



Menu warsztatowe Twój Kucharz (2018)

Starter

- podgrzybek zapiekany z avocado i parmezanem
- grasicą cielęcą, palone masło, gruszka, pieczony czosnek
- bundz wędzony grillowany, domowa konfitura z żurawiny, roszonek
- tatar z polędwicy wołowej, piklowany ogórek, cebulka, grzyby, musztarda dijon, kremowe żółtko sous vide
- kurczak zagrodowy, chutney gruszkowe z szafranem, sałata
- mule na piwie pszenicznym, wiejska śmietana, czosnek, natka pietruszki
- przegrzebki, kremowy szpinak, chorizo
- przegrzebki, sos habanero, kaszanka, szpinak
- krewetki, wędzona słonina, puree z szarej renety, jagody
- pieczone pierożki z wołowiną / jagnięciną, zielonym groszkiem i przyprawami korzennymi
- gęsie wątróbki, tymianek, konfitura wiśniowa, brioszka
- kalmary, chilli, seler naciowy, kolendra, czosnek
- bob, kozi ser, mięta, orzechy laskowe, marynowany burak, kiełki musztardowca
- pstrąg ojcowski wędzony, kwaśna śmietana, szara reneta, jeżyny
- tatar z pstrąga ojcowskiego, miód, limonka, zielony ogórek, tost kresowy
- wędzony łosoś, pieczone buraki, ogórek, fromage, koperek, rzodkiewka
- gruszka konferencja zapiekana z serem niebieskim, imbirem i orzechami włoskimi





- sałatka zimowa z grillowaną gruszką, gorgonzola, pestki dyni, rukola
- kurczak zagrodowy, pomidorki koktajlowe, orzechy, rosłonka, rzodkiewka, dresing domowy
- mule w białym winie z pomidorami i kolendrą
- mule po tajsku z curry na mleczku kokosowym
- pieczone pierożki z ricottą i pomidorami
- gęsie pipki, piklowana czerwona kapusta, imbir, sezam
- małże św. Jakuba, puree z karczochów jerozolimskich, szynka parmeńska, rukola
- chrupiące sakiewki z kozim serem i chutney gruszkowym z chilli
- koktajl krewetkowy z domowym majonezem do owoców morza
- chrupiące sakiewki z długo pieczoną wieprzowiną i grzybami
- mini szaszłyki z kurczaka zagrodowego w sosie satay z ryżem jaśminowym i cebulką dymką
- wołowina z woka, sałatka z warzyw, miód, sezam, kolendra
- sałatka z grillowanym wiejskim boczkiem, mozzarella i orzechami
- kalmary, spianata, chilli, seler naciowy, kolendra, czosnek
- pikantne udka z kurczaka di buffalo





Danie główne

- polędwiczka wieprzowa, siemię lniane, konfitura borówkowa, pieczone ziemniaki w rozmarynie, brokuły
- kaczka filet, grillowane warzywa, sos porto, karmelizowane jabłko
- dorsz sous vide, groszek zielony z miętą, puree ziemniaczane, sos cytrynowy
- policzki wołowe, kasza pęczak z buraczkami, marchewka i pietruszka, sos czerwone wino,
- świeży makaron, krewetki, czosnek, białe wino, natka pietruszki, chilli
- świeży makaron, kozi ser, karczochy, suszone pomidory, pesto
- risotto z leśnymi grzybami, dynia, szpinak, parmezan
- polska jagnięcina, soczewica, buraczkę, sos miętowy
- pieczony bakłażan imam bayildi, ryż jaśminowy z kafirom, sos czerwone curry
- żeberka ze wieprzowiny złotnickiej, wędzona papryka, kapusta, kasza gryczana
- stek z sezonowanej wołowiny, fasolka szparagowa, pieczone ziemniaki w gęsim sadle, sos gorgonzola na porto, grillowane pomidorki koktajlowe
- schab sous vide, puree z kapusty kiszonej z prawdziwkami, pieczone ziemniaki, sos malinowy
- kaszotto z pęczaka, dynia piżmowa, szałwia, gorgonzola, kurki
- makrela pieczona na soli morskiej, pappardelle warzywne, pikantna salsa pomidorowa
- polędwica z dzika, placki ziemniaczane, pieczony pasternak w tymianku, sos jagodowy
- cielęcina sous vide, szałwia, skórka z cytryny, zielona fasolka na maśle, konfitura z górskiej borówki, ziemniaki z koperkiem
- okoń morski, sałatka z kopru





