***RESTAURACJA FUSION A LA CARTE***

***Historia fuzji kuchni świata z kuchnią turecką***

**ROZPOCZĄTEK KWARTAŁÓW**

**\*ŁOSOŚ NIGHIRI ‘’KISIR’’**

**Pyszna sałatka z bulguru ‘’Kısır’’ kuchni tureckiej spotyka się z łososiem Nighiri, najbardziej klasycznym smakiem kuchni japońskiej.**

**\*CHRUPKI Z SEREM TARHANA**

**Spotkanie klasycznego sera kuchni włoskiej, sera mozzarella, z klasyczną zupą kuchni tureckiej ‘’TARHANA’’.**

**\*TRIO WOŁOWE BRUSSETTA**

**Spotkanie pysznego chleba kuchni tureckiej Bazlama, puree z wędzonej wołowiny kuchni amerykańskiej, specjalnego sosu z marynowanego antrykotu wołowego kuchni włoskiej ze świeżymi przyprawami i chrupiącego pastrami kuchni tureckiej.**

**\* TALERZ Z OLIWKAMI Z SUSZONYMI POMIDORAMI**

**Włoskie oliwki Halhal, egejskie oliwki Sele, tymianek cytrynowy i słynne suszone pomidory z Izmiru spotykają się z oliwą z oliwek**

**GORĄCE PRZYSTAWKI**

**\* MADAME '' TOMRIS ''**

**Unikalne pastrami, ser Tulum, pasta paprykowa, podpłomyki i jajko z kuchni tureckiej.**

**Interpretacja '' MADAME CROQUE ''.**

**\* MÜCVEROİLLE**

**Specjalny smak kuchni francuskiej '' Ratatouille '', interpretowany ze smakiem '' Mücver '' kuchni tureckiej. Z sosem z pieczonych pomidorów i sosem z wędzonego jogurtu.**

**SAŁATKA**

**\* SAŁATKA CAPRI PASTERSKA**

**Unikalne połączenie najpyszniejszej sałatki kuchni włoskiej, '' CAPRESE '', ze słynną sałatką pasterską kuchni tureckiej.**

**DANIA GŁÓWNE**

**\*OWOCE MORZA Z SOSEM BOUILLABAISSE Z ''TARHANA''**

**Pyszne połączenie ''Bouillabaisse'', jednego z najbardziej znanych sosów kuchni francuskiej, z pysznym tarhana kuchni tureckiej, ryżem z tuszem rybnym, smażonymi owocami morza i chrupiącym parmezanem.**

**\*'' HUNKAR '' PIE**

**Niesamowicie pyszna interpretacja klasycznej kuchni angielskiej, ''Shepherd's Pie'', z ''Hünkar Beğendi'', jednym z pałacowych dań kuchni tureckiej. Puree z pieczonego bakłażana z serem, wolno gotowana wołowina, sos z bakłażana sułtana.**

**\*PASTA CIRCASSA (MAKARON CYRKASJI)**

**Połączenie lasagne kuchni włoskiej z kurczakiem czerkieskim kuchni tureckiej kaukaskiej.**

**Ręcznie robiony makaron Lasagna z orzechami włoskimi, poszatkowaną i słodzoną piersią z kurczaka, sosem jogurtowym, zielonym olejem ze świeżych ziół, chrupiącą skórką z kurczaka, bułką tartą i świeżymi kwiatami ziół.**

**DESER**

**\*'' SÜTLAÇ '' BRULEE**

**Połączenie klasycznego deseru kuchni francuskiej “Crème brûlée” z klasycznym deserem kuchni tureckiej '' Sütlaç''.**

**Słodzone chrupki ryżowe, krem ​​z ryżu mastyksowego, owoce leśne, tuile o strukturze plastra miodu i karmelizowana cukrowa kula.**