



Degustační večer v restauraci Losín

Dovolujeme si Vás pozvat na příjemný kulinářský zážitek ve formě degustační večeře.

Lokální suroviny v moderním pojetí

Začneme netradičně - prohlídkou velkolesinské ruční papírny s malým překvapením a ochutnávkou několika jídel z doby jejího vzniku, tedy z 16. století.

Začátek v 17 hodin.

Prosíme o dochvilnost - s ohledem na program je nutná.

Večeře začíná v 18.30 hodin.

14. října 2016 v 17 hodin

cena 1.090 Kč / osoba

Rezervace na tel. čísle 603 559 867, počet míst omezen



*Menu sestavené
šéfkuchařem Vladimírem Šmejkaem a someliérem Danielem Keřlíkem
ve spolupráci s kuchaři restaurace Losín*

Předkrm

*Domácí krutí šunka s pikantními zázvorovými okurkami a křenovou espumou
Blanc de Pinot Noir 2015, Vinařství Krásná Hora, Morava, ČR*

Polévka

*Krémová polévka z lišek s nočkem z perličky, želé z kysané smetany
Gruner Veltliner Novemberlese 2012, Weingut Schrieck, Weinviertel, Rakousko*

Teplý předkrm

*Dýňové gnocchi s ovčím sýrem á la pecorino z nedalekého Brníčka
Pinot Gris 2015, Vinařství Krásná Hora, Morava, ČR*

Teplý mezichod

*Filátka ze sívena s hráškovou krupicovou kaší, opečená karotka
Gruner Veltliner DAC Alte Geringer 2014, Weingut Schrieck, Weinviertel, Rakousko*

Hlavní chod

*Jelení hřbet pečený do růžova se silnou vinnou omáčkou s aronií,
šťouchané zauzené brambory s kapustičkou
Alibernet 2011, Wine Park Elesko, Modra, Slovensko*

Dezert

Trio z červené řepy

*Dortík z mascarpone s červenou řepou, šerbet z červené řepy a espuma
Chardonnay Divinitus 2012, Weingut Schrieck, Weinviertel, Rakousko*