



CHINA **LIVE!** APRÉSKI

BY ZDENĚK KRÍŽEK

Letošní sezona jede jak lokomotiva a akce střídá akci. Abychom ten předvánoční stres trochu odlehčili (vám i nám), pozvali jsme našeho výjimečného hosta - **kreativního šéfkuchaře Zdeňka Křížka**, mimořádného odborníka na asijskou kuchyni, který vám se svým týmem uvaří a odprezentuje hned **dvě čínské pecky a sladkou tečku za jeho menu udělá alpská klasika v podobě trhance.**

Čína a Alpy? Že je to trochu blázinec? A co před Vánoci není? Tenhle si ale 100% užijete.

Ochutnejte luxusní asii a natěšte se na bílé pláně a gastro zážitky po lyžovačce!

P.S.: Víte, že kapela CHINASKI si svůj název dala podle Hanka Chinaski, autobiografické postavy z knih spisovatele Charlese Bukowského (1920-1994)?

ZDENĚK KRÍŽEK

Executive Culinary Chef

Zdeněk započal svou kuchařskou kariéru v hotelu Jalta, kde se zamiloval do asijské, a především japonské kuchyně, díky Teppanyaki - speciálnímu japonskému stolu s grilovací deskou pro úpravu jídel před zraky hostů. Po hotelu Jalta, působil 3 roky v hotelu Boscolo a v roce 2006 přešel do hotelu Mandarin Oriental, Prague. Zde zastával pozice Executive Sous Chef a Executive Chef a získal cennou pracovní zkušenost v Londýnské restauraci Bar Boulud, Hestona Blumenthala, která se pyšní 3 hvězdami Michelin. Především si ale díky řetězci Mandarin Oriental prohluboval a rozšiřoval znalosti asijské kuchyně v hotelech v Číně, Malajsii, Japonsku a Thajsku.

V roce 2017 pak přijal novou výzvu ve společnosti OREA hotels & resorts, kde zastával pozici Executive Culinary Chef pro celý hotelový řetězec a v roce 2022 otevřel úspěšný provoz SenSa fine food bistro v Senovážné ulici v Praze.

Zdeněk zároveň působí jako lektor a kreativní šéfkuchař projektu Kulinářské umění.

CHINA & APRÉSKI

MENU

KANTONSKÝ DIM SUM SHU MAI

Kreveta, tobiko kaviár, koriandr, mandarinkové ponzu 🌱

PEKINGSKÁ KACHNA

Udon nudle, shiitake, pak choi, hoisin glazé 🌱

CÍSAŘSKÝ TRHANEC

Hrozinky, jablkové chutney, vanilkový tvaroh, skořice 🌱

LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

POŠÍROVANÝ LOSOS LIVE!

OKURKA S VINNÝM OCTEM, CHIPS, KOPROVÁ MAJONÉZA
A BYLINKOVÝ OLEJ 

CARVING STATION LIVE!

VYKOSTĚNÁ KRŮTÍ STEHNA SE SLANINOU A BYLINKAMI  

HOVĚZÍ VYSOKÁ PLEC S OŘECHOVOU KRUSTOU 

PEČENÉ BRAMBŮRKY GRENAILLE SE SLUPKOU  

RESTOVANÉ KROUPY SE ŠPENÁTEM A ČESNEKEM 

DEZERT LIVE!

HRUŠKOVÝ ŠTRŮDL TROCHU JINAK, VANILKOVÁ ZMRZLINA,
ŠLEHAČKA 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE  

OPEN BAR

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 10 TANKOVÉ

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

HUMMUS Z PEČENÉ MRKVE, CIZRNA S CHILLI,
SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKA A KLÍČKY CIZRNY   

MARINOVANÉ CHOBOTNIČKY, SALÁT Z FENYKLU,
ŘAPÍKATÉHO CELERU A ŠPENÁTU, BYLINKOVÉ PESTO 

POMALU PEČENÁ KUŘECÍ PRSA S KŮŽÍ, PŠENICE ŠPALDA S DÝNÍ,
BRUSINKAMI A OŘECHY, PAŽITKOVÝ DIP

VEPŘOVÁ PANENKA, SALÁT Z MINI ŽAMPIÓNŮ, PLOCHÉ PETRŽELE
A LANÝŽOVÉHO OLEJE, HOŘČIČNÁ OMÁČKA 

TELECÍ HŘBET, NAKLÁDANÉ ŠALOTKY, SALÁT TABBULEH,
MAJONÉZA Z PEČENÉHO ČESNEKU 

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ   

SALÁT Z KŘUPAVÉ KOŘENOVÉ ZELENINY S MÁKEM
A GRANÁTOVÝM JABLKEM   

FAZOLKOVÝ SALÁT S HRÁŠKEM, CUKROVÝMI LUSKY,
ČERVENOU CIBULÍ A ESTRAGONEM   

TEPLÉ POKRMY

JEZERNÍ CANDÁT S PAPRIKOVOU OMÁČKOU 

KUŘECÍ MEDAILONKY, FAZOLKY FAVA, RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA
A HOŘČIČNÝ VELOUTÉ

DUŠENÁ VEPŘOVÁ LÍČKA S PIVEM, ZAHRADNÍ ZELENINA,
ČESNEK A MAJORÁNKA 

PŘÍLOHY

VAŘENÉ ŠIROKÉ NUDLE  

DUŠENÁ DIVOKÁ RÝŽE   

BRAMBOROVO-CELEROVÉ PYRÉ  

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

VANILKOVÁ MLÉČNÁ KAŠE S ČOKOLÁDOVÝM CRUMBLEM
A ANANÁSEM 

DÝŇOVÝ CHEESECAKE 

VÁNOČNÍ CUKROVÍ 



2 | 2