



МЕНЮ

Българска
асоциация
за кулинарна
култура

STARTER /ПРЕДЯСТИЕ

Чийз кејк с коприва и еленски бут

Мукс от салатки, фин канелон с круша конфи, кедрови ядки, мариновани пџдпџџчи яйца, сладко от люти чушки

Cheesecake with nettles and leg of venison

Salad mix, fine cannelloni with pear confit, pine nuts, marinated quail eggs, hot pepper jam

- Мастейра розе 2022, Винарна Косев -

MAIN COURSE/ОСНОВНО

Патешко магре с мед от кръвен згравец

Приготвено sous vide и опушено на Big green egg с чипс от хикория, крем от кестени, ванилови моркови с джинджифил и портокал, ризото с черен чай и белгийски шоколад, жу с малини и салвия

Duck breast with bloody geranium honey

Cooked sous-vide and smoked on a Big green egg with hickory chips, chestnut cream, vanilla carrots with ginger and orange, risotto with black tea and Belgian chocolate, jus de raspberries and sage

- Каберне фран 2021, Винарна Горун -

DESSERT/ДЕСЕРТ

Коралов риф

Йогурт крем с течен център от боровинково кули обвит с белгийски черен шоколад, корали от лайм, пясък с нотка на бурбонска ванилия и Евксиняк х.о.

Coral reef

Yogurt cream with a liquid center of blueberry coulis wrapped in Belgian dark chocolate, lime coral, sand with a hint of bourbon vanilla and Euxignac X.O.





МЕНЮ

Институт
по кулинарни
изкуства (CAI)

STARTER /ПРЕДЯСТИЕ

Аспержи, бланширани и мариновани с български трюфели, поднесени с еспума от катък, чипс от пащърнак и олио от люти чушки.

Asparagus blanched and marinated with Bulgarian truffles served with Katyk espuma, Parsnip chips and Bulgarian chili oil.

- *Nocturne Pinot Grigio de Purcari 2021* -

MAIN COURSE/ОСНОВНО

Пилешка гърда су-вид сготвена в соковете на миди с бяло вино и масло, беъби картофи с див чесън и девесил и зелен боб с шарена сол

Mussels & white wine butter-poached sous-vide chicken, mussel butter, new potatoes, wild garlic and lovache, green beans and Sharena salt.

- *Либера Шардоне 2022* -

DESSERT/ДЕСЕРТ

Шоколадов мус с център от домашно сладко от ягоди и босилек, върху основа от бадемов кеък, сфера с течен център от ягоди и ликьор, туйля с вкус на босилек и мариновани ягоди

Chocolate mousse with strawberry and basil jam center served with almond cake base, strawberry spherification, basil crisp and macerated strawberries

