klokaní steaky s plněnou cuketou, vepřové koleno s křenovou omáčkou, sele s jablečnou omáčkou, jelení svičková s rybízovostružinovou omáčkou, krutí játra s brusinkovou omáčkou, vepřový jazyk se švestkovou omáčkou a švestkami namáčenými v domácí slivovici



Zweigeltrebe 2004

Rulandské modré 2003, výběr z hroznů

Dezert: Sladké koláčky a plněné buchty

Pálava 2003, výběr z hroznů

Vína společnosti Znovín Znojmo

Šéfkuchař Josef Rychtr
Kampa Fish, Praha

Předkrm: Carpacio z chobotnice s chřestem a omáčkou z plodů tamarindovníku
Středomořská rybí polévka podávaná s bramborovým pyré ochucená šafránem a olivovým olejem

Hlavní chod: Mušle Imperia v silné omáčce z bílého vína, šalotky a čerstvých bylinek
Blanžirované ústřice v silném zeleninovém consomme s kapkou sherry a tomatovým rizotem
Filet z platýze s paspírovou pěnou



FOTO: MARTIN SVOZILEK

Wachauer Grüner Veltliner, Weingut Rainer Wess, Wachau, Rakousko

Fitou Civée Abrigan, Chateau des Erles, J. a F. Lurton, Languedoc, Francie

Dezert: Čokoládová terina z černého čaje Earl Grey
Sorbet ze zelených jablek a kvasnicového piva
Pineau des Charentes Blanc, Maison Prunier, Francie

Šéfkuchař Norbert Hojda

Domov, Liberec

Předkrm: Chlebové bochánky domov se škvarkovnicí
Domácí sádlo se škvarkama a cibulí
Husí játra se sádlem
Domácí dršťková
Plněné tvarohové knedlíky přelité horkými malinami se šlehačkou



Frankovka rosé, pozdní sběr, vinařství Kovács

Hlavní chod: Salát z rucoly s marinovaným prsíčkem z divoké kachny, křepelčím vajíčkem a redukcí aceto balsamico

Neuburské 2004, pozdní sběr, Vinné sklepy Valtice
Medailonky z kuřecích stehen na restované zelenině
Veltlínské zelené 2005, pozdní sběr, Vinařství Kovács

Rulandské modré, pozdní sběr, Vinné sklepy Valtice
Závitky z vepřové panenky s parmskou šunkou a sušenými rajčaty s fazolovými lusky a slaninou
Ryzlink rýnský, výběr z hroznů, Vinařství Kovács

Dezert: Medový dortík s vanilkovým krémem
Rulandské bílé 2004, výběr z bobulí, Vinné sklepy Valtice

Šéfkuchař Michael Váňa

U modré kachničky II

Ze studené kuchyně: Rolovaná kachna pečená na šalvěji plněná paštikou z husích jater a prsíček divoké kachny s šípkovou omáčkou
Rulandské modré 2003, výběr z hroznů, Váno Marcinčák

Salát z pošírovaných králičích stehen ve víně Marsala s listky špenátu a naklíčenou čočkou

Chardonnay 2004, výběr z hroznů, Váno Marcinčák

Z teplé kuchyně: Kančí hřbet flambovaný slivovicí

Cabernet Moravia 2002, Collegium Vinitorum Helena Glosová

Omáčka z lišek, sušených švestek a smržů

Rulandské šedé 2004, Collegium Vinitorum, Helena Glosová

Bramborový koláč se šalotkami vařenými v balsamiku
Sauvignon 2004 pozdní sběr, Collegium Vinitorum Lubomír Glos

Dezerty: Meruňkové, třešňové a malinové soufflé
Zweigeltrebe 2003, ledové Vinařství Marcinčák ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

