

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



Sommeliérka Erica Villen Garcia

mušlemi navajas a stejně výrazným olivovým olejem se v dobrém „popraly“ s vůní po exotickém ovoci a svěží citrusovou chutí vína.

Smyslný, lehce živočišný, čtyři roky starý merlot podtrhl jemnou chuť jehněčího a nasládlého mrkovového pyré. Chuťový kontrast teplé čokolády a zmrzliny z lesních plodů je sám o sobě zážitkem. Enate Reserva Especial 2001, složená z vybraných hroznů odrůd Cabernet Sauvignon a Merlot, má naštěstí mohutné komplexní aroma s kouřovými tóny, vanilkou, kávou, kakaem a tabákem v pozadí. Je to víno plné, tělnaté, smyslné, s výraznými ovocnými tóny švestkových povidel, a dobře tak zvládá hutnou chuť čokolády.

V Mandarinu s Rothschildem

Firma Bachus připravila pro své partnery večeri v exkluzivním pražském hotelu Mandarin. Využila toho, že zde vařil držitel michelinovské hvězdičky, a společně s ním vybrala k jeho pokrmům vína ze své nabídky, kde dominovala bílá i červená od barona Philippe de Rothschilda. →

Menu

(v restaurantu ABC můžete ochutnat do 31. října)

- Lososový mousse s červeným kaviárem a chipsy z červené řepy, ozdobené cherry rajčaty a rukolou

🍷 Cabernet Sauvignon 2006, růžový

- Rýže na česneku a petrželi se zeleným chřestem, rukolou a mozzarellou

🍷 Chardonnay barrique 2004

- Přírodní filetky z kambaly s mušlemi navajas (střeny jedlé) a olivovým olejem Arbequina

🍷 Chardonnay barrique 2004

- Jehněčí s mrkovovým pyré, zeleným chřestem a cherry rajčaty

🍷 Merlot-Merlot 2003

- Čokoládové suflé se zmrzlinou z lesních plodů

🍷 Enate Reserva Especial 2001

víno. Zvolený „růžák“ s duší bílého vína a plností červeného skvěle souzněl s pokrmem a jeho kyselinky vyvažovaly tučnou rybu.

K česnekové rýži se zeleným chřestem zvolila sommelierka barikované chardonnay. Vsadila na spojení podobných vlastností. Víno může s pokrmem chuťově splývat, ale i kontrastovat. V tomto případě máslo rozpuštěné v rýži a mozzarella z buvolího mléka ladily s máslovostí chardonnay.

Stejné víno se podávalo i k rybám. Tentokrát se však jednalo o kontrast chutí a vůní. Typická galicijská kambala s výraznými



FOTO: MARTIN BYSTRICKÝ

Rýže na česneku a petrželi se zeleným chřestem, rukolou a mozzarellou

INZERCE

Samsung E250V
za 7 Kč
s tarifem Nabito 700

Nokia 6300
za 777 Kč
s tarifem Nabito 700

Nokia E65
za 4977 Kč
s tarifem Nabito 700



Pořídte si telefon s novým Nabitým tarifem

Získejte více volání a SMS

Využijte zvýhodněné nabídky telefonu pro drobné podnikatele i při pořízení jedné SIM karty. Ceny jsou platné do 31. října bez uzavření písemné smlouvy a jsou podmíněny řádným užíváním uvedeného tarifu po dobu nejméně 6 měsíců.

Více informací a objednávky na www.vodafone.cz/firma nebo na 800 77 77 02

Odvážní si zaslouží Business Class

