Gicz jagnięca w ziolach w sosie mietowo-pieczeniowym w asyscie gruszki i tarniny z kaszą jęczmienną (PSS Społem)

Gicz jagnięca w ziołach w sosie miętowo-pieczeniowym w asyście gruszki i tarniny z kaszą jęczmienną (ang.Leg of Lamb in Herbs with Mint Sauce and Gravy Assisted by Pears, Blackthorns and Barley Porridge). Jest to jedno ze sztandarowych dań szefa kuchni Centrum Astoria – Artura Sienkiewicza. Ów człowiek to prawdziwy kulinarny poeta wszak nazwisko zobowiązuje. Pracował m.in. W hotelu Gołębiewski, Hotelu Warszawa w Augustowie, w restauracji Picasso, Hotelu Białowieskim, kompleksie Baranowski w Piątnicy, brał udział z sukcesami w wielu konkursach kulinarnych.

Gicz jagnięca w ziołach to niewątpliwie wysublimowana kompozycja smakowo – aromatyczno – wizualna. Porcja mięsa jagnięcego przedniej jakości przetrzymywana jest przez okres 5 dni w suchej marynacie ziołowo-warzywnej. Po leżakowaniu jest pieczona i okraszana sosem przygotowanym z warzyw i ziół.

Dopełnienie kompozycji smakowej stanowi konfitura wysmażona z mieszanki gruszki i

tarniny oraz gałka kaszy jęczmiennej. Polecamy skosztować! Tylko w Centrum Astoria – bo wszak to “Jedyne takie miejsce” i dodajmy nie bez kozery “Jedyny taki Smak”.