

10. 2. 2017 ŠKOLA VAŘENÍ ASIA FUSION

SE SPECIALISTOU NA ASIJSKOU KUCHYNI MILANEM MACHÁČKEM

od 17,00 hod, 2350,- Kč

Vinný doprovod: Riesling suchý a polosuchý, Moscatto d'Asti DOCG 2014,

Langhe Nebbiolo DOC 2013, pivo

Polévka

Thajsko - Tom Yum Kai

thajská kuřecí polévka s thajskou Tom Yum pastou, koriandr, kuřecí maso, žampiony, čili, limetové listy, citrónová tráva

Hlavní chody

Indie – Kuře Vindaloo

ostré kuřecí maso v tomatové omáčce, římský kmín, kardamom, basmati rýže

Vietnam - LONG XAO MANG -

(restované vepřové maso s houbami a bambusem, sojová omáčka, cukr, červená cibule sezamový olej, jasmínová rýže

Japonsko – Gyu-shogayaki

Restované kousky hovězího masa se zázvorovo-sojovou omáčkou, nudle

Dezert

Japonsko - Manjyu

Japonské kuličky plněné sladkou fazolovou pastou a čokoládou