

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema



Vína z Moravy jsou naprosto přijatelná. Odrůdy Ryzlink, Müller-Thurgau nebo Veltlínské. Červená jsou lehká (Frankovka, Vavřínecké), burčák je mladý vinný nápoj, který se pije na podzim v Praze. Mezi lihovinami je populární becherovka, borovička a slivovice.

Levý a pravý břeh Vltavy

Hodnotitelé celkem originálně rozdělili pražské hotely a restaurace, které zařadili do ročenky Hlavní města Evropy 2007, na pravobřežní a levobřežní (viz rámeček dole). Místo hvězdiček jim přidělili vidličky a nože, které jsou v hodnocení Michelinu níže.

Pravidelní čtenáři IN magazínu se už mohli na jeho stránkách se všemi zmíněnými restauracemi podrobněji seznámit. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Praha v Michelinu

Restaurace na pravém břehu

- XXXXX Allegro, hotel Four Seasons
- XXXXX Zlatá Praha, hotel Intercontinental
- XXXX Alcron, hotel Radisson SAS Alcron Praha
- XXXX Flambée
- XXXX Bellevue
- XXXX La Perle de Prague
- XX Le Terroir (získala i značku Bib Gourmand za „dobré jídlo za rozumnou cenu“)
- XX Le Veranda
- XX V Zátíší
- XX Mlýnec
- XX Rybí trh
- XX La Provence
- XX Braserie M (+ Bib Gourmand)

Restaurace na levém břehu

- XX Kampa Park
- XX Terasa U Zlaté Studně
- XX U Patrona
- XX Square

XXXXXX vynikající restaurace

- XXXXXX výborná
- XXXXX velmi dobrá
- XXXX dobrá
- XX celkem dobrá

Vedle nejprestižnějších hvězdiček udílí Michelin jednotlivým restauracím také symboly vidliček a nožů. Toto hodnocení vypovídá více o všeobecné úrovni prostředí a kvalitě restaurace než o její kuchyni.

mace, jež cizinec potřebuje. Podívejme se na úvod pražské kapitoly. Obsahuje mimo jiné i základní česká slova a fráze. Zajímavá je kapitolka věnovaná lokální kuchyni, kde se u některých jídel uvádí také jejich české znění. Přepisujeme je i s chybami.

Startuje se polévkou. Favoritkami jsou: bramborová s houbami, česneková polévka nebo česnečka, kuřecí polévka s nudlemi, hovězí polévka s játrovými knedlíčky, zelňá polévka nebo zelňačka. Jako předkrm si můžete dát uzené nebo Prážka šunka. Po-

pulární maso je kuře, vepřové, kachna, husa. Jako příloha se podávají vařené/opékané brambory, bramborová kaše, bramborový salát, houskové nebo bramborové knedlíky. Klasickým jídlem je svíčková pečeně na smetaně, šunka po stvočesku, guláš, smažený vepřový řísek, vepřová s knedlíkem a se zelím. Jako dezert palačinky, jablčný závin, jablka v županu, švestkové/borůvkové knedlíky.

K pití je pivo světlé a tmavé. Značky Pivenský Prazdroj, Budějovický Budvar.