



Дефиле
ВИНО И ГУРМЕ

9 май от 19:30

Вечери на вино и гурме



ATLAS
RESTAURANT



CHATEAU COPȘA

Ресторант Атлас

Винен бар Cork & Fork

- ул. Княз Александър 1-ви, 41,

Вход откъм рецепция на хотел Атлас хаус

Дегустация на 3 вина на Шато Копса
с подбрани гурме тапаси
от Шеф Иван Делчев
за Всяко вино

9, 10 и 11 май от 19:30

Вечери на вино и гурме



VILLA
BASSAREA



VILLA YUSTINA

Ресторант Райя
ул. Капитан Райчо 34
Телефон: 0878161727

Вила Басареа, Тамянка
В съчетание с:

Пролетен Бенедикт
Пресни български аспержи, филе от
сьомга пъстърва, поширано яйце,
сос Холандез, микроси.

Вила Юстина, Монограм
Мавруд&Рубин,

В съчетание с Телешки бузи, със сос
Бордолез с къпини, картофен мус,
кореноплодни, чипс пащърнак.



9 и 10 май от 19:30

Вечери на вино и гурме

Театър Ра
Ресторант - Сцена - Бар



VILLA YUSTINA

Ресторант Театър Ра
ул. „Княз Александър I-ви“ 34
087 735 5223

1. Амюз буш

2. Букет листни салати, печени пикантни лещници, гресинг от череши, кайсии, глазирано козе сирене със сироп от бъз и ядливи цветя. Съчетано с розе серия „4 seasons“ Spring- розе, Вила Юстина

3. Surf and turf стил „Ропотамо“

Филе от пъстърва мариновано в мисо паста от смиянски фасул, поднесено с тартар от моркови, червено цвекло, занаятчийки „Петрохан“, зелена ябълка и селъри, крем от смиянски боб, гел от зелена ябълка и селъри.

Съчетано със серия Вила Юстина „4 seasons“ Summer Совиньон блан и Семийон

4. Свинско бон филе

Глазирано със сладко от бели череши, билкова коричка с индрише, картофен Гратен с рогонско сирене „Парнар“, крем от спанак, маринован синап, пяна от занаятчийски „Петрохан“ и сос „Бордолез“.

Съчетано със серия Вила Юстина „Горката“- Мавруд, Рубин и Мерло

4. Десерт:

Орехов кейк, панакота от халва, мус с локум от рози, гел от лайм, меренг и пудра от малини – Съчетано с десертно вино Вила Юстина

Сентрал парк Фюжън

ул. „ Филип Македонски“ № 1, Градска градина
032 630 959, 0888 298 623

Вечери на вино и гурме



9 май от 19:30

Запечени сладки картофи с френско козе сирене /с домашно чътни, орехи и зелена салата/ - **Тамянка, BASSAREA**

Калмари и скариди на шиш /на барбекю със салца верде, сервиран върху ароматно табуле/ - **Совиньон блан BASSAREA**

Глазирани пилешки бонфилеца /скалопини от пилешко филе, задушени в азиатски умами сос, сервирани с пюре от фава и сотиран спанак с джинджър и чесън/ - **Розе BASSAREA**

Телешки бузи /бавно готвени със сос демиглас с трюфел ,сервирани с ризото меланезе/ - **Малбек резерва BASSAREA**

Патешко бутче конфи /с пюре от сладки картофи , сотиран спанак, карамелизирана зелена ябълка, глазиран дайкон и йогурт сос/ - **Малбек резерва BASSAREA**

10 май от 19:30

Запечени сладки картофи с френско козе сирене /с домашно чътни, орехи и зелена салата/ - **Тамянка Villa BASSAREA**

Калмари и скариди на шиш /на барбекю със салца верде, сервиран върху ароматно табуле/ - **Совиньон блан BASSAREA**

Глазирани пилешки бонфилеца /скалопини от пилешко филе, задушени в азиатски умами сос, сервирани с пюре от фава и сотиран спанак с джинджър и чесън/ - **Розе BASSAREA**

Телешки бузи /бавно готвени със сос демиглас с трюфел ,сервирани с ризото меланезе/ - **Малбек резерва BASSAREA**

Патешко бутче конфи /с пюре от сладки картофи , сотиран спанак, карамелизирана зелена ябълка, глазиран дайкон и йогурт сос/ - **Малбек резерва BASSAREA**



Дефиле
ВИНО И ГУРМЕ
wineshowplovdiv.events

Дефиле
ВИНО И ГУРМЕ



9 и 10 май от 19:00

Вечери на вино и гурме

Salt & Pepper



Ресторант Сол и пипер
ул. "Хан Кубрат" 1
088 499 9799

Такаки Риба тон, В Съчетание с
Винарска изба Ноя, розе Марселан;

Пресни манатарки, В съчетание с
Винарска изба Ноя, Тамянка