



MENU INSPIROWANE TWÓRCZOŚCIĄ STANISŁAWA LEMA

**JEDZ, CZYTAJ, PISZ...
KULINARNY MANIFEST LEMA
CZYLI KOLACJA POD GWIAZDAMI**

AMUSE-BOUCHE

„Pokój na Ziemi”, czyli cukinia
w tempurze z kiszoną boćwiną i ricottą

Inspiracja: cukinia w tempurze symbolizuje egzotyczną florę opisaną w powieści, a połączenie z kiszoną boćwiną i ricottą odzwierciedla unikalną równowagę między naturą a technologią, tak charakterystyczną dla Lema.

PRZYSTAWKA

„Szpital przemienienia”, czyli
wędzony jeleń z letnią truflą
i marynowaną borówką Brusznicy

Inspiracja: ten wykwintny przysmak oddaje kontrast między brutalnością i delikatnością, który jest jednym z głównych motywów w powieści.

DANIE GŁÓWNE

„Opowieść drugiego odmrozieńca”, czyli
sola 'Lemon' z potrawką z zielonych warzyw
i sosem homarowocytrynowym.

Inspiracja: to danie oddaje wyjątkowość i luksus, który jest często obecny w opowieściach Lema o podróżach kosmicznych i odległych cywilizacjach.

**XIX
EDYCJA
23/06**

 festiwal®
dobrego
smaku

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE

„Cyberiada”, czyli Połędwica wołowa
gotowana w próżni z ragoût z selera
z czarnym czosnkiem i szparagami.

Inspiracja: to danie gotowane w próżni nawiązuje do podróży kosmicznych i nowatorskich technologii, którymi fascynował się Lem.

PRZEDDESER

„Kongres futurologiczny”, czyli Limonkowy
kawior sferyczny z granitą
z kopru włoskiego i Sambucą

Inspiracja: ta ekstrawagancka potrawa z limonkowym kawiozem reprezentuje zaawansowane technologie i futurystyczny świat przedstawiony w książce, a także ułkon w stronę wyobraźni i fantazji Lema.

NA DESER

„Eden”, czyli słodkie zakończenie
z chmurką z cukru fiołkowego
z owocami leśnymi

Inspiracja: ten delikatny, słodki przysmak może symbolizować nie tylko niebo i kosmos, częste tło dla opowieści Lema, ale także lekkość i wyjątkowość myśli i idei zawartych w jego twórczości.