

**CELÝ SVĚT NA TALÍŘI**

Kultura stolování a kuchařské tradice ve světě

4 – 17

**PŘEDKRMY, SALÁTY A MALÉ SNACKY**Od libanonského chlebového salátu  
přes japonské suši po italské crostini

18 – 57

**POLÉVKY, OMÁČKY A DIPY**Od thajské slepičí polévky s kokosovým mlékem  
přes jihofrancouzskou bouillabaisse k mexickému guacamole

58 – 85

**RYBÍ SPECIALITY**Od švédských rybích knedlíčků  
přes portugalskou sušenou tresku po garnáty na kreolský způsob

86 – 109

**SPECIALITY Z MASA A DRŮBEŽE**Od vídeňské Tafelspitz přes americký krocaní stehno  
po sambal s kuřetem z Malajsie

110 – 145

**ZELENINOVÉ SPECIALITY**Od spreevaldských okurek přes sicilskou caponatu  
po thajskou zeleninu ve woku

146 – 169

**SPECIALITY Z BRAMBOR, TĚST A TĚSTOVIN**Od francouzských gratinovaných brambor  
přes fritované taštičky z Ruska po korejské skleněné nudle

170 – 193

**RÝŽOVÉ A OBILNÉ SPECIALITY**Od italského šafránového rizota přes indonéské nasi goreng  
po zeleninový kuskus z Tuniska

194 – 211

**SLADKÉ SPECIALITY A DEZERTY**Od bavorských jablečných koláčků přes červenou kaši z Dánska  
po pomerančový sorbet z Libanonu

238 – 251

**SLOVNÍČEK POJMŮ A ZÁKLADNÍ RECEPTY**

238 – 251

**VZOROVÁ MENU**

252 – 253

**REJSTŘÍK A PODĚKOVÁNÍ**

254 – 264