

Nová Ostrava by Jason Fitzgerald



Srdečně vás zveme do [Nové Ostravy](#), restaurantu hotelu Brioni na Stodolní ulici v Ostravě. Zdejší provozovatel, pan Jason Fitzgerald se rozhodnul připravit na měsíc prosinec polední i večerní menu v duchu anglosaské kuchyně, v níž se skrývají opravdové lahůdky. Jako předkrm si v poledním menu můžete vybrat mezi uzeným lososem podávaným na černém chlebu s koprovo-kaparovým dressingem a čerstvým salátem nebo gurmánskou [kaštanovou polévkou](#), jejíž recept nám pro sRecepty poskytnul sám p. Fitzgerald.



Hlavním chodem je typická pečená krůta a uzená kýta s brusinkovou omáčkou s tradiční přílohou nebo klasický český kapr s bramborovým salátem. Dezert, bez kterého by pravé menu nemělo šťávu, tvoří duel mezi vánočním koláčem s koňakovo-máslovou omáčkou a jablkovým štrúdlím s anglickým krémem. Celé toto výtečné menu dostanete pouze za 129 Kč.



Večerní menu v sobě schovává výborné pokrmy z části poledního menu, ale je obohaceno ještě o další delikatesy jako například restovaný filet z bažanta a pečené stehno s krémovo-bramborovou kaší přelité hrozinkovo-ořechovou šťávou. Určitě si nenechte ujít příležitost tohoto jedinečného gastronomického zážitku a stravte klidnou chvíli v příjemném prostředí restaurace Nová Ostrava v Hotelu Brioni.



Šéfredaktor

07.04.2010 12:19