

# ВИНЕНИ ВЕЧЕРИ



Скъпи приятели,

Очакваме ви като наши специални гости на **20.12.2024 г.**,  
в изключителния италиански ресторант **Леонардо** на  
Апартхотел **Лъки Банско СПА & Релакс!**

Каним Ви на запомняща се **предколедна 5-степенна винена вечер**,  
на която ще можете да се насладите на невероятни кулинарни  
умения и ястия от италианската кухня, гарнирани с изискани  
италиански и френски вина!

Бъдете наши гости на едно прекрасно италианско кулинарно  
пътешествие в Банско с виртуозите в кухнята и в света на Дионис.

## Домакини на вечерта ще бъдат изключителни професионалисти

**Шеф Пламен Рафаилов** – главен готвач в ресторант Леонардо.

Шеф Рафаилов е творец в света на италианската кухня, доказал се е като главен готвач в реномирани ресторанти към 5-звездни хотели по българското Черноморие и топ планински курорти. Неговата философия се базира на използването на висококачествени продукти, модерни техники на приготвяне на ястията, всичко направено на момента, в кухнята, и красиво оформено, за да изпълни най-напред сетивата.

Обича да надгражда, да експериментира, да чете и да върви напред.



**Димитър Цуцов** е F & B мениджър в апартхотел Лъки Банско. Той е завършил BA Hospitality Management в University of Glasgow, а след това е работил в ресторанти със звезди Мишлен.

Дими е изключителен ерудит и висококвалифициран сомелиер, известен с изключителната си страст към виното и обширните си познания за напитките. На г-н Цуцов разчитаме да ни разкаже за най-новите тенденции в бранша и ще Ви убеди, че виното е форма на изкуство и че всяка бутилка разказва своя уникална история.



**Звездите на вечерта** ще бъдат напитките, прецизно подбрани от г-н Димитър Цуцов и утвърдени с изключителните си качества и вкус.

Подбраните от него френски и български вина 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 алпийско меню**. Всяко ястие е внимателно избрано и умело приготвено, за да се постигне перфектна хармония на вкусове, аромати и цветове като гаранция за истински незабравима винена вечер.

Цена на куверт за възрастен: 180 лв. с ДДС

# Меню

## Тартар от риба тон върху хрупкаво оризово канапе

Филе от риба тон\*, чипс от тапиока с мастило от сепия,  
каперси, див лук, терияки\* и японска майонеза\* • 40 г

залагаме на първокачествена жълто-пера риба тон с лек азиатски акцент поднесен върху домашен чипс от тапиока с мастило от сепия, което още повече подчертава вкуса на океана

В акомпанимента на:

**Аличе, Пулия, Италия**

**Вердека • 125 мл**

Един нетипичен за южна Италия сорт грозде Вердека, с леко и минерално тяло, което перфектно си акомпанира с приятния и лек морски вкус на ястието идеално съчетани с това предястие

## Спиначи е Пера

Бейби спанак, круша, горгонзола\*, сушени боровинки,  
макадамия\* и меден дресинг • 160 г

Страхотна есенна салата със сезонни круши, овкусена с медено-балсамов дресинг, който подчертава още повече сладостта на крушата, съчетана с горгонзола пиканте и не на последно място поръсена с печена макадамия (най-скъпата ядка в света с редица полезни за здравето свойства)

В акомпанимента на:

**Кастелфедер, Алто Адидже, Италия**

**Пино Бианко • 125 мл**

Флоралният и елегантен вкус с нотки на есенни плодове правят това вино изключително подходящо за салатата

## Аранчина\*

Оризони сфери със сушени домати и моцарела\*, гарнирани с доматиен сос\* и пресен босилек • 60 г

Едно ястие, произлизащо от източна Сицилия. В превод от италиански означава портокал, наречено е така заради приликата с оранжевия плод

В акомпанимента на:

**Рок Ейнджъл, Прованс, Франция**

**Гренаш, Рол & Сензо • 125 мл**

Комбинацията между типичния за провансалския стил вино блед цвят със сребристи отблясъци и богат вкус на зрели плодове, дооформени чрез 3-месечна ферментация в дъбови бъчви са причината, поради която това вино си подходжда както с аранчината, така и с доматиения сос, с който я сервираме

## Бавно готвен глиган

Плешка от глиган, печен сос\* с диви боровинки, полента с трюфел, горски гъби и крем от пекорино\* • 180 г

съчетанието на дивеч със сладостта на диви боровинки и квалитетно италианско червено вино, поднесено върху хрупкава италианска полента с аромат на сезонен черен трюфел, е вълшебна комбинация не само в Италия, а по цял свят

В акомпанимента на:

**Абатемази, Пулия, Италия**

**Негроамаро & Примитиво • 125 мл**

Още един представител върха на Ботуша/Италия. Абатемази е изключително впечатляващо с деликатната си свежест и мекота и устойчивия си привкус вино и божествена комбинация със сладкия и дивечов вкус на ястието



## Лешниково тирамису

По класическа рецепта с маскарпоне\*, бишкоти\*,  
бренди и лешници\* • 80 г

не може да не завършим една прекрасна вечеря без най-известният италиански десерт Тирамису, направен по класическа рецепта с малко лешник и аромат на бренди за още повече вкус

В акомпанимента на:

**Ликьор от Круша Уилямс &**

**Коняк Гранд Шампан Франсоа Пейро • 50 мл**

Направен от напълно узряла круша Уилямс, този ликьор има всички свойства на един коняк със сладка нотка, което го прави един идеален диджестив, подходящ за лекия крем на нашето Тирамису

