



Bravčová panenka s couscousom.

Bravčová panenka 400g

Sof

Star

Udov

Čoav

Prav



Bravčová panenka s couscousom.



Cream brulle z kačacej pečene

kačacia pečena 400g



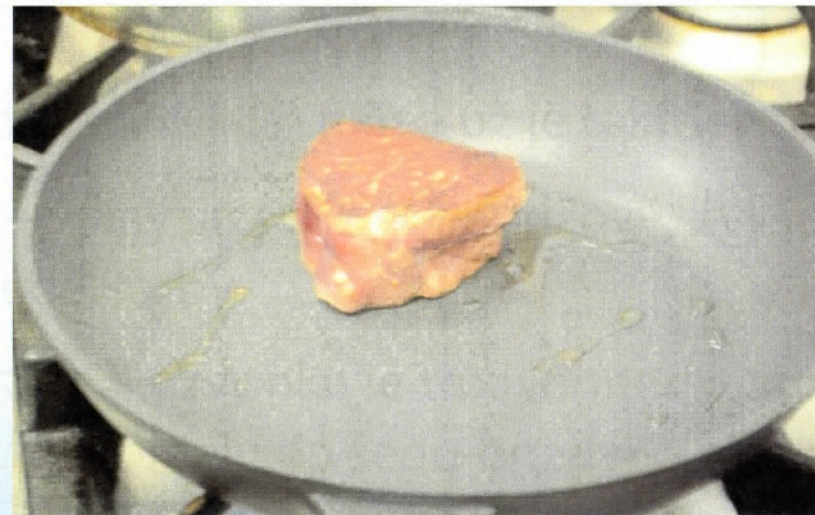
Cream brulle z kačacej pečene



Hovädzí steak



Hovädzí steak



nakrájame mäso o váhe 200 g a

je hnedé,

k mäsa je

Konfitované jahňacie stehno s krémovou ryžou

Jahňacie stehno 400g

Hrušky 150g

Vôvar 0,5l

Cesnak olej

Cibuľa 100g

Cesnak čily 20g

Salt

Vôňavé

Cesnak

Hrušky

Čajový čaj

Ryža Arborio 150g



Konfitované jahňacie stehno s krémovou ryžou



Kuracia balotína so šošovicovým šalátom

Kuracie stehná 800g



Kuracia balotína so šošovicovým šalátom



Pomaly varená ryba Halibut so špenátovou textúrou

Ryba Halibut 400g

Baby špenát

Agar Agar

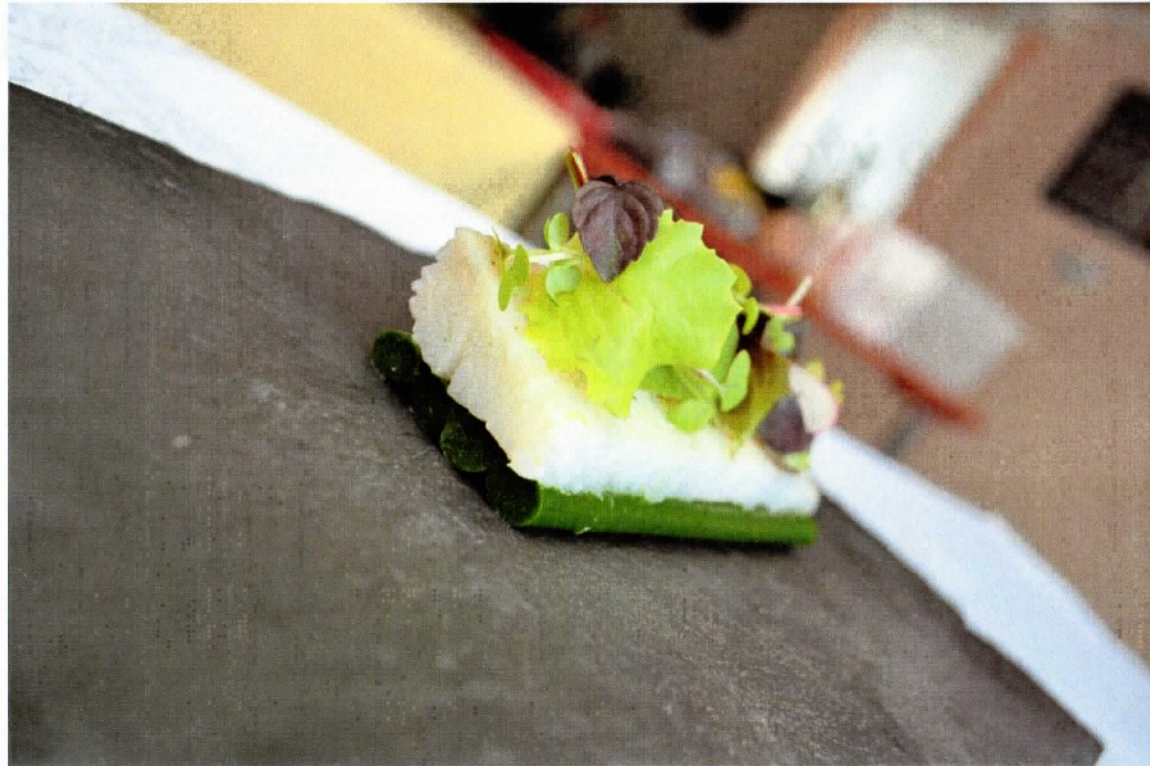
čerstvá citrónová šťava

čerstvá petržalková šťava

čerstvá kôprová šťava

čerstvá zelerová šťava

čerstvá cesnaková šťava



Pomaly varená ryba Halibut so špenátovou textúrou



Rizoto so sušenými paradajkami a špenátom

Ryža Arborio 300g

Špenát

Sušend paradajky

Hlivy 100g

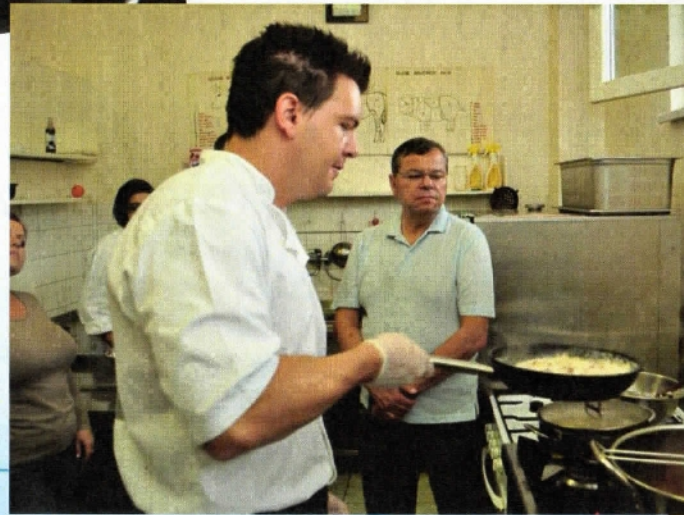
Špenát 50g

Parmazán

Vino bielo



Rizoto so sušenými paradajkami a špenátom



Teľacia panenka s cibuľovým koláčom

Teľacia panenka 400g

Zemia

Cibuľa

Maslo

Vajcia

Kyprič

Sól

Čerstvá



Tel'acia panenka s cibuľovým koláčom

Príprava:

Maso

konvekt

Na masle

korchie,

premieša

vystrúhan

Opäť

a zabalíme

170°C

pridáme

kov a kyp

ny papier

ne pier

globohu

Vložíme

maky,

sa zľahko

posypeme

