

APERITIVO MENU

Vegetariánské chutovky

- Zeleninové crudité s jogurtovým a pažitkovým dipem
- Cherry rajčata s mozzarellou a balzamikovým octem
- Marinovaný Feta sýr se zelenými olivami
- Gorgonzola na celozrnném chlebu s vlašskými ořechy a hroznovým vínem
- Parmezán
- Černé a zelené olivy

Masové chutovky

- Parmská šunka s medovým melounem
- Parmská šunka s grisiní
- Mortadela, salami

Saláty

- Těstovinový salát
- Rýžový salát
- Salát s tuňákem a olivami

Rybí chutovky

- Bruschetta s ančovičkami a rajčatovým konfitem
- Bruschetta s grilovaným tuňákem a bazalkovým pestem
- Uzený losos se sýrem Ricotta a čerstvou pažitkou



Teplé chutovky

- Mini pizza gratinovaná mozzarellou
- Olivy Ascolane
- Arancini di riso – rýžové krokety
- Grilovaná zelenina
- Paštička z listového těsta plněná špenátem a mozzarellou
- Koláč Lorraine

Domácí slané pečivo

- Šátečky plněné kozím sýrem
- Slané tyčky z listového těsta s kmínem
- Slané tyčky z listového těsta se sýrem
- Grisiní

Aperitiv a něco k tomu



FOTO: IVO GOLDBACH



V tabulkách nejúspěšnějších restaurantů ročenky Grand restaurant 2003 jsou také trendy restaurace. Tedy takové, které přinášejí něco nového, objevného, co je prostě IN. Be Bop bar pražského hotelu Alcron patří cího do řetězce Radisson SAS tam ještě není, protože se svojí trendy záležitostí nazvanou Aperitivo přišli až v samém závěru loňského roku.

Inspirace přišla od nového manažera, který podobnou inovovanou nabídku zná z rodné Itálie. Především v Miláně je dnes velmi populární zajít si po práci na skleničku do baru a dát si k tomu něco malého k snědku. Potom už záleží jenom na náladě a chuti, zda se z podvečerního



posezení pokračuje domů nebo někam na večeri. Znalci tvrdí, že aperitivo je navíc skvělá příležitost, jak si najít nového milence či milenku. Stejně tak dobře se prý přitom dá elegantně ukončit neperspektivní vztah. Tady už se totiž neřeší pracovní problémy, ale relaxuje po nabitém dni.

Barmani pro takovou příležitost míchají speciální lehčí drinky „aperitive della casa“ a kuchaři pouze pro tuto příležitost servírují malé kulinářské delikatesy –

teplé i studené. V Alcronu se nového projektu s profesionální invencí ujala šéfbarmanka Zdena Trtíková. Namíchala nám slavný koktejl Bellini, který v Benátkách pojmenovali podle malíře, jenž rád používal podobnou barvu. Stalo se tak v Harry's baru, tedy na stejném místě, kde vzniklo dnes světově populární jídlo z tenkých plátek syrového masa carpaccio, rovněž pojmenované po mistru štetce. Koktejl Bellini není nijak složitý a můžete si ho připravit

a vyzkoušet i doma. Nemusíte mít ani originál italské prosecco. Stačí láhev dobrého sektu a krabice broskvového džusu. Další nápoj, který Zdena v rámci akce Aperitivo míchá, se jmenuje Negroni a pochází z Florencie. Tam si hrabě Negroni na počátku minulého století tak dlouho přával, aby mu do klasického Americana přidávali pořádný šplouch džinu, až nakonec nápoj pojmenovali po něm a nový koktejl mohl vyrazit do světa.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economy.cz

