



The One & Only TOMATO BAR
(iunie, iulie, august, septembrie)

The One & Only TOMATO BAR 13 Eur+TVA/persoană

Pentru un gust cu adevărat memorabil, perfect de însoțit sesiunile de BBQ Live Cooking sau Meniul cu servire la masă. Disponibil doar în plin sezon, în lunile iulie, august, septembrie.

Uneori și la final de iunie sau început de octombrie.

Un colț dedicat celebrării tomatelor, în toate formele și culorile pe care ni le dăruiește natura, cu decor din borcane cu sos de roșii home-made, roșii uscate la soare, rețete scrise de mână, fotografii din fermele ecologice care ne livrează tomatele la eveniment, etc

Salata Caprese - cu mozzarella de bivolită, roșii grase de grădină, și suficient ulei extra virgin de măsline & busuioc proaspăt cât să-ți lase gura apă

Shoturi de Gazpacho - proaspăt pregătit



Tomatina - o salată revigorantă și surprinzătoare, cu roșii cherry colorate, pastă de măsline, cremă de feta și busuioc

Carpaccio de roșii din soiurile mari sau din soiurile mici și colorate

Chifteluțe de roșii cu feta și sos de iaurt

Plăcințele cu roșii de grădină și brânză de burduf

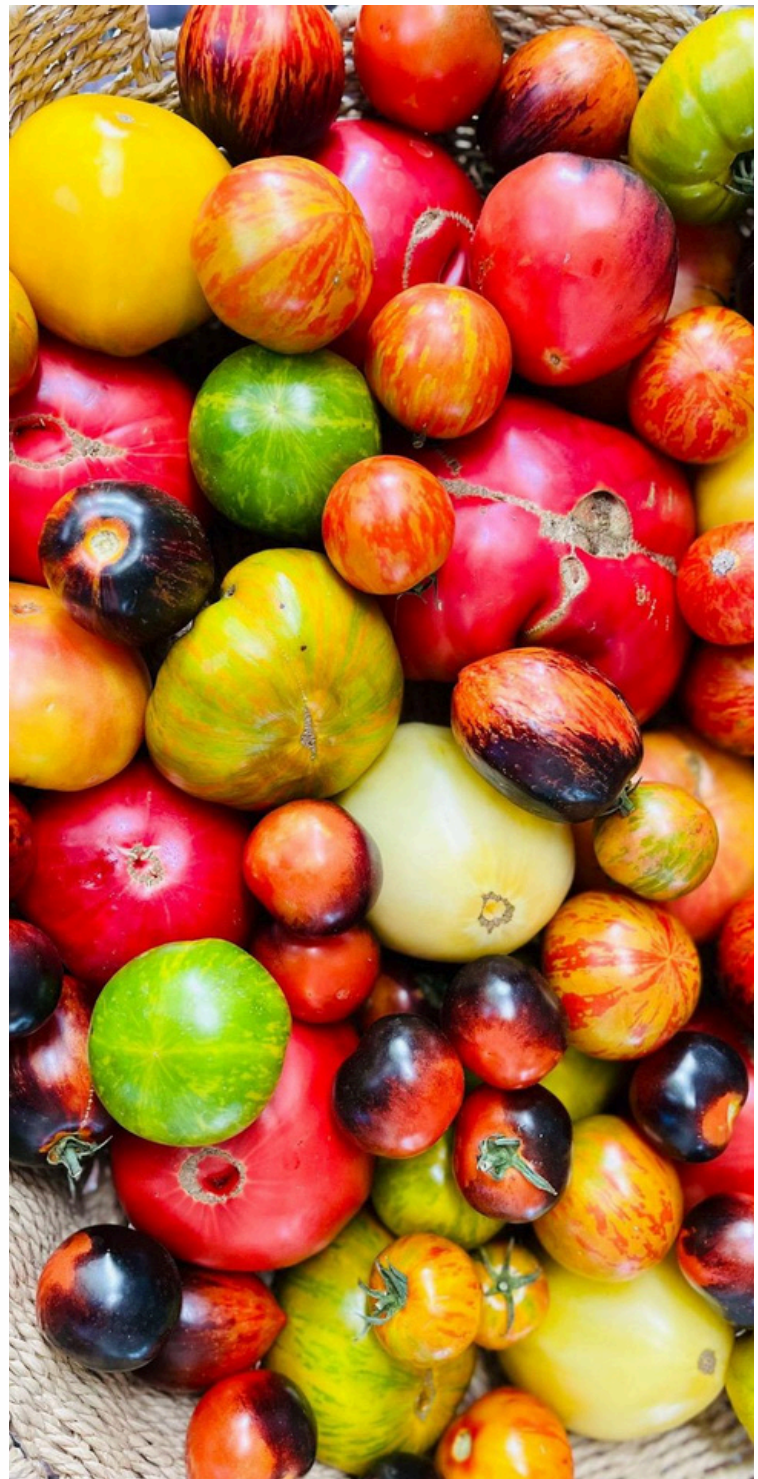




Roșiile ...

provin de la fermieri cu care lucrăm de peste 10 ani.
Sunt ferme fie ecologice, fie în conversie.
Legumele se recoltează în dimineața evenimentului.
Mai proaspăt de-atât nu se poate.

Roșiile sunt din soiuri variate (inimă-de-bou, grasă românească, ananas, kumato, zebra, 'poșetuța', cu un gust intens, de vară)



Uleiul de măsline ...

provine dintr-o livadă mică din zona Sparta, Kalamata. Măslinii sunt complet nestropiți.
Uleiul este limitat, avem doar 100 litri pe an din acest aur lichid și, în general, îl păstrăm pentru Cashpreze.
De se termină, apelăm la uleiurile de măsline de pe rafturile Băcăniei noastre, și ele alese pe sprânceană.



Busuioc ...

de la domnul Zizi, cel care ne aprovizionează cu busuioc proaspăt de peste 10 ani