

**VARIANTA 1**

**Předkrmy a saláty**

Japonský Rajčatový salát s pikantní omáčkou Ponzu

Salát Caesar s ančovičkovým dresinkem, česnekové krutony a sýr Grana Padano

Kuskusový tabuleh

Škvarková pomazánka s česnekem a francouzskou hořčicí

Cizrnový Hummus s koriandrem

Variace čerstvého pečiva

**Grilování**

#### **Hovězí Maminha Argentina Grass Fed**

(marinovaná v panenském oleji, Kampotský pepř a prémiová sůl Maldon)

**Hovězí T-bone z plemene Charolais**

(panenský olej, šalvěj, tymián, česnek)

#### **Asijský vepřový bůček**

(plátky bůčku v marinádě ze sójové a rybí omáčky, zázvoru a sezamu, čerstvý koriandr)

#### **Marinované tygří krevety**

(vyloupané a očištěné s hlavou a ocáskem vel. Cca 10-12cm, marinované ve směsi koření, bylinek a citrónové kůry)

**Atlantský losos marinovaný v citronu**

*(filet lososa v pestu z citronové kůry)*

**Stehenní kuřecí steak „Chimichuri“**

(vykostěné kuřecí stehenní steaky, Argentinská salsa chimichuri)

**Grilované ovoce, Creme fraiche a Maracuja**

(pomalu grilovaný ananas, hrozno a broskve, creme fraiche s citrusovou kůrou, madagaskarskou vanilkou a passion fruit)

**Přílohy ke grilu**

**Rajčatové Carpaccio, pesto z pečeného česneku, koriandr a sezam**

**Tradiční salát Coleslaw**

**Sladkokyselý Vídeňský bramborový salát**

**Mix grilované zeleniny a hub s bylinkovým pestem**

**Mix domácích omáček**

(Dijonská majonéza s hrubozrnnou hořčicí, Mojo Rojo a domácí BBQ s povidly, bylinková zakysaná smetana)

**Variace čerstvého pečiva**

**Cena za osobu 990,- bez dph**