

PH+ aneb snoubení jídla s pivem

PH+ v názvu v tomto případě nemá nic společného s chemickým označením stupně kyselosti či zásadovosti, ale je symbolem inovace původních Potrefených hus.

K dokonalému kulinářskému zážitku jde nejenom báječně snoubit jídlo a víno, ale totéž lze dělat s jídlem a pivem. Stejně jako nebudete při vaření zvěřiny a pití k ní používat lehké bílé víno, ale sáhnete po hutném červeném, tak i určitá jídla jsou nejlepší s konkrétním pivem. Belgičané se svými pivními speciály v tom dosáhli světové úrovně. Inspirována svým belgickým majitelem tak společnost Pivovary Staropramen nyní pokračuje v rozšiřování svých značkových restaurací spojených nejenom s čepováním pivních speciálů, ale i kvalitní gastronomií.



FOTO: ARCHIV

První pohled návštěvníka upoutají netradiční pípy

Husa v novém

Značkové hospody začal Staropramen budovat v roce 1998. V programu značkových hospod má dnes společnost šest různých konceptů. Lidovější Sportovky, Staré dobré časy, po jedné restauraci Belgian Beer Café, na Verandách přímo v areálu smíchovského pivovaru a nejnovější Beerpoint v obchodním centru na pražském Chodově.

Největší oblibu si získaly značkové restaurace Potrefená husa. Koncept moderního pivního baru s kvalitní kuchyní jsme představili v IN č. 28/2002. Oblíbila si je především mladší a střední generace. Ty klasické jsou dnes

varu a nejnovější Beerpoint v obchodním centru na pražském Chodově.

Informace

Restaurace PH+

Zlatý Anděl, Nádražní 23, **Praha 5 – Smíchov**, tel.: 257 941 669
Martinská 1, **Plzeň**, tel.: 377 981 826

Cenová kategorie:



Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ●● nad 1500 Kč: ●●●

