



Винена вечеря

НЕПОВТОРИМО КУЛИНАРНО
ИЗЖИВЯВАНЕ

Международни вкусове в 6-степенно меню,
в комбинация с най-добрите вина
от изба Мидалидаре

24-26
НОЕМВРИ

в ресторант Фондю на
Апартхотел Лъки Банско СПА & Релакс



LuckyBansko
Spa & Relax
APARTHOTEL ★ ★ ★ ★ ★



**LuckyBansko
Spa & Relax**

APARTHOTEL ★ ★ ★ ★ ★

Скъпи Гости,

Имаме удоволствието да Ви поканим на **тематична Винена вечеря на 24-26 ноември** в ресторант Фондю на Апартохотел Лъки Банско СПА & Релакс. Пригответе се да се впуснете в едно запомнящо се и неповторимо преживяване с вината на **изба Мидалидаре**, в компанията на двама очарователни домакини.

Ще бъдете посрещнати от **Милен Пенин**, международно признат експерт в областта на ресторантьорството, който ще Ви приветства с чаша пенливо вино. В ролята си на мастър в съчетаването на храни с напитки и професионален дегустатор на ниско и високоалкохолни напитки, кафе и чай, Милен ще Ви отведе на кулинарно пътешествие, което ще съблазни сетивата Ви и ще Ви даде ново разбиране към изкуството на гастрономията. По време на пътуването, той ще Ви забавлява с невероятни истории и вълнуващи наблюдения. Кулминацията на вечерта е изисканото 6-степенно меню, което съчетава международни вкусове, в комбинация с най-добрите вина от изба Мидалидаре и други изненади, които ще направят вечерта Ви специална.

Димитър Цуцов, другият ни домакин, е висококвалифициран и компетентен сомелиер. Известен е с изключителната си страст към виното и обширните си познания в тази област. Димитър работи като професионален сомелиер вече повече от осем години и за това време е натрупал безценен опит в областта. Работил е предимно в ресторанти със звезди Мишлен, където е усъвършенствал уменията и опита си. Димитър е експерт в съчетаването на вино и храна, като може да предложи идеалното вино, което да подчертае всяко ястие. Постоянно се стреми да научава повече и се информира за най-новите тенденции и развития в бранша. Димитър ще Ви убеди, че виното е форма на изкуство и че всяка бутилка разказва своя уникална история.

Звездите на вечерта ще бъдат **вината на изба Мидалидаре**. Прецизно създадени, отлежали до съвършенство, те са признати с изключителните си качества и вкус. Вината на Мидалидаре са израз на модерния прочит на традицията във винопроизводството. Утвърдените през вековете практики се преплитат със съвременното и иновативно винарство, за да се създадат тероарни вина със собствен стил и неподражаем характер, модерни, елегантни и атрактивни.

Подарете си неповторимо кулинарно изживяване с **нашето прецизно подготвено меню**. Всяко ястие е умело създадено, за да се постигне перфектна хармония на вкусове и аромати, гаранция за истински незабравима винена вечеря.

—○—○— **Цена на куверт за възрастен: 85 лв. с ДДС** —○—○—



**LuckyBansko
Spa & Relax**

APARTHOTEL ★ ★ ★ ★ ★

МЕНЮ

Напитка за добре дошли

Мидалидаре Блан дьо Блан Брут • 80 мл.

Амюс буш

Рататуй, обвит в хрупкава оризова кора,
поднесен с крем от целина и земна ябълка • 50 г

Совиньон Блан Барел Ферментед „Уайнмейкърс чойс“ • 100 мл.

Студено предястие

Пастърма от патешко сервирано с мус от нар • 130 г

Розе де Мурведър Сингъл Барел • 100 мл.

Топло предястие

Разнообразие от кореноплодни /различни цветове моркови, пащърнак,
цвекло/ върху пюре от грах с цитрусови нотки / 180 г

Сира Ейнджълс Шеър / 100 мл.

Основно ястие

Мини стекове от българско телешко и свинско, гарнирани
с чипс от сладък картоф и пащърнак, поднесени със сос нар
и дижонски пепър сос • 320 г

Малбек Гранд Винтидж • 125 мл.

Десерт

Хрупкав тарт със зимна круша, полята с опушен солен карамел • 100 г

Крушова ракия • 25 мл.

След-десерт

Бонбон от черен шоколад с манатарки • 25 г

Сира Гранд Винтидж • 100 мл.