

Фестиваль мороженого в гостинице «Рэдиссон Ройал, Москва»

На пике лета-2011, в гостинице «Рэдиссон Ройал, Москва» кудесник Сэнди Бом, он же шеф-повар гостиницы, открывает для гостей новую удивительную грань познания мира и собственных чувств – при помощи мороженого.

Целый фестиваль мороженого – более 25 сортов айс-крема и сорбетов, Вам подадут в лобби-баре гостиницы. Стоит прочесть меню, и вы поймете, что ничего не знали о мороженом. А к дегустации стоит отнестись максимально непредвзято, ибо сочетания ингредиентов этого столь популярного на всех континентах десерта, созданные креативностью шеф-повара Сэнди Бома, на первый взгляд покажутся абсолютно невозможными: шоколад и чили, лаванда со сливовым вином, козий сыр, инжир, имбирь и марципаны – настоящая фантасмагория вкуса.

Фестиваль мороженого в «Рэдиссон Ройал» продлится до глубокой осени.

Меню фестиваля

Мороженое

Шафрановое мороженое с карамелизированным апельсином

Тыквенное с корицей

Мороженое с травами и апельсиновым мармеладом

Козий сыр с инжиром и трюфельным маслом

Медово-трюфельное мороженое с расплавленным сыром горгонзола

Лавандовое мороженое со сливовым вином

Лаймовое мороженое со сладким чили

Дынное с имбирем

Шоколадное мороженое с тимьяном и фисташками

Манговое с карамболой и ананасовым чатни

Маракуйя со специями, маринованным имбирем и тайским базиликом

Марципановое мороженое с Арманьяком

Клубничное мороженое с розовым перцем и выдержанным бальзамиком

Карамель и морская соль

Мятное мороженое с васаби

Свекольное мороженое с кориандром

Чеснок и корица

Белый шоколад с карамелизированным воздушным рисом

Мороженое с сыром маскарпоне и кокосово-банановым джемом

Стручки ванили с петрушкой

Сорбеты

Шоколадный с чили

Ананасовый с кокосовым ромом

Лимонный с кориандром

Томатный с черным перцем

Микс папайи и билимби

Огуречный с укропом

Медово-мятный

Зеленое манго с звездикой

Зеленый чай ганпаудер (gunpowder) с карамелизированной цедрой

Индийский финик тамаринд, томаты-черри и анис

