

KUŘE – CHŘEST – JAHODY & BORIS AGOSTINI LIVE!

O₂ arena má za sebou výjimečnou sportovní akci v podobě MS v ledním hokeji. Celé Česko žilo mistrovským hokejem a fandilo těm nejlepším z nejlepších.

Červnovou koncertní sezonu otevřeme spolu s dalšími mistry, jen v trochu jiném oboru. Produkty mistrovského umění českých farmářů promění ve skvělé jídlo náš kolega, přítel a mimořádný „Chef“ **Boris Agostini**.

Boris svoje zkušenosti sbíral v rodné Itálii, v Rakousku a Německu, ale jeho srdce si získalo Česko.


Působil v předních restauracích jako např. Wine Food Market, věnoval se výchově nových kuchařských talentů a nyní se naplno pustil do projektu Gurmánská drůbež.

Menu při koncertech 6. – 8. června tak bude ve znamení světově vyhlášeného českého chřestu z Hostína u Vojkovic, bezpochyby těch nejlahodnějších jahod, které známe, od Hančů z Vraňan a kuřete jako od babičky z Gurmánské drůbeže.

Kuře, chřest, jahody, sklenka frizzante a koncert vašeho oblíbeného umělce zní jako dobrý recept na mimořádný zážitek.

Těšíme se na vás! V O₂ areně. Live!

SALÁT S CHŘESTEM LIVE!

trhané listy salátů, chřest, mini rajčata, sýr Feta, chipsy sušené šunky, pražené mandle a vinaigrette 

KRÉM ZE ZELÉHO CHŘESTU LIVE!

kuřecí a jahodový chips, jahodový prach

KUŘE – CHŘEST – JAHODY LIVE!

Kuřecí paličky, glazura, bílý a zelený chřest, jahodová majonéza a chřestový sponge

ZMRZLINA Z BÍLÉHO CHŘESTU S JAHODAMI LIVE!

JAHODOVÉ TIRAMISU LIVE!



LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

MUFFIN

S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM LIVE!

KARAMELIZOVANÁ CIBULE, ČEDAROVÁ OMÁČKA A KLÍČKY

CARVING STATION LIVE!

KRŮTÍ PRSA PEČENÁ S MARINÁDOU Z CITRÓNOVÉ KŮRY,
BYLINEK A ZAUZENÉHO ČESNEKU  

DO RŮŽOVA PEČENÝ HOVĚZÍ BALL TIP S ROZMARÝNEM  

GRATINOVANÉ BRAMBORY  

RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA S MANDLEMI   

FONTÁNA

S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE  

OPEN BAR

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 LEŽÁK, 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

BÍLÁ ČEKANKA S KOZÍM SÝREM,
POMERANČOVO-MEDOVÝ DRESINK,
PINIOVÉ OŘÍŠKY A KLÍČKY ŘEDKVIČKY  

NÁŠ ZAUZENÝ LOSOS, HRÁŠKOVÉ A JABLEČNÉ PYRÉ,
GIN&TONIC OKURKA 

KACHNÍ PRSA, SALÁT COLESLAW Z BÍLÉHO ZELÍ
A BBQ OMÁČKA  

SAVOJSKÁ ŠUNKA, NAŠE SUŠENÁ RAJČATA A ZELENÉ OLIVY  

HOVĚZÍ EYE OF ROUND, PEČENÝ A ZAUZENÝ LILEK,
HNĚDÉ ŽAMPIÓNY  

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DOPLŇKŮ A DRESINKŮ   

VEGANSKÝ COBB SALÁT S VIOLIFE SÝREM  

SALÁT NICOISE S TUŇÁKEM 



TEPLÉ POKRMY

TRESKA S RAGÚ Z FAZOLEK FAVA A ROMANESCA

MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY S LANÝŽOVÝM OLEJEM
A ESTRAGONEM

TELECÍ STEW S KOŘENOVOU ZELENINOU, ČERVENÝM VÍNEM
A TYMIÁNEM 

PŘÍLOHY

HRÁŠKOVÉ PYRÉ S JABLEČNÝM OCTEM
A CUKROVÝM HRÁŠKEM  

DUŠENÁ INDIÁNSKÁ RÝŽE   

ČESNEKOVÁ BAGETA S MÁSLEM 

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

KOŘENĚNÝ KRÉM Z HOŘKÉ ČOKOLÁDY, KANADSKÉ WHISKEY
A MARINOVANÁ VIŠEŇ  

MERUŇKOVÝ KOLÁČ S MANDLOVÝM KRÉMEM
A KEŠU OŘECHY 

REBARBOROVÝ CLAFOUTIS 

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN



2 | 2