

VINO
MARKUZZI

TRADIČNÍ DEGUSTAČNÍ BITVA – FRANCIE (Luisa Krameriusová proti ITÁLII (Jiří Markuzzi)
RESTAURANT LVÍ DVŮR PRAŽSKÝ HRAD, 20.01.2011 OD 19.00H

APERITIVO

Champagne René Geoffroy blanc de rosé

ČERVENVÁ VÍNA

Chateau L'Évangile 2005 Pomerol Bordeaux
Masseto 2006 Tenuta dell'Ornellaia Toscana

Clos de Marquis – Chateau Leoville Las Cases 2006 ST Julien Bordeaux
Flaccianello della Pieve 2006 IGT Fontodi Toscana

Morey St Denis Domaine Raphet 2006 Burgundsko
Faro 2006 DOC Palari Etna

Chateauneuf du Pape Vieilles vignes Domaine R&V 2007 Vallée Du Rhone
Syrah Case Via 2006 IGT Fontodi Toscana

MENU

Gratinované ústřice Belong na špenátovém lůžku

Marinovaný jelení hřbet z jelena v jalovičkách pečený po anglicku s jemným salátkem z jablka greny smith a řapíkatého celeu se sekanými oříšky svázným creme fraische

Duet z konfitované daňčí kýty a marinovaného daňčího hřbetu s fazolkami Keňa a krupicovým nokem a omáčkou z černého rybízu

Mousse z tvavé čokolády s příchutí chilli prokládaný griliášovými oplatkami s omáčkou z granátového jablka

Primo Franco 2009 magnum

cena: 4700,- CZK / 1 osoba

R.S.V.P. vino@markuzzi.cz