

# ВИНЕНИ ВЕЧЕРИ



Скъпи приятели,

Горещо препоръчваме да запазите датата **13.12.2024 г.**  
за гостуване в Апартохолел Лъки Банско СПА & Релакс!

Каним Ви на запомняща се **ВИНЕНА ВЕЧЕР** с изкусително вкусно  
и елегантно алпийско 5-степенно меню, в акомпанимент на  
подбрани френски и български вина и напитки!

Пригответе се да се впунете в едно запомнящо се и неповторимо  
преживяване в изискания алпийски ресторант Фондю в Банско!

## Домакини на вечерта ще бъдат изключителни професионалисти

**Шеф Мартин Байрев** – главен готвач в ресторант Фондю и ресторант Ле Бистро. Той започва своята кариера през 2014 г. в САЩ и я продължава в Обединеното Кралство.

Шеф Мартин Байрев е страстен почитател на здравословното хранене. При приготвянето на ястията използва натурални продукти с доказано качество и се стреми да запази максимално хранителната им стойност и естествения вкус на съставките.

Използва иновативни технологии и е почитател на модерната кухня.



**Димитър Цуцов** е F & B мениджър в апартамент 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: 140 лв. с ДДС

# Меню

## Гратиниран артишок\*

с брезаола, Апенцелер\* и билкова гремолата\* • 125 г

Класическа френска рецепта пречупена с привкус на зрял 6 месеца швейцарски Апенцелер в тандем с италианска говежда брезаола

В акомпанимента на:

**Ейзактал Изарко Класик, Алто Адидже, Италия**

**Мюлер Тургау • 125 мл**

Мюлер Тургау е един набиращ популярност сорт вино, който се отглежда предимно по южните склонове на Алпите. Интензивния му нос

Ви подготвя за експозията от вкусови качества  
идеално съчетани с това предястие

## Фондю Тет де Моан (Главата на Монаха)\*

сирене тет де моан\*, сирене грюер\*, бяло вино • 90 г

Легендарното алпийско сирене с богата история и наситен вкус, поднесено в класическият и още по легендарен Фондю вариант

В акомпанимента на:

**Аплауз Вила Мелник, р. Струма, България**

**Сандански мискет • 125 мл**

Това местно вино е изключително свежо и има объл и дълъг послевкус, благодарение на който фондю със сирена е свършената комбинация за него

## Опушен пълпъдък

с фарс от дроб и кайсии върху бруноа от сладък картоф\*  
и панчета и сос с вишнев ликьор\* • 200 г

Многопластова комбинация от вкусове които завладяват допълвайки се. Гъшият дроб компенсира леката сухота на дивеча, кайсията придава сладост без да нарушава текстурата на фарса, солеността на панчетата балансира батата, а вишневия ликьор в соса добавя дълбочина

В акомпанимента на:

**Кото Бориньон, Бургундия, Франция**

**Пино Ноар • 125 мл**

Плодовият пикантен нос и меките танини са част от причините, поради които този Пино Ноар се съчетава идеално с това перфектно балансирано ястие

## Еленско бон филе

върху нагорещена плоча • 100 г

Технологията на приготвяне на еленското, а именно върху нагорещена плоча пред вас ви позволява сами да определите степента на изпичане на месото според предпочитанията си

В акомпанимента на:

**Мидалидаре Рокенрола, Тракийска Низина, България**

**Каберне Совиньон & Каберне Фран • 125 мл**

Наситеният тъмно червен цвят и сложния аромат на пушек, кожа и пипер са безсмислени, ако не са съчетани с червено месо и най-вече дивечовия привкус на еленскотокомбинация за него



## Фюжън круша с бял шоколад\*

спондж от лешниково капучино\*, крѐмбѐл\*  
и хрупкави тюели с грюер\* • 100 г

Десерт който доказва, че не всичко е толкова каквото изглежда. С имлементирането на Грюер в тази рецепта и неговият пикантен аромат, лека соленост и орехов послевкус сме засилили контраста и сложили граница на сладостта на белия шоколад

В акомпанимента на:

**Ликѐор от Круша Уилямс &**

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

Направен от напълно узряла круша Уилямс, този ликѐор има всички свойства на един коняк със сладка нотка, което го прави един идеален завършек на вечерта в комбинация с изтънчените вкусове на този десерт

