



24.09 FESTIWAL TATARA LIVE COOKING Z DEBORĄ

Drodzy Goście,

już 24 września zapraszamy Was do Willi Ogrodników na wyjątkowe wydarzenie –
Live Cooking w ramach Festiwalu Tataru!

Tym razem zapraszamy Was za kulisy naszej kuchni, gdzie Debora finalistka 13 edycji MasterChef Polska przygotowuje tatara na żywo, pokazując krok po kroku, jak powstaje to wyjątkowe danie.

Będzie świeżo, kreatywnie i oczywiście... bardzo tatarsko!

To doskonała okazja, aby zobaczyć kulinarny kunszt z bliska, poznać sekrety przygotowania tataru i spędzić z nami wyjątkowy czas przy wspólnym stole.





Menu

4 tatary na osobę – konfiguracja dowolna



1. Tatar pomidorowy – pomidor, burrata, trufła & bazylia Pomidory różnych odmian, suszone pomidory, kapary, szalotka, bazylia, oliwa ziołowa i odrobina trufli. Podany z kremową burrata, chrupiącym chipsem z parmezanu i pudrem z czarnych oliwek.

2. Tatar rybny – łosoś, ponzu & kawior Łosoś, ponzu, olej z kopru, ogórek, szalotka, ikra z pstrąga, krem chrzanowy i marynowana rzodkiewka. Wykończony oliwą cytrynową, chrupiącym chipsem ryżowym

3. Tatar wołowy – polędwica, Dijon & wędzony szczypiorek Polędwica wołowa, majonez z wędzoną papryką, musztarda Dijon, kapary, szalotka, ogórek kiszony, pieprz zielony i olej szczypiorku. Podany z pudrem z suszonych grzybów i chrupiącym brioche.

4. Tatar owocowy – mango, truskawka & yuzu Mango, truskawki i maliny, yuzu, bazylia tajska, waniliowy krem kokosowy, żel z marakui, pistacje i beza, kwiaty jadalne.

Napoje (bez ograniczeń):

Woda, kawa, herbata, soki owocowe

Alkohol:

250 ml wódki Otoya na osobę

Lub

0,375 ml Wina białego na osobę

„Le Havre De Paix” 10,5%

Szczepy: Colombard, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc

Lub

0,375 ml Wina czerwonego na osobę

„Le Havre De Paix” 13,5%

Szczepy: Grenache, Syrah