

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Menu

**Dégustation Bohème Bourgeoise
amuse-bouche maison**

- Svatojakubské mušle, lanýžová pěna
- Krém z čerstvých francouzských lišek
- Chobotnice a la galega, paprikový olej
- Čerstvě vyuzený říční úhoř, zelené fazolky, „smoked air“
- Pečená kachní prsíčka Rougié s foie gras, borůvky, bio karotka
- Wagyu Kobe style beef, wasabipyré, glacé au mirin, závorové chutney
- Brie de Nangis
- Mousse z Grand Marnier a čokolády Satongo 72,2 %, červené bio pomeranče

**Dégustation Continentale
amuse-bouche maison**

- Telecí brzlík s lanýžovým olejem, cibulová kaše
- Bouillabaise
- Vídeňský tafelspitz s bio zeleninou, opékané brambory, knedlíčky z jablečného křenu
- Čerstvě vyuzený hovězí jazyk, cizrnová kaše, houby nakyselo
- Pečená prsíčka z kukuřičného kuřátka, smetanová kapusta, périgourdine sauce
- Bio entrecote La marocha, foie gras parfait, sauterne gelée, pommes frites
- Blue Stilton
- Mousse z Grand Marnier a čokolády Satongo 72,2 %, červené bio pomeranče

vota, a šel studovat do prestižní španělské kuchařské školy Joviate v Barceloně.

Od samého začátku se učil u šéfkuchařů v restauracích oceněných hvězdičkami světově nejuznávanějšího hodnotitele, Michellinu. Po ukončení studií prošel několika kurzy u španělského šéfkuchařského guru Ferrana Adrii, majitele jedné z nejuznávanějších restaurací světa El Bulli. (Magazín Time Ferrana loni zařadil mezi stovku nejkreativnějších lidí světa jako jediného kuchaře. Menu v El Bulli ročně ochutná jen osm tisíc lidí, víc se tam nevejde. Zájem však ročně projeví 1,8 milionu mlsounů! Každý rok se uchází na šest tisíc kuchařů o práci v El Bulli, štěstí má jenom patnáct z nich. A Diaz mohl u Ferrana vařit už několikrát.)



Šéfkuchař
Fernando
David Diaz
Delgado



Nápoje vhodné k jídlům vybírají tři sommeliéři, které restaurace zaměstnává.

Menu

**Dégustation Bohème Traditionnelle
amuse-bouche maison**

- Pražská šunka s malínskou pěnou
- Dušená polévka z divoké drůbeže, ztracená křepelčí vejce
- Vepřové plíčky a srdíčko na smetaně v taštičce, čerstvé bylinky
- Čerstvě uzený hovězí jazyk, cizrnová kaše, houby nakyselo
- Pomalu pečený králík s houbovou omáčkou, krupicový nok
- Obalovaný telecí entrecote, dušená brambora, okurkové gelée
- Gazdovská parenica
- Skořicové lívance s bio tvarohem, pyr z grilovaných hrušek

Dégustation „pre-théâtre“

šest chodů denně sestavovaných šéfkuchařem, před divadlem či koncertem (od 17.00 do 19.00) a po nich (od 22.00 hod.)

Menu diététique

vegetariánské nebo dietetické menu na přání dle individuálních požadavků hosta

chodům i vhodné nápoje. Však také nová restaurace zaměstnává tři sommeliéry.

Dva šéfkuchaři

V zasklené kuchyni restaurace La Degustation, do které hosté vidí, vládnu dva šéfkuchaři. Především Oldřich Sahajdák, který pomáhá Jiřímu Karpíškovi rozjíždět všechny restaurace Ambiente a dbal o to, aby se nezpronevěřily původnímu záměru a udržely požadovanou úroveň.

Druhým v kuchyni je španělský šéfkuchař Fernando David Diaz Delgado, pocházející z Barcelony. Kupodivu však nezačínal u plotny, ale v právnícké kanceláři. Seznal však, že to není to, čím by se chtěl žít do konce ži-

Dnes Diaz a Sahajdák připravují hostům z nejlepších a nejčerstvějších surovin jídla o třech až pěti soustech. Jeho doménou je dvanáctichodové menu Dégustation Bohème Bourgeoise, které je připravováno nejmmodernějšími kuchařskými technikami, a Dégustation Continentale. To je složeno z historií prověřených evropských, zejména francouzských pokrmů a chuťových kombinací. Třetí menu je doménou Oldřicha Sahajdáka. Zahnuje většinou vybrané a mnohdy neprávem pozapomenuté české pokrmy a jejich tradiční kuchařské úpravy a kuchařské postupy. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

