

Ochutnávkové menu z našich surovin
připravil šéfkuchař restaurací U Modré kachničky
pan Michael Váňa.



**Bylinkový dip
s černými fazolemi a chilli**

SMĚS BYLIN NA SALÁTY (Daregal)
+ černé fazole
+ cibule
+ šafrán
+ chilli
+ sůl
+ pepř
+ **olivový olej** (Speroni)



**Zázvorový dip
s dýňovým pyré**

ZÁZVOR KRÁJENÝ (Daregal)
+ koriandr
+ listová petržel
+ pomerančová šťáva
+ **dýňové pyré** (D'aucy)
+ kari
+ citron
+ třtinový cukr
+ sůl



**Bazalkový dip
s rajčaty**

BAZALKA SEKANÁ (Daregal)
+ **rajčata loupaná** (D'aucy)
+ uzená sůl
+ **olivový olej** (Speroni)
+ **šalotka** (Daregal)
+ **česnek** (Daregal)
+ Grana Padana
+ sůl
+ pepř



**Dortík s lesním ovocem
a Mascarpone želírované**

PYRÉ Z LESNÍHO OVOCE (Díra)
+ mascarpone
+ cukr
+ čokoládový korpus



**Jablečné pyré
na skořicové šlehačce**

JABLEČNÉ PYRÉ (Díra)
+ šlehačka
+ mascarpone
+ korpus
+ skořice
+ jablka
+ víno



**Želírované
ananasové pyré**

ANANSOVÉ PYRÉ (Díra)
+ želatina
+ cukr
+ ananas

Nebovidská 6
Praha 1, Malá Strana



Michalská 16
Praha 1, Staré Město



Máme svou vášeň a tou je tradiční česká kuchyně.

www.umodrekachnicky.cz