- włoskiego, czarny ryż
- dorada, risotto szafranowe, zielony groszek
- perliczka, zapiekanka ziemniaczana z porem i truflami, sos kukurydziany
- kurczak pad thai, orzeszki ziemne, imbir, trawa cytrynowa, makaron ryżowy
- gnocchi, palone masło, pieczona papryka, oscypek, szalwia
- makaron tajski z woka, młode warzywa, sos śliwkowy, prażony sezam, dymka
- kurczak zagrodowy z Podlasia, duszona kapusta włoska z ziarnami kolendry, kasza pęczak, sos wiśniowy
- kurek śródziemnomorski (ryba), warzywa, sos rybny, topinambur
- polędwiczki wieprzowe, pieczone warzywa, ziemniaki z patelni, sos tymiankowy lub musztardowy
- gnocchi, palone masło, marchewka, pietruszka, gęsie pipki
- kaczka filet, słodka brukselka z syropem klonowym, kasztany, ziemniaki z rozmarynem, żurawina
- świeży makaron, duszona gęszina, zielony groszek, karmelizowana marchewka
- indyjskie curry (3 rodzaje pikantności), ryż jaśminowy z kafiem, kolendra
- dorsz bałtycki, ziemniaki z porem, sos z pieczonych pomidorów, tymianku, liścia laurowego i wytrawnego cherry, sałatka z marynowanej cukinii
- polędwica z dorsza, szpinak, suszone pomidory, puree ziemniaczane, sos szafranowy na duszonej białej cebuli
- długo pieczony 24h karczek wieprzowy, kasza pęczak, dynia piżmowa, wędzone śliwki, fenkuł, sos 5 smaków
- długo pieczona wieprzowina 24h z ziarnami fenkuła, pieczone ziemniaki, marchewka, chutnej



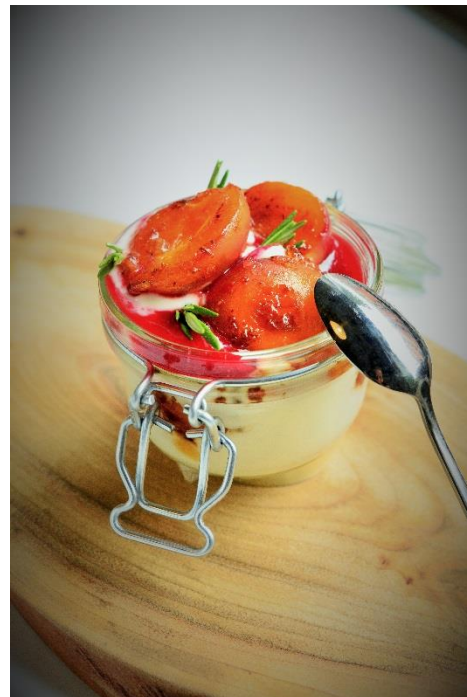


- jabłkowe, sos czerwone wino
- długo pieczona wieprzowina 24h, sałatka z fasoli sojowej w sosie teriyaki
 - tajaska sałatka z wołowiną z woka
 - polędwica wołowa, pieczony kalafior, karmelizowana marchewka, puree ziemniaczane z truflami, sos czerwone wino
 - comber z jelenia, ziemniaki, pieczony pasternak i burak w tymianku, sos czerwone wino
 - okoń morski, sałatka z kopru włoskiego, pomarańcze, roszponka, kolendra, gotowane w mundurkach ziemniaki, oliwa (kurs filetowania)
 - pstrąg ojcowski, tłuczone ziemniaki z koperkiem, zielony groszek, sos z wędzonego pstrąga ojcowskiego (kurs filetowania)



Deser

- mus borówkowy, wiejska śmietana, ciasto francuskie
- mus jeżynowy, wiejska śmietana, ciasto francuskie,
- pudding z tapioki na mleczku kokosowym, borówki, sos słony karmel
- mille feuille, owoce sezonowe, creme fresh
- mus czekoladowy, owoce sezonowe, chips z chlebowca
- malinowe eton mess, beza, krem waniliowy, maliny
- suflet czekoladowy z serem pleśniowym, sos owocowy z porto
- torcik marakuja w kieliszku, mus mango
- śliwki z herbacie earl grey, brandy, lody imbirowe
- wariacja z polskich jabłek, jabłka sous vide, mus jabłkowy, chips jabłkowy, lody cydrowe
- jabłkowo cytrynowe crumble, kruszonka, domowe lody waniliowe
- mus z limonki, mięta, prażone orzechy
- śliwkowe crumble z miodem i rozmarynem, domowa kruszonka, lody
- sernik New York, owoce, czekolada
- kremówka waniliowa mojej babci
- gruszka w winie tokaj, lody z palonego masła
- sorbet primitivo, czekoladowa ziemia jadalna
- deska polskich serów zagrodowych, gruszkowe chutney z chili i przyprawami korzennymi, korniszon, orzechy, rukola



Poszczególne składniki potraw mogą się zmieniać w zależności od pory roku.