

ZIMNÍ

gastronomické mámení

Gastronomická mapa Prahy skýtá mnohá překvapení. Gurmeti tak mohou den co den objevovat nové gastronomické koncepty, pohrávat si s netradičními chutěmi a přístupy domácích šéfkuchařů. My pro vás máme výběr toho nejlepšího, co naděluje současná zimní sezóna. Je to šťavnaté, sexy, ale i kapku „ostřejší“.

✦ Foto: archiv společnosti

U Modré kachničky v retro stylu třicátých let se vrátíte o pár desetiletí zpět. Přesto budete mít pocit, že jste na správném místě ve správný čas.



TRADIČNÍ VÁNOCE U MODRÉ KACHNIČKY

Již dvacet let své existence se restaurace U Modré kachničky snaží oprášovat a uvádět v život tradice české a regionální pražské gastronomie. Rok co rok tak nabízí restaurace tradiční vánoční speciality, namátkou třeba Černého houbového

kubu, Filety ze pstruha se švestkovo-ořechovou omáčkou nebo Zázvorový šerbl přelitý punčem. Při vánoční procházce Starým Městem byste tedy rozhodně měli ochutnat některou z místních specialit.

Více na umodrekachnicky.cz.







Šéfkuchař Brasserie La Gare doporučuje mušle sv. Jakuba s pěnou z kaviáru Sevruga

**ÚSTŘICE, HOLOUBATA,
GRILOVANÉ SELE I JEHNĚ, KRÁSNÉ TANEČNICE, HUDBA...
JEN JEDNOU V ROCE V BRASSERII LA GARE**

Živá hudba vyhrávající francouzské slágy, krásné kabaretní tanečnice, stoly plné delikátních lahůdek, povznášející atmosféra... Brasserie La Gare v centru Prahy se poslední den v roce promění v Cabaret de Paris! Pouze pro tuto výjimečnou příležitost je připravena nejen zábava, ale samozřejmě také speciální silvestrovské menu, a to dokonce ve dvou variantách. Chybět nebude ani legendární ústřicový bar se zásobou čerstvých ústřic z Bretagne.

Brasserie gala menu za 1 490 Kč zahrnuje: gratinovanou ústřici Fine de Claire s holandskou omáčkou jako amuse-bouche, teplé Foie Gras na mini jablečném tarte tatinu s kapkou Calvadosu, sorbet z růžového grapefruitu se sklenkou Champagne, divokou tresku v Bayonské šunce s mladou zeleninou a kerblíkovou omáčkou, grilovaná prsa z holouběte se smržovou omáčkou a brambory Dauphinois, variaci domácích Macarons a talíř francouzských archivních sýrů s šalotkovou marmeládou.

Rezervujte si své místo u silvestrovského stolu v Brasserii La Gare včas. Více na www.lagare.cz.

Silvestrovská noc kombinující prvotřídní gastronomii a stylovou zábavu. Obojí v Brasserii La Gare.



PRVNÍ FRANCOUZSKÉ BISTRO V PRAZE

O bjevte svět francouzské gastronomie – lákavé speciality, stylové interiéry, přátelskou obsluhu a skvělé zážitky. To vše za dobré ceny a v kvalitě luxusních restaurací.

Ola Kala Bistro je místem, kde si pochutnáte na obědu, večeři, degustačním menu nebo misce skvělé francouzské cibulačky doplněné sklenkou vína. Hlavní roli v Ola Kala Bistru mají sezónní a čerstvé suroviny. Hovězí steaky jsou z Beskyd, jehněčí z chovu ve Vendryni a zelenina z úrodné polabské nížiny. My jsme z menu vybrali třeba Flank steak s pečenými Ratte bramborami, cuketovo-celerovou remuládou a šťávou z červeného vína.

Bistro najdete na Vinohradech v Korunní ulici. Více na olalabistro.cz.



Radek Kašpárek je mladý, talentovaný a velmi pilný kuchař.

