FOOLING AROUND by Fuliranje

**ESPLANADINA KUĆICA – ponuda jela, slastica i koktela**

**ADVENTSKE SENZACIJE S POTPISOM SLAVNE CHEFICE ANE GRGIĆ TOMIĆ**

Esplanadina adventska kućica s potpisom chefice **Ane Grgić Tomić** i ove će godine biti nezaobilazna destinacija istinskih gurmana na zagrebačkom Adventu. Ana je sa svojim timom kreirala fantastičnu *street food* ponudu od koje rastu zazubice, a na jelovniku se posebno ističe s**uhi buncek sa zeljem kojeg je Ana kreativno zapakirala u slasnu tortilju**, a okuse zaokružila **domaćom kremom od hrena i začinskog bilja** – za savršen zimski comfort food uz dodatak tradicije. Osim toga, za one koji se vole ugrijati uz konkretno tradicijsko jelo na žlicu, Ana je uvrstila neodoljive **fileke s pancetom, koje je upotpunila začinskim biljem i parmezanom**. Za ljubitelje svježe ribe Ana je osmislila originalan zalogaj s daškom egzotike – **svježe sardine dolaze iz Jadranskog mora, čiste se i prže u panko mrvicama** za potpuno uživanje slasnom momentu hrsvakosti. Sardine dolaze s dodatkom **fine domaće kreme od slanutka i crnog sezama uz salsu od avokada, manga, krastavaca i mente s dresingom od citrusa i maslinovog ulja i kreme od kokosa i limete** – idealan zdravi snack koji će vjerujemo oduševiti prave gurmane. Tu je i **slastan juneći burger** koji se priprema od **čistog junećeg mesa** s malo soli i papra, kako bi naglasak ostao na kvaliteti mesa. Burger je obogaćen **marmeladom od luka, kiselim krastavcima i ukiseljenom ljutikom – sve iz domaće Anine proizvodnje**, a servira se uz **kremasti umak sa senfom i hrskavu rikolu**. S obzirom na golemu potražnju proteklih godina, Ana je ove i godine u jelovnik uvrstila nadaleko poznate **hrskavo-kremaste krokete** ovaj puta u kombinaciji **kulena s marmeladom od paprike, aiolijem od paprike, rikolom i ukiseljenim lukom**. Adventski *street* menu ne bi bio potpun bez najpoznatijeg Esplanadinog klasika kojeg obožavaju sve generacije ne samo Zagrepčana, već i onih van granica RH – **vrućih štrukli, punjenih svježim kravljim sirom i zapečenih s vrhnjem** – istinska hrana za utjehu.

**NEŠTO SLATKO – PREMA IZBORU ESPLANADINOG SLASTIČARSKOG TIMA**

Svako jelo valja zaokružiti nečim slatkim, a najbolji su izbor majstorske delicije Esplanadinih slastičara. Posjetitelji će se ove godine moći zasladiti **čokoladnim *mousseom* sa začinima uz dodatak višnje kuhane u vinu uz žele od višnje**. Tu je i slasni **vrući crumble od brusnice, aromatiziran narančom i đumbirom s kremom od javorovog sirupa i vanilije**. Slastičarski tim pripremio je još jedan desert posvećen sezonskoj kraljici voća - **jabuka kuhana u bijelom vinu, soku od naranče i kori cimeta poslužuje se s finom kremom od oraha, umakom od vanilije i karamel umakom**, a zasigurno će zadovoljiti i najzahtjevnija nepca.

**zaVODLJIVI TOPLI KOKTELI vjenceslava madića - MASTER KISHONIja**

**Vjenceslav je ponovno kreirao nezamislivo – popularne koktele koji se poslužuju s ledom pretvorio je u tople ne mijenjajući im okus**

Senzacionalni vrući kokteli koje potpisuje poznati Esplanadin koktel-majstor, **Vjenceslav Madić, Master Kishoni**, već su osvojili posjetitelje Esplanade 1925 Bara i Fooling Arounda, a ove godine ugrijat će vas od glave do pete. Kishoni je za zimska adventska druženja na otvorenome osmislio čak **šest novih koktela.** Zimskim neizostavnim klasicima dao je poseban karakter - **Festive Esplanade bijelo kuhano vino** dolazi s fantastičnom kombinacijom biranih vina i začina uz liker od bazge i dehidriranu limetu, dok se u **Esplanade Festive crnom kuhanom** **vinu** spajaju čak četiri odlična vina koja oplemenjuju začini, liker od crnog ribiza i dehidrirana naranča koji ovom vrućem koktelu daju posebnu notu. **Esplanade Fizz** osmišljen je za ljubitelje Gina i verzije Gin Fizza, a donosi svježavajuće voćne i cvjetne okuse kroz dodir crvenog grejpa i bazge koji ovaj koktel čine savršenim u toploj varijanti. **Mojito** - čuveni klasik sada stiže i kao topli koktel - na bazi Kubanskog ruma uz limetu, mentu i malo barmenske kreativnosti - tako jednostavan, a najbolji. **Oleander** je moderan elegantan koktel na bazi votke u kojemu se voćne note tropskog kraja odlično sljubljuju s cvijetom vanilije. **Orient Express** spaja okus slatkih marelica i svježih citrusa koji se isprepliću sa zimskim začinima. Koktel nazvan po raskošnoj željeznici koja je prometovala kroz Zagreb dvadesetih godina prošlog stoljeća, koja je ujedno zaslužna za izgradnju i otvaranje hotela Esplanade daleke 1925. godine, zasigurno će oduševiti najzahtjevnija nepca. Isti ovi kokteli se u kozmopolitskom ozračju Esplanade 1925 Lounge & Cocktail bara poslužuju s ledom u hladnoj varijanti, tako je Vjenceslav ponovno kreirao nešto nezamislivo - hladne koktele pretvorio je u tople ne mijenjajući im okus i teksturu. Stoga svakako preporučamo da kušate obje varijante i prepustite se veselju i blagdanskom uživanju.