

OD BOGOTE DO JADRANA: KOLUMBIJSKI GASTRONOMSKI SPEKTAKL ZA ZAVRŠNICU SEZONE NA LAGUNI

Budva, Crna Gora – Laguna Beach & Restaurant | 29. avgust | 20:00

Laguna Beach & Restaurant obilježiće završnicu svoje ljetnje sezone na Dukley Rivijeri posebnim međunarodnim događajem koji 29. avgusta na obalu Jadrana donosi savremenu gastronomiju, autorske koktele i ritam Kolumbije. U saradnji sa **Fine Dining Table**, međunarodnom platformom posvećenom izuzetnim gastronomskim i lifestyle iskustvima, Laguna priprema večer koja će od večere uz zalazak sunca prerasti u veliku zabavu na plaži.



HI-RES PHOTOS:

https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1_U53JyRETdLh7A1HloxILNkz1UYDnW

U centru večeri biće posebna **four-hands večera**, tokom koje će **Jovan Vojinović**, glavni kuvar Lagune, i kolumbijski chef **Jaime Torregrosa**, vlasnik restorana **Humo Negro u Bogoti**, zajedno kreirati i pripremati meni osmišljen ekskluzivno za ovu priliku. Torregrosa je prepoznat po savremenom pristupu u kojem ukuse i namirnice Latinske Amerike povezuje sa nordijskim i azijskim uticajima, dok će njihov zajednički rad donijeti susret dva različita kulinarska senzibiliteta i potpuno novu interpretaciju gastronomije Lagune.

Meni je osmišljen za dijeljenje i donosi zanimljiv spoj poznatih mediteranskih namirnica i ukusa Kolumbije i Anda.

Veče počinje tartaletom sa kukuruzom, kremom od ploda breskvine palme i citrusnom gastrikom, kao i arepama, tradicionalnim kolumbijskim kukuruznim pogačicama posluženim sa hogao sosom od paradajza i začina. Slijede tataki od plavoperajne tune sa ukiseljenim jakonom, andskim krtolastim plodovima, i pikantnim sosom, kao i planinski tost sa tartarom od junećeg filea, kavijarom od jesetre i crnim tartufom.

Glavna jela nastavljaju priču kroz brancina sa andskim krtolastim plodovima, pireom od spanaća i aromatičnim biljem, kao i goveđi jezik sa holandez sosom od tamnog piva, začinskim biljem i mladom šargarepom. Za kraj stižu dva potpuno različita deserta: osvježavajuća kombinacija tropskog voća corozo i feijoa sa sorbetom, jogurtom i bademovim mrvicama, te sicilijanska kasata sa krem sirom, pomorandžom, čokoladom i malinom.

Kolumbijski karakter večeri nastavlja se i za barom. **Manuel Barbosa, jedan od istaknutih predstavnika kolumbijske i južnoameričke barske scene**, za ovu priliku kreira tri autorska koktela. Migrante spaja bijeli vermut, Campari i liker od lubenice, Mula Andina donosi džin i domaće pivo od đumbira, dok Cyborg istražuje odvažniju kombinaciju meskala, čilija, paradajza i soli od morskih algi.

Nakon večere, Laguna mijenja ritam i pretvara se u veliku zabavu na plaži. Glavni gost večeri biće **kolumbijski DJ i producent Dezko**, čiji zvuk povezuje house, deep house i melodični tech house. Njegov debitantski singl *Ascend* dostigao je prvo mjesto Spotify Global Viral liste i ostvario više od 100 miliona slušanja.

Od gastronomskog susreta Bogote i Jadrana, preko autorskih koktela i večere uz zalazak sunca, do muzike koja će se nastaviti duboko u noć, Fine Dining Table x Laguna donosi jedno od najvećih izdanja ove sezone i završnicu Lagune sa snažnim međunarodnim potpisom.

Meni za dijeljenje iznosi 95 € po osobi.

Ulaznica za zabavu iznosi 25 € i uključuje čašu Domaine Ott roséa, dok dame imaju besplatan ulaz do 22 časa.

Za više informacija i rezervacije stolova potrebno je kontaktirati Dukley tim:



Reservation

+382 69 160 003

reservation@dukley.com



Location

Dukley Gardens, Budva