Vaření a dobré jídlo je jeho celoživotní vášní. Neustále se vzdělává, zkouší známé recepty s použitím nových technologií, rád experimentuje a vymýšlí nové kombinace. Vám by doporučil seleč hřbet s kroupovým rizotem, smržovou šťávou a cibulovou marmeládou.



TIP BE THE BEST NEJLEPŠÍ BAR V PRAZE: U STARÉ STUDNY

K tomuto tvrzení snad ani není třeba co dodávat. Je nutné návštěvu zde zažít. Tento zvenku nenápadný podnik v ulici Tržiště je vyhledávaným útočištěm všech znalců ušlechtilých koňaků a skvělého vína. Potvrzením špičkové kvality budiž první ocenění v Maurerově výběru GRAND BAR 2013. Pražský cognac & wine bar U Staré studny se stal absolutním vítězem! U Staré studny vás nadchne svou rozmanitou nabídkou koňaků, armaňaků a Pineau des Charentes od malých rodinných výrobců. Tým baru si zakládá na osobním přístupu nejen ke svým zákazníkům, ale i dodavatelům. Pravidelně navštěvuje výrobce v oblasti Cognac a Armagnac a hledá unikátní produkty, které poté servíruje pražskému publiku.

Milovníkům vína zdejší sommelieři zprostředkují neobyčejný zážitek z ochutnávky zapomenutých pokladů jihozápadní Francie v oblastech Cahors, Madiran a Côtes de Gascogne, nechybí vína z Moravy, Starého i Nového světa. To vše v podmanivém sklepení domu ze 14. století. Nenechte si ujít...

Více na ustarestudny.cz.





SEZÓNÍ MENU I ZREKONSTRUOVANÉ PROSTORY V TRATTORIA ALDENTE

Hovězí šunka z proslulého plemene Chianina, pikantní ovčí sýr pecorino, sušená šunka San Daniele s jemnou nasládlou chutí, speciální toskánské hovězí a vepřové maso... Originální italské delikatesy, které se ve světě špičkové gastronomie staly skutečnými pojmy. Spolu s dalšími prvotřídními surovinami jsou základem pro nové sezónní menu v italské Trattorii Aldente v centru Prahy.

Mezi novinkami v menu, které potěší každého příznivce tradiční italské kuchyně, bez náhražek a kompromisů, zaujme například hovězí lýtko dušené ve víně Chianti s krémovou bramborovou kaší, pečená vepřová žebra na tymiánu a rozmarýnu, toskánská vepřová šunka marinovaná v olivovém oleji s fazolovými lusky na másle nebo hovězí šunka Chianina se salátem a sýrem pecorino. Aldente Trattoria Vineria spolu s novým menu prezentuje i nově zrekonstruované prostory ve spodní části restaurace. Více na www.al-dente.cz



Mezi novinkami v menu Trattoria Aldente najdete tradiční ingredience italské kuchyně. To vše bez náhražek a kompromisů.



BÍLKOVA 13: NOVÝ FUSION KONCEPT POD VEDENÍM JAROSLAVA ZAHÁLKY

Po rekonstrukci je znovu otevřena oblíbená restaurace BÍLKOVA 13 na stejnojmenné adrese, kousek od Pařížské ulice. „Nová“ Bílkova 13 představuje hned několik novinek: nový koncept kuchyně „fusion cuisine“, pro kterou je charakteristické propojení rozdílných kulinářských technik. Vznikají inspirující a kreativní pokrmy ve snoubení neobvyklých až zajímavých chutí. Servírované pokrmy reprezentuje Jaroslav Zahálka, jeden z nejlepších pražských šéfkuchařů. Součástí novinek je i provzdušněný interiér, pro milovníky neotřelosti akvárium s živými humry. Více na www.bilkova13.cz.

Jaroslav Zahálka, nový šéfkuchař restaurace, je členem klubu Club des Chefs sdružujícího osobní kuchaře prezidentů, králů a ostatních hlav států. Úzce spolupracuje s gastronomií Pražského hradu. Mezi jeho významné hosty patřili mimo jiné Giorgio Napolitano, italský prezident, Václav Havel, bývalý český prezident, nebo herec Edward Norton.

