

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Deset menu deseti šéfkuchařů

Zimní menu

Jean – Paul Manzanec (39), Braserie M

Motto: Jednoduchost, tradice, čerstvost

• Pně z kuřecích jater s petrželí, ochucená armagnacem • Tradiční francouzská cibulačka gratinovaná se sýrem comté, ochucená portským vínem • Mušle v šampaňské omáčce gratinované ementálem, nantua omáčka ze slávek • Vepřová panenka v krustě z hub a dijonské hořčice, s čerstvým tymiánem a bramborovými pusinkami s rozmixovanou mrkví • Jablečný koláč „Tarte Tatin“, teplá jablka ochucená skořicí a vanilkovou zmrzlinou

Staročeské menu

Stanislava Marková (35), V Zátisí

Motto: Každý, kdo u nás ochutnal českou kuchyní, byl spokojen

• Pečená křepelka s konfitovanými fíky na bramborové placičce s medovo-zázvorovou omáčkou • Filet z candáta s karamelizovanou čekankou a kaštanovou polévkou • Pečený králík na česneku s cibulkou plněnou štouchanými brambory • Srnčí filet gratinovaný s kachními játry, šípovou omáčkou a rozmarýnovou hruškou • Domácí rebarborový koláček s jablky a vanilkovou zmrzlinou

České novodobé menu

Jiří Král (35), Francouzská a Plzeňská restaurace

Motto: Učíme se celý život

• Kachní prsíčka marinovaná ve vinném octu a uzavřená na třeshňovém dříví, podávaná s pečenými jablky a lístky salátu • Grilovaný candát na medvědí česneku s kroupovým rizotem a majoránkovou pěnou • Silný hovězí vývar s hovězím žebrem, vařenou zeleninou a morkovými knedlíčky • Mléčný telecí hřbet pečený na šalotce a bylinkách, telecí kolínko dušené ve vinném glacé, zapékané brambory se smetanou, restované smrkové hříbky, chřest a zelenina • Čokoládový dortík s ovocem a makovou zmrzlinou

České menu

v moderní úpravě

Ladislav Douša (29), Café Restaurant Espirit

Motto: Čím náročnější host, tím lepší kuchař

• Salát z lesních hub s vařenými kroupami a dresinkem z mladého česneku • Polévka z čerstvé majoránky s králičím závitkem, jarní cibulkou a liškovým glacé • Lehce prouzený medailonek z candáta podávaný na zrcadle z červené řepy s křenovou pěnou a mladou zeleninou • Karé z mléčného telece podávané na kedlubnovém pyré se špenátovým závinem a redukcí z červeného vína • Jablečný dortík se skořicovým mousem a švestkami marinovanými v ročníkové slivovici

Excellent menu

Roman Paulus (31), CzechHouse grill a Rotisserie

Motto: Dej vaření všechno, bohatě se ti to vrátí

• Carpaccio z červeného tuňáka a hřebenatek s krémem wasabi • Veloute ze zeleného hrášku se sušenou panchettou • Ravioli s dušeným telecím líčkem a šťávou z foie gras • Zprudka pečený mořský das s bobkovým listem a paellou • Delice tří barev čokolády Valrhona



REPRO: EXCELLENT MENU

Ledová polévka z pečených paprik
s avokádem z menu
šéfkuchaře Romana Pauluse

Staročeské menu

Jaroslav Sapík (54), U koně

Motto: Žádná kuchyně není špatná, jsou jen dobří a špatní kuchaři

• Vepřový sulc v pražské šunce na cibulovém salátu • Česnekový krém s liškami, pažitkový toust • Hovězí oháňka s morkovou kostí a mladou cibulkou, hořčično-křenová omáčka, cibulový chléb • Zapečené husí stehno a prsíčka tažená v česnekovém husím sádle na kroupovém komínku s hříbkou, červené zelí • Povidlové taštičky s vlašskými ořechy a šlehačkou

Degustační menu

Marek Pukart (35), Mlýnec

Motto: Vařit tak, aby se talíř vracel prázdný

• Daňčí domino marinované v koňaku, charlotte a glazovaná zelenina, oříškové coulis • Grilovaný mořský das, restovaná okurka s jarní cibulkou, konfitovaná rajčata s ořechovým olejem • Výběr domácích ovocných sorbetů • Dánský telecí filet mignon s foie gras, rizoto arborio s mladým špenátem a chřestem, omáčka Rémy se zeleným pepřem • Teplé lesní plody marinované v koňaku a portském víně s vanilkovou zmrzlinou

Degustační menu

Radek Šubrt (34), Restaurant Le Papillon

Motto: Vše si vyrobit sám a nic hotového nekupovat

• Tomato – krevetový tar tatan s olivovou tapenádou • Chřestová krémová polévka s podmáslem • Mořský vlk s provensálskou kombinací, chřestem a omáčkou pisto • Rupinské dvojí jehněčí s kedlubnovým zelím, špenátem a mrkví • Jahodový tatar se smaženými jahodami, pomerančovou omáčkou a vanilkovou zmrzlinou

Noodles menu

Tomáš Kalina (31), Café restaurant Noodles

Motto: Vař jako pro svoji mámu

• Artyčokový krém s nudličkami parmské šunky • Listový salát s malinovým dresinkem a grilovanou hlívu ústřičnou • Špenátové nudle s uzeným masem a parmezánem • Špiz z kuřecích prsíček a krevet s basmati rýží a nudličkami z cukety a mrkve, doplněno rajčatovou omáčkou • Jahodový parfait s vanilkovou omáčkou

Adresy

Braserie M

Restaurant Francais, Vladislavova 17, Praha 1
www.braseriem.cz

Café Restaurant Espirit

Hotel Holiday Inn, Na Pankráci 15, Praha 4
www.holidayinn.cz

Café restaurant Noodles

Hotel Yasmin, Politických vězňů 12, Praha 1
www.noodles.cz

CzechHouse grill a Rotisserie

Hilton Prague, Pobřeží 1, Praha 8
www.hiltonprague.cz

Francouzská a Plzeňská restaurace v Obecním domě

náměstí Republiky 5, Praha 1
www.obecnidum.cz

Mlýnec

Novotného lávka 9, Praha 1
www.zatisigroup.cz

Restaurant Le Papillon

Hotel Le Palais, U Zvonářky 1, Praha 2
www.palaishotel.cz

Restaurant U koně

Klokočná 8, Praha-východ, www.klokočna.cz

Zlatá Praha

Hotel Intercontinental
náměstí Curierových 43, Praha 1
www.intercontinental.com/prague

V Zátisí

Liliová 1, Praha 1, www.zatisigroup.cz

Zlatopražské gastronomické rozjímání

Miroslav Kubec (46), Zlatá Praha

Motto: Nezůstat v zadním vagónu kuchařského rychlíku, být pořád strojvůdcem

• Tatar z hovězí svíčkové Angus s toustovanou briškou a sázeným křepelčím vajíčkem • Pečná tomatová polévka s ricotta tousty • Krémové humří rizoto s mušlemi a vermutový jus • Pikantní jehněčí kolínko v mátové kari omáčce a pupínčích mandlí doplněné jasmínovou rýží • Zapečené citrusové ovoce s grapefruitovým sorbetem. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Knižní tip



Eva Filipová: Excellent menu

20 autorských menu desítky pražských šéfkuchařů excelentních restaurací, obsahujících 100 receptů.

Nakladatelství Petra