



## Фестиваль мороженого в гостинице «Рэдиссон Ройал, Москва»

**03.08.2011**

На пике лета-2011, в гостинице «Рэдиссон Ройал, Москва» кудесник Сэнди Бом, он же шеф-повар гостиницы, открывает для Вас 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 гениальной 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 фантазмагория вкуса!



Если Вы ищете новизны, желаете освежить свои чувства, балансируя на тонкой грани подлинного гастрономического искусства, или хотите удивить до полного потрясения своих возлюбленных и друзей, то фестиваль мороженого в «Рэдиссон Ройал» – тот самый случай.

Фестиваль мороженого 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 гвоздикой
- Зеленый чай ганпаудер (gunpowder) с карамелизированной цедрой
- Индийский финик тамаринд, томаты-черри и анис

*Источник: Гостиница «Рэдиссон Ройал, Москва»*