

in.ihned.cz/jidlo

1948 oblíbený objekt chátral, z pěkné zahrady se stalo skladiště a z restaurace agitační středisko. Teprve citlivá rekonstrukce počátkem devadesátých let minulého století vile vrátila původní secesní podobu. O čisté stylové provedení prací se zasloužila hlavně specialistka na secesi architektka Eva Heyworthová, která působila v Anglii a Itálii. V Praze se mimo jiné podílela také na rekonstrukcích hotelu Paříž a secesního Obecního domu.

Nad restaurací a kuchyní, umístěných v přízemí, je dvacet jedna čtyřhvězdičkových pokojů vysokého standardu. V roce 1997 otevřeli na protějším nároží novostavbu Voyta Garni, kde jsou další mož-

nosti k ubytování i konferenční místnosti.

Francouzský styl

Příjemná, klidná restaurace má i dvě zimní zahrádky a celkovou kapacitu 48 míst. V létě je možné posedět v zahradě a dát si mimo jiné i něco z grilu. Kuchyně je zaměřena na francouzský styl vysoké gastronomie. Zkrátka však nepřijdou ani milovníci české klasiky. Šéfkuchař Dalibor Navrátil je navíc schopen a ochoten po domluvě připravit speciality dle přání hostů. Většinu věrných návštěvníků a jejich chutě totiž dobře zná. Pracuje zde už osm let a šéfuje pátý rok. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

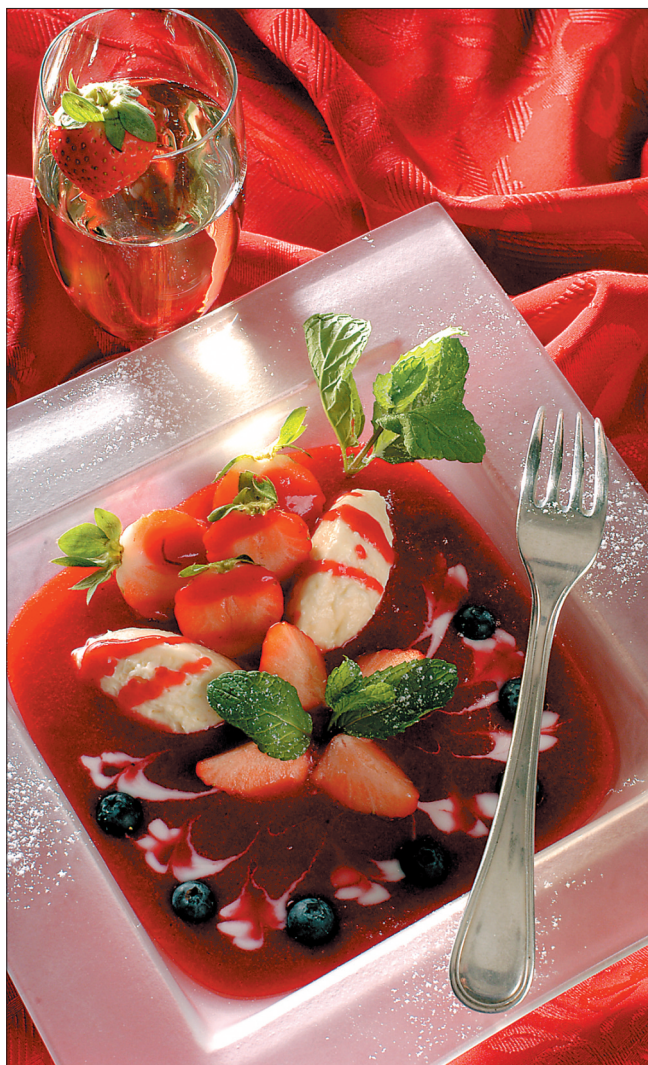


FOTO: PETR STARY

Jahodové capuccino se zakysanou smetanou a vanilkovým mousem

Na vedlejší straně: jelení steak na lehce smetanové omáčce z lesních plodů a čerstvých lišek s pečeným bramborem

VAŘTE S NÁMI

Ocásky ze sladkovodních ráčků



(pro 4 osoby)

- ocásky sladkovodních ráčků 0,320 kg
- červená kapie – střední velikost
- paprička pirry-pirry
- bílý pepř mletý – špetka
- smetana (33%) 6 cl
- avokádo – střední velikosti
- cukr moučka (dle chuti)
- citron
- majonéza – 6 polévkových lžic
- sůl – 1 g
- bílé víno 4 cl

Do osolené vařící vody vložíme červenou kapii nakrájenou na menší kousky a vaříme ji asi 5 minut. Vyjmeme a dáme do studené vody. Do mixéru vložíme všechny suroviny (kromě ráčků, avokáda a citrónu) a rozmixujeme na jemnou hmotu, kterou přepasírujeme přes jemné síto a necháme v lednici rozležet. Před podáváním můžeme dochutit solí, pepřem nebo cukrem. Měkkou dužinu avokáda přepasírujeme přes cedník do misky, přidáme citrónovou šťávu a 3 polévkové lžíce smetany. Spojíme, ochutíme solí, dle chuti cukrem.

Zapékané ořšky Saint Jacques

(pro 4 osoby)

- mušle Saint Jacques 8 ks
- máslo 0,100 kg
- špetka Bílého pepře
- anýžový trüffe 1 pol. lžice
- smetana (33%) 0,5 dcl
- špenátové listy 0,300 kg
- sůl 1 g
- šalotka – 2 ks, střední velikost
- olivový olej 0,5 dcl

Na polovině zpěněného másla zprudka orestujeme najemno nakrájenou šalotku, ke které přidáme omyté listy špenátu, osolíme, opepříme, přidáme smetanu a dusíme max. 3 minuty. Na teflonovou pánev dáme rozehřát olivový olej, na kterém orestujeme nasolené mušle Saint Jacques, opékáme z obou stran asi 1 minutu. Špenát vložíme do zapékačské misky, přidáme opečené ořšky, na které dáme druhou polovinu másla a lanýžový trüffe. Misku přikryjeme alobalem a ve vyhřáté troubě zapékáme 4 minuty (200 stupňů).

