



# VERY SPECIAL GUESTS

U příležitosti **obou koncertů Depeche Mode** vám představíme **tři pozoruhodné osobnosti, ze třech různých segmentů gastronomického světa**. Každý dělá něco jiného, ale jedno je spojuje a stojí za jejich úspěchy. Je to obrovská vášeň a nadšení pro to, co dělají.

**Honza Dušek**, který zastupuje projekt aquaponické farmy Rybí zahrada, přiveze čerstvé ryby a micro greens, které produkují v uzavřeném ekologickém cyklu. O jejich zpracování do dvou nezapomenutelných chodů se postará **Zdeněk Křížek**, executive culinary chef Orea hotels and resorts a také hrdý ambasador Rybí zahrady. Sladkou mátovou tečku tříchodového degustačního menu připraví **Lucie Dvořáková**, finalistka soutěže Peče celá země, lektorka dortových kurzů, ale především nadšená cukrářka. **Všichni tři se vám osobně představí 22. a 24. února na obou VIP patrech O<sub>2</sub> areny.**

Neznáme lepší důvod, proč přijít. Možná ještě kvůli depešákům... 😊.

## ZDENĚK KŘÍŽEK, AQUAPONIE RYBÍ ZAHRADA & LUCIE DVOŘÁKOVÁ LIVE!

### FISH & CHIPS

Sumeček Africký, hrášek, libečková majonéza a batátové hranolky

### KACHNA & ČERVENÉ CURRY

Thajské červené kari, kachna, pak choi, litchi a jasmínová rýže

### MÁTOVÉ JACONDE

mango, matcha a černý rybíz



**RYBÍ ZAHRADA**  
Aquaponická farma

# LIVE COOKING!

## TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

### REUBEN SENDVIČ LIVE!

HOVĚZÍ PASTRAMI, OPEČENÝ KVÁSKOVÝ CHLÉB, KYSANÉ ZELÍ, SÝR EMENTÁL, MAJONÉZA Z HRUBOZRNNÉ HOŘČICE

### JEHNĚČÍ KOTLETKY LIVE!

KVĚTÁKOVÉ PYRÉ, GRATINOVANÉ BRAMBORY, FAVA FAZOLKY A MÁTOVÝ JUS 

### CARVING STATION LIVE!

POMALU PEČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA, OMÁČKA RAVIGOTE  

HOVĚZÍ BALL TIP S TASMÁNSKÝM PEPŘEM  

ZELENÉ FAZOLKY SE ŠALOTKOU A ČESNEKEM   

PEČENÝ TUŘÍN S TYMIÁNEM   

### VÝBĚR EVROPSKÝCH SÝRŮ LIVE!

ČERSTVÉ OVOCE, CHUTNEY A VENKOVSKÝ CHLÉB 

### PĚNA Z MASCARPONE LIVE!

ČERVENÝ POMERANČ, MED A MLÉČNÁ ZMRZLINA 

### FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE 

# OPEN BAR

HENDRICK´S GIN & TONIC S OKURKOU & BEEFEATER PINK & TONIC S MALINOU

PERLIVÉ VÍNO CUVÉE RAFFAELLO, FRIZZANTE MILLESIMATO, DOMUS VINI, VENETO, IT

BÍLÉ VÍNO DVA KOPCE CUVÉE, KOLBY POUZDŘANY CZ

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

BÍLÉ NEALKO VÍNO CHARDONNAY VINTENSE (0,04% ALC.)

ČERVENÉ VÍNO CUVÉE ARENA, VIN DE PAYS ROUGE, CHARLES BROTTÉ, FR

PIVO STAROPRAMEN, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

FUZE LEDOVÝ ČAJ

NEPERLIVÁ A JEMNĚ PERLIVÁ VODA NATURA

ESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



1 | 2

\*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN

# MENU

## STUDENÉ PŘEDKRMY

PEČENÉ PAPRIKY, ZAUZENÉ PYRÉ Z LILKU, BYLINKOVÝ SÝR VIOLIFE, OLIVY A RUKOLA 

LOSOSOVÝ CÉVICHE S OKURKOU, BÍLOU CIBULÍ, MANGEM, CHILLI PAPRIČKAMI A ČERSTVÝM KORIANDREM 

POMALU PEČENÁ KUŘECÍ PRSA, DÝŇ HOKKAIDO A ESTRAGONOVÁ OMÁČKA 

DO RŮŽOVA PEČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA, MARINOVANÝ FENYKL S POMERANČI A KŘENOVÉ AIOLI 

HOVĚZÍ CARPACCIO S LANÝŽOVOU EMULZÍ, PINIOVÝMI OŘÍŠKY, PARMAZÁNEM A RUKOLOU

## SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ 

BULGUROVÝ SALÁT S ČERSTVÝMI BYLINKAMI, RAJČATY, CITRONOVÝM DRESINKEM A VLAŠSKÝMI OŘECHY 

SALÁT NICOISE S OPEČENÝM TUŇÁKEM 

## TEPLÉ POKRMY

INDICKÉ KARI Z ČERVENÉ ČOČKY, RAJČAT, ZÁZVORU A KOKOSOVÉHO MLÉKA 

KRŮTÍ MEDAILONKY S ANGLICKOU SLANINOU, KAPUSTIČKAMI A PŘÍRODNÍ KRÉMOVOU OMÁČKOU

DUŠENÁ TELECÍ LÍČKA S OMÁČKOU Z KOŘENOVÉ ZELENINY A WHISKEY 

## PŘÍLOHY

RÝŽE BASMATI 

ŠŤOUCANÉ BRAMBORY S ŘAPIKATÝM CELEREM 

ŽEMLOVÉ KNEDLÍKY S PLOCHOU PETRŽELKOU

## DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

ANGLICKÝ VANILKOVÝ KRÉM S JAHODOVÝM COULIS 

HRUŠKOVÝ CRUMBLE SE ZÁZVOREM A MÁSLOVOU DROBENKOU 

OŘECHOVÝ KOLÁČ 

