

Ресторанти, представящи се на Chivas Gourmet salon 2013

04.12.2013

1. Ресторант “Ривър Сайд” -

от 12,00 до 13,00

Шеф Николай Димов

Меню:

Разновидности на галерия от сирена и колбаси и морски продукти

Ризото с горски гъби и трюфели поднесено с чипс от пармезан

Пуширано филе от лаврак с зеленчукова коричка

Асперджи с прошуто и мус от тиква

Рула от съомга и маринована тиквичка

Пилешко рило с трюфели и сушени плодове

Макаронс Вариация от Маскартоне

2. Ресторант “Ателие „

от 14,00 до 15,00

Шеф Дико Томчев и шеф Дани Спартак

Меню:

3. MyGourmetWorld

от 15,30 до 16,00

От къде идва кафето – география и ботаника

Дегустация на кафе Еспресо смес Импрешънс

4. Ресторант „Виаджио“

от 16.30 до 17,30

Шеф Louka Tsavo

Меню:

Soup | Truffle Paste | Wild Sea Bass | Squid Ink

Gamberi ‘Saganaki’ | Feta Foam

Canelloni Amatriciana | New Style

Wild Sea Bass | Fava | Greens | Fenel Sauce

Tiramisù Il Viaggio

5. Ресторант Намаси

от 17,45 до 18,30

Суши

05.12.2013

1.Индийски ресторант Тадж Махал - София

от 12,00 до 13,00

Шеф Тикарам Кандел

ДАЛ МАКНИИ - Черна индиска леца, задушена на тих огън, с прясно мляко и домашни билки

Пиле Тика Масала - Приготвена в тандур пилешка тика с плътен сос от домати, зеленчуци и домашни подправки

Джира Райз - Басмати ориз, подправен със зрънца кимион

Палак Панир - Хапки от домашно приготвено индийско сирене, потопени в пюре от спанак и ароматни индийски билки

Масала чай с мляко

2.Ресторант Чепишев

от 14,00 до 15,00

Шеф Антон Дойчинов и шеф Младен Григоров

Меню

Киноа с авокадо и домати

Студен свински джолан с крем от чесън

Заешка терина с лешници

Суфле от съомга с печени чушки

Пилешка роладина с мляно телешко и пушен бекон

Роле от бяла риба с прошуто, спанак и печени домати

Микс домашен хляб

*Маскарпоне мус с бисквитки и горски плодове
чийз кейк от тиква с бейлис крем*

3. MyGourmetWorld

от 15,30 до 16,00

Технология на еспресото

Дегустация на *Еднотипно кафе Славадор Руфати*

4. Ресторант - Sidoniya Lord Of The Chefs

от 16.30 до 17,30

Шеф Сидония Радева

Меню

06.12.2013

1.Тайлански ресторант „Blue Moon“

от 12,00 до 13,00

Меню:

Салата с оризови нудлими с печени ядки

Хрупкави пролетни ролца

Тайландски рибни кюфтенца

Лайм-мариновано пилешко филе

Филе от ципура на грил с лайм (с черен ориз и манго салца)

Джинджифилов чийз кейк.

2. Юниливър и шеф Ники Илиев от 13,30 до 14,30

3. Ресторант Гранд Хотел София от 14,30 до 15,30
Шеф Жоро Иванов
Меню:

4. Здравословен ресторант Кринг и Ясен Мушачук от 15,30 до 16,15

5.Ресторант Мармо от 16,30 до 17,30
Шеф Петя Уливерова
Меню:

Вулкано рол - сьомга, риба тон, лаврак, сурими и три вида сос
ОМГ рол -темпура скариди, филаделфия, пушена сьомга, хайвер