



FISH | **KOISHI** | SUSHI

KOISHI MENU V KRÁLOVSKÉ KAPLI

WELCOME DRINK

Chardonnay extra brut 2012, GALA
Chardonnay-Pinot blanc sekt, HORT
Moravský sekt Šamšula, ŠAMŠULA

www.galavinarstvi.cz
www.vinohort.cz
www.samsula.cz

AMUSE BOUCHE

ÚSTRICE

ponzu, shiso, marinovaná zelenina

www.delway.cz

PŘEDKRM

TARTAR & MARINOVANÁ ARGENTÍNSKÁ KREVETA

dashi a creme z podmaslí, yuzu okurek, tosazu želé, kopr

Ryzlink Rýnský 2015 p.s., GOTBERG

Pinot Noir rose 2015, HORT

Orange 2014, STAPLETON & SPRINGER

www.cipa-gastro.cz

www.gotberg.cz

www.stapleton-springer.cz

POLÉVKA

JAPONSKÝ VÝVAR „SAKA MUSHI“

rybí won ton, mořský vlk, tofu, chilli, bylinky

www.ocean48.cz

HLAVNÍ CHOD

TRESKA

kedlubna, miso pěna, kombu, hijiki, pažitka, emulze z kvasnic

Chardonnay-Pinot 2014 p.s, GALA

Ryzlink Rýnský 2011 p.s, SONBERK

Blanc de Pinot Noir 2015, STAPLETON&SPRINGER

www.sonberk.cz

DEZERT

MOUSSE Z LIČI A VODY Z RŮŽÍ, JAHODY, SAKÉ, MANDLE

Pálava 2015 vzh, GOTBERG

Pálava 2015 vzh, ŠAMŠULA

Pálava 2013 vzh, SONBERK

www.sahm-gastro.cz

Vstupenky zakoupíte v předprodeji na www.SpilberkFoodFestival.cz
nebo v KOISHI restaurantu.

TĚŠÍME SE NA TENTO VÝJIMEČNÝ ZÁŽITEK VE VAŠÍ SPOLEČNOSTI.

**ŠPILBERK
FOOD
FESTIVAL**

Špilberk Food Festival | 3.–5. června 2016 | hrad Špilberk, Brno | www.SpilberkFoodFestival.cz

Vévodkyně a kuchařka

„Zda vlastně i já nechci vzlétat? Zda vlastně i já nežiji v kleci?“

Exkluzivní představení spojené se zážitkovou gastronomií!

Přijďte si vychutnat divadelní inscenaci zahrnující čtyřchodové degustační menu KOISHI restaurantu, tři druhy kvalitního vína, elegantní obsluhu a unikátní hudební doprovod. To vše u jednoho stolu společně s Vévodkyní – vynikajícím divadelním a filmovým hercem Vladimírem Javorským.

Manažerka gastronomické části inscenace: Simona Elsnerová

Kuchař: Martin Směřička

Supervize: Petr Fučík

Koncepce menu: Petr Fučík, Martin Směřička

Sezóna 2016/17, Mozartův sál divadla Reduta, www.ndb.cz

FISH | **KOISHI** | SUSHI | **NdB** Národní divadlo Brno

