



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 O₂ 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 ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

BÍLÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS BLANC, CHARLES BROTTÉ, FR

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

ČERVENÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS ROUGE, CHARLES BROTTÉ, FR

PIVO STAROPRAMEN, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

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

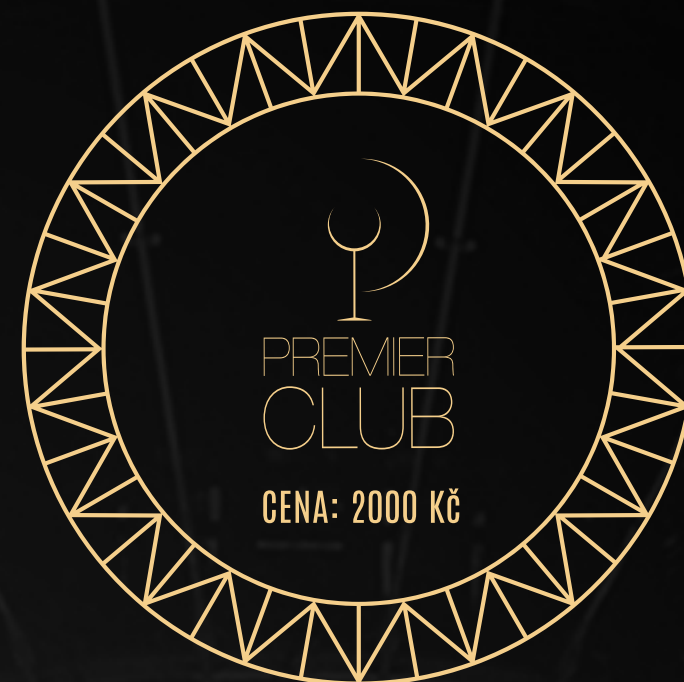
CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

OSVĚŽUJÍCÍ PREMIER CLUB LIMONÁDA

RÖMERQUELLE NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA

NESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÉ 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, DÝNĚ 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 

ŠTOUCHANÉ BRAMBORY S ŘAPÍKATÝM CELEREM 

ŽEMLOVÉ KNEDLÍKY S PLOCHOU PETRŽELKOU

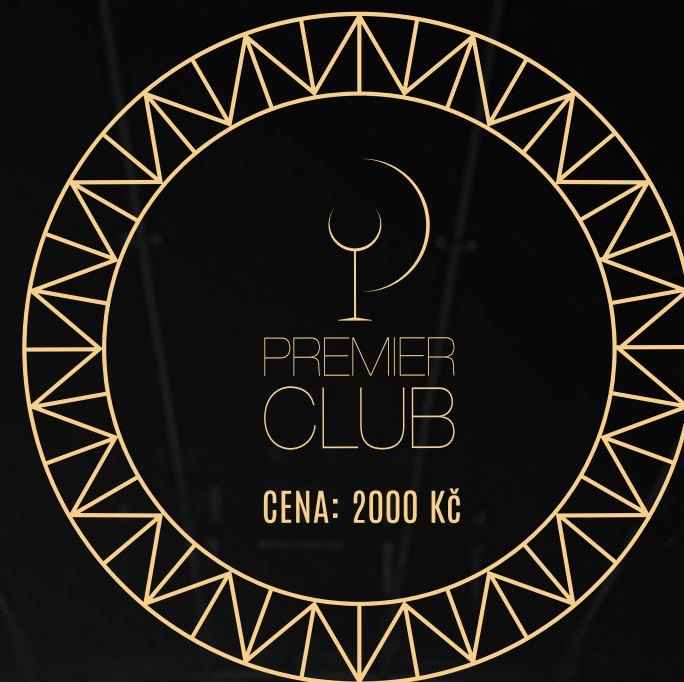
DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

ANGLICKÝ VANILKOVÝ KRÉM S JAHODOVÝM COULIS 

HRUŠKOVÝ CRUMBLE SE ZÁZVOREM
A MÁSLOVOU DROBENKOU 

OŘECHOVÝ KOLÁČ 



2 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN