

NEDJELJNI ENOGRAF

NAJNOVIJE VESTI I AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 47, 31. Decembar 2012. godine

Besplatan primerak

REVOLUCIJA: TASTING MENU BORDEAUX 2009.

Da li ste nekada u Beogradu bili u prilici da probate tejting meni u kome bi sva Vaša čula u potpunosti uživala u 5 savršenih kombinacija izuzetnih jela i izvanrednih vina iz Bordoa berbe 2009. godine? Restoran the Square, hotela Square Nine, poziva Vas da budete prvoborac gustativne Revolucije!

Gustativna Revolucija: The Square

Beograd, 27.12.2012.

Tejting meni ili Meni za Degustaciju je potpuni obrok, koji se sastoji od nekoliko različitih, ali tematski povezanih jela. Tema menija za degustaciju može biti aktuelno godišnje doba, nove namirnice u ponudi ili, jednostavno sve što bi moglo poslužiti kao inspiracija maštovitom i darovitom Šefu kuhinje.

Cilj menija za degustaciju je da vas Šef kuhinje svojim angažmanom rastereti donošenja „teških“ odluka prilikom izbora jela i vina, a u isto vreme ohrabri da probate neke kombinacije ukusa, koje su ponekada iznenađujuće, a ponekada prosto sakrivene iza sigurnog izbora jela koje naručujemo po navici.

Dakle, ukoliko želite da postanete prvoborac gustativne Revolucije posetite restoran „the Square“ i prepustite se meniju za degustaciju koji je za Vas priredio Šef kuhinje gospodin Goran Kovačević sa svojim timom. Ovoga puta inspiracija Šefu kuhinje bila su izvanredna vina iz Bordoa berbe 2009. godine.



Château Haut Bergey, Pessac-Léognan Blanc

Kupaža berbe 2009. godine: 80% Sovinjon Blan, 20% Semijon

Wine Advocate #199, Februar 2012, Robert Parker ocena 93/100

Prelepe, kompleksne arome - brioša koji je tek izvađen iz pećnice, slatkog od grejpfruta, limete, suvog grožđa, pomorandžine kore i divlje mirođije. Besprekorno sazdano suvo, belo vino punog tela.

Salata sa gamborima i grilovanom hobotnicom, komoračem, pomorandžom, dinjom i kaprima

Succulent tiger prawns and grilled octopus, fennel, orange and melon salad with salted capers

**Château Cantemerle, 5ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc**

Kupaža berbe 2009. godine: 49% Kaberne Sovinjon, 38% Merlo, 7% Pti Verdo, 6% Kaberne Fran

Jamessuckling.com, Februar 2012, Džejms Sakling ocena 95/100

Velelepan i snažan miris zrelog voća, sa dominantnim aromama kupina, borovnica i naznakom začina.

Tartar biftek sa renom, klekom i potočarkom

Beef tartar with toasted juniper and horseradish, fresh watercress

**Château Haut Bages Libéral, 5ème Grand Cru Classé, Pauillac**

Kupaža berbe 2009. godine: 68% Kaberne Sovinjon, 32% Merlo

Wine Advocate #199, Februar 2012, Robert Parker ocena 92/100

Najbolji O Baž Liberal ikada stvoren, prelepo vino bogatih aroma likera od kupina, tamjana, blago nagorelog hrasta uz naznaku začina. Raskošno vino, punog tela i snažne, široke strukture.

Pržena guščija džigerica, redukcija porta sa višnjama i topli brioš

Pan fried Foie Gras and port reduction with sour cherries and warm brioche

**Château Ferrière, 3ème Grand Cru Classé, Margaux**

Kupaža berbe 2009. godine: 58% Kaberne Sovinjon, 38% Merlo, 4% Kaberne Fran

Jamessuckling.com, Februar 2012, Džejms Sakling ocena 93/100

Intenzivnog mirisa kojim dominiraju arome maline, cveta ruže uz naznaku svežine limuna. Punog tela, prefinjjenih, svilenih tanina i dugotrajne završnice na nepsima.

Pečene pačije grudi i pačiji konfi sa komoračem i sosom od pomorandže

Roast breast of Duck and confit with fennels three ways, orange sauce

**Château Barde Haut, Grand Cru Classé, Saint Emilion Grand Cru**

Kupaža berbe 2009. godine: 90% Merlo, 10% Kaberne Fran

Wine Advocate #199, Februar 2012, Robert Parker ocena 94/100

Vino je sjajne, tamno ljubičaste boje. Na nosu izvanredne arome dudu, crnih višanja, ćumura, dima i šumskog bilja. Kompleksno, punog tela, svilenih tanina i široke, guste strukture.

Sufle od parmezana sa sosom od senfa

Parmesan cheese soufflé, whole grain mustard sauce