

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

v Hostivaři, to zní na první dojem až příliš exoticky a odtazité. Zároveň však i lákavě. To když si uvědomíme, že se pod tento pojem „vejdou“ speciality pocházející z nejrůznějších zemí, které jsou vzdáleny nejenom zeměpisně, ale i kulturně a kulinářsky.

„Když jsem byl do zbrusu nové restaurace přijat na post šéfkuchaře,“ vzpomíná David Nerad, který předtím šest a půl roku působil v centru Prahy v restauraci Duplex, „přemýšlel jsem o tom, jaký jí dát charakter. Různých Francií a Itálií je už v Praze víc než dost. A protože rád dělám ryby, napadlo mě právě Tichomoří. Tahle kuchyně mě baví svou nekonečnou pestrostí. Najdeme v ní nejenom všechno, co v Tichém oceánu plave, ale i plodiny a maso z Mexika, stejně jako třeba z Thajska, Nového Zélandu, Austrálie, Japonska, Chile nebo Číny.“

## Na snídani i polední menu

S jídly si v kuchyni vyhrájí. To co dostanete na skleněném či porcelánovém talíři – mají jich mimochodem početně originálních tvarů i velikostí – je doslova uměleckým dílem. Na rozdíl od podobných výtvarných kreseb, které můžete obdivovat i jinde, jsou ne-



Indonéská vepřová žebírka marinovaná v medu, sójové omáčce a s mladou cibulkou



Japonský tatarák z tuňáka s gari zázvorem, wasabi křenem a sójovou omáčkou

jenom hezké na pohled, ale mají i dobře vyváženou chuť.

Potom už nezbyvá než si dát k dobrému pokrmu i sklenku vína. S potěšením zjistíte, že i vinný lístek nabízí velmi slušný výběr vín pocházejících z domácích i světových vinohradů. Navíc v celkem příznivých cenových relacích, což bohužel nebývá v podobných restauracích v Praze zvykem.

Pro návštěvníky, kteří do Hostivaře zavítají jenom na oběd, je připraveno polední menu, každý týden obměňované. Dennodenně jsou v nabídce dvě hlavní jídla, polévka a dezert. Aktuální polední menu si můžete najít na webové adrese podniku. Pro nedočkavce zde připravují každý den od osmi ráno rovněž snídani na vidličku.

Pro ty, kdo netouží po přece jenom exotičtějších specialitách a jsou milovníky národních kuchyní, pořádá restaurace týdny věnované vždy jedné z nich. Po týdnu slovenské

kuchyně v polovině února následovaly na přelomu února a března finské speciality. Od 10. do 23. března si můžete pochutnat na pokrmech balkánských a od 24. března do 6. dubna na maďarské kuchyni. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## Informace

## Restaurace Golf Hostivař

Hornoměřcholupská 565 • Praha 10

Tel.: 777 274 428

www.golfhostivar.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: ●●●●

INZERCE

Národní divadlo činohra

„SVĚT CHCE BÝT KLAMÁN. MUSÍŠ JEN ZVOLIT VHODNOU MASKU...“

Molière (1622 – 1673)

## Don Juan

PREMIÉRA 13. března 2008  
ve Stavovském divadle

Režie: Jan Nebeský

Podle překladu  
Svatopluka Kadlece  
upravila Daria UllrichováScéna: Jan Štěpánek  
Kostýmy: Jana Preková  
Hudba: Miloš Štědroň ml.  
Dramaturgie: Daria UllrichováHrají: Miroslav Donutil,  
Milan Stehlík, Jaromíra Mílová,  
Vladislav Beneš, Alexej Pyško,  
Jan Kačer, Magdaléna Borová,  
Antonie Talacková, Jan Hájek,  
Petr Pelzer a další

Foto: D. Kraus

IN-000683