

in.ihned.cz/jidlo



Tuňák s velkými bílými fazolemi



Trio di bruschetta

a pruského krále Fridricha Viléma II. V 19. století zámek patřil rodině toskánských Habsburků.

Krátká historická exkurze snad dostatečně osvětluje, proč myšlenka zřídit v areálu zámku kvalitní restauraci, navazující na tradice, nezapadla a našla u místních obyvatel pochopení. Zámek od počátku devadesátých let minulého století vlastní město a postupně se ho snaží rekonstruovat a především oživit, aby byl k užítku občanům města i jeho návštěvníkům. A tak zde už mají vyhledávanou svatební síň i zbrusu nový prohlídkový okruh. Jenom pro dávno plánovanou restauraci nemohli dlouho najít vhodného investora.

Milované Toskánsko

Když Jan Rejlek přišel za starostou a kastelánem s myšlenkou zřídit v nevyužívaném a zdevastovaném přízemí kvalitní restauraci, našel s nimi rychle společnou řeč. Z historických pramenů zjistili, že právě v těchto prostorách byla zámecká kuchyně. Dnes je vybavena nejmodernějšími technologiemi, umožňujícími připravit kvalitní jídla podle světových trendů. A pod kuchyní jsou nádherné sklepní prostory, přímo vyzývající k uskladnění vína. A protože Jan Rejlek je nejenom zkušený restaurátér, který sbíral zkušenosti na obou pobřežích Spojených států, ale také milovník a znalec vína, jistě najdou vbrzku uplatnění. Dovést v současné

době k úspěchu nový restaurační projekt není v silné konkurenci nijak snadné. Navíc mimo hranice hlavního města, kde je soustředěn největší počet domácích milovníků kvalitního jídla i movitých zahraničních turistů. Místní klientela k naplnění restaurace pochopitelně nestačí. A aby vážili zhýčkaní Pražané cestu do Brandýsa, to už musí být skutečně za čím. A o to se Jan Rejlek se svými kuchaři a číšníky s plným nasazením pokouší. Své ale jistě sehraje i cenová politika. Za jídla podobné kvality v Praze zaplatíte rozhodně dvojnásobek. A o cenách nabízených zajímavých vín ani nelze mluvit. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

INFORMACE

La Tratoria Toscana

Zámek Brandýs nad Labem
Tel.: 326 902 947
Rezervace akcí:
606 655 175
Otevřeno:
Út – Ne 11až 22.30 h.
Pá a So do 23.30 h.

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: ● ● ● ●



Kančí klobásky s omáčkou z chianty



Tříbarevná čokoládová terina s malinovou omáčkou

FOTO: PETR STARÝ