

→ zdraví, může si dát ovocné koktejly jako Vitamines, což je mix z banánů, guavy, hrušky a malinového džusu.

## Hotel Vernet

25, rue Vernet  
Bar 12.00 – 2.00

**Doporučený drink:** Aquarelle (rozdrcené jahody, čerstvá majoránka a bílý rum – 13 eur)

Jste unaven z mojitos, margarity a martini? V hotelovém baru Jaipur můžete ochutnat takové koktejlůvce kreace jako je martini se sójovou omáčkou nebo mojito s rozdrcenou bazalkou místo máty peprné. Hlavní barman Stefano září, když vám může namíchat excentrický nápoj podle vaší představitelství. Když dostanete na něco chuť, můžete si dát krevety s kokosovým mlékem vařené v banánových listech nebo španělské tapas. Indický interiér je jako dělaný pro tichou konverzaci nebo na rozjímání po zhlédnutí kulturního programu. Výjimečné pro Paříž je, že si můžete poručit koktejl ve velkém ve džbánku pro celou společnost.



Snímky: Ivo Goldbach



## Hotel de Crillon

10, place de la Concorde  
Bar 11.00 – 2.00

**Doporučený drink:** Baccarat (Grand Marnier, brusinkový džus, limetkový džus a růžové šampaňské – 22 eur)

Zastrčen mezi nejluxusnějšími hotely Paříže je bar Crillonu dostaveníčkem bohatých a slavných. Ideální je sem zajít po dlouhém odpolední straveném bloudivém po obchodech. Bar se plní turisty, kteří doufají, že zahlédnou nějakou známou tvář a nebo kontaktují milionáře. Drinky jsou drahé, ale cena je vyvážená bohatým volným výběrem různých pochutin. U baru, který byl navržen známým francouzským so-



## Hotel Bel Ami

7, rue St. Benoit  
Bar 10.30 – 24.00

**Doporučený drink:** Bel Ami (tequila, mandarinkový likér, likér Soho a modré curacao – 10 eur)

I když se hotel Bel Ami nachází ve čtvrti Saint Germain, barový interiér odmítá přijmout starobylý vzhled svého okolí a volí čistý moderní vzhled i s televizí.



Přestože byl otevřen teprve v roce 2000, stal se rychle vyhledávaným místem. V baru jsou dva velké stoly, kde si můžete přisednout. Nikdo se nepodiví, když si dáte jenom pivo, skleničku vína nebo kávu.

## Hotel Rafael

17, avenue Kléber  
Bar 10.00 – 23.00

**Doporučený drink:** Bloody Mary (rajčatový džus s feferonkou, citronový džus a vodka – 18 eur)

Na první pohled se v hotelu nic nezměnilo od roku 1925, kdy byl otevřen. Sametem vykládaný interiér a okna vedoucí na tichou ulici blízko Vítězného oblouku připomínají dobu dávno minulou. Ale klientela není tak vybledlá. Hotel nedávno vylepšil své menu a ke klasickým obloženým chlebům přidal



i sendvič s kachními prsíčky. Dřevěné ostění a orientální koberce imponují zejména náhodným návštěvníkům. Koktejl vám udělají podle přání, ale většina stálých hostů však dává přednost tradiční whisky na ledu nebo letitým armaňákům.

## St. James Paris

43, avenue Bugéaud  
Bar 10.00 – 24.00

**Doporučený drink:** Elizabetha (šampaňské, hruškový sorbet, hruškový sirup, hruškovice, šťáva z čerstvých hrušek – 15 eur)

Tento luxusní bar má veškerá práva na to, aby byl nazván snobským. Není. Je zde uvolněná atmosféra a v baru se setkávají bankéři s cizinci žijícími v Paříži.

Hotel postavil bývalý francouzský prezident Adolphe Thiers. Původně to byla rezidence pro talentované mladé vědce. Hotelem se stal teprve v roce 1987. Než se konečně rozhodnete, zaboháčení do koženého křesla, ochutnat některou ze 70 druhů whisky, můžete stoