

in.ihned.cz/jidlo

Kulinářský Ateliér



FOTO: IVO GOLDBACH

Podle slovníku spisovného jazyka českého je ateliér umělecká dílna sochařská nebo malířská, ateliér může dle téhož zdroje být také filmový. Navzdory tomuto tvrzení můžete v Praze navštívit ateliér, který není uměleckou dílnou sochařskou, malířskou ani filmovým studiem. Je to Ateliér s velkým A a umění se v něm provozuje. Protože to, co vám tady předloží, si skutečně zaslouží ocenění jako umělecké dílo v oboru kulinářském.

Milovníci dobrého jídla už o vršovickém Ateliéru dobře vědí, i když jeho provozovatelé nedělali po otevření žádnou zvláštní propagační kampaň. Na sklonku roku 2001, kdy Ateliér otvírali, vsadili na to, že skutečná kvalita se prosadí díky referencím spokojených zákazníků. Pocit uvolněného luxusu, který při návštěvě získáte, není navíc na pražské poměry nijak předražený. Tady skutečně platí pravidlo o dobrém poměru určujících veličin jménem cena a kvalita.

Duše celého podniku Lubomír Mikuš působil čtyři roky pod francouzským vedením v jedné z nejprestižnějších a nejdražších pražských restaurací Perle de Prague ve známém Tančícím domě. Sezná-

mil se s Vladimírem Strnadem, který žil ve Francii a mimo jiné k nám dováží francouzská vína. Slovo dalo slovo, a když objevili vhodné prostory, rozhodli se přivést na svět vlastní restauraci. „Děláme tradiční francouzskou kuchyni,“ vysvětluje základní koncept Ateliéru Lubomír Mikuš. „Proto u nás najdete tak typická jídla jako jsou králík na hořčici, husí játra a nejrůznější úpravy čerstvých ryb. Nejsme ale dogmatici a rádi se pro potěchu hostů necháme inspirovat i jinými kuchyněmi. Jednou za měsíc pořádáme speciální víkendy světových specialit a ověřujeme si tak zájem hostů o jídla a recepty nepocházející z Francie.“ Dbají zde i na takovou zdánlivou maličkost, jakou je vždy

čerstvé pečivo. Pečou proto sami bagety, toustový a domácí chleba.

Díky Vladimíru Strnadovi je vinotéka Ateliéru dobře zásobena francouzskými víny ze všech významnějších vinařských oblastí. Najdete zde pěkná vína z Alsaska, Bordeaux, Languedoku, z jihozápadní oblasti a z údolí Rhony i Loiry. Pocho-pitelně nechybí ani pravé šampaňské. Znalost francouzského vinného trhu umožňuje získat pro hosty zajímavá vína v dobré finanční relaci. A protože v Ateliéru skutečně znají, co ve vinotéce mají, dovedou hostům také dobře poradit, které z jejich vín se nejlépe hodí k vybranému jídlu. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Terina z husích jater s lanžý, polníčkovým salátem a domácími tousty.

VAŘTE S NÁMI

Salát s gratinovaným kozím sýrem

- mírně kyselá jablka
- šalotka
- olivový olej
- citrón
- ocet balsamico
- bylinková směs
- med
- červený pepř
- plátek kozího sýra

Jablka nakrájíme na měsíčky a šalotku na kolečka, polijeme olivovým olejem, zakápneme citrónovou šťávou, posypeme bylinkovou směsí a dáme přes noc do chladničky. Plátek kozího sýra dáme na gratinovací misku, pokapeme ho medem, posypeme červeným pepřem a dáme do grilu nebo do vyhřáté trouby a necháme tak dlouho, až se sýr začne roztékat. Na talíř dáme jablka se šalotkou a na ně položíme horký plátek kozího sýra. Obložíme salátem.

Salát

- rosso biondo
- polníček
- olivový olej
- dijonská hořčice
- ocet balsamico
- sůl
- pepř



INFORMACE

Atelier

Restaurant a wine bar

Na Kovárně 8
Praha 10-Vršovice
Tel.: 271 721 866
www.resstaurantatelier.cz

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: ●●●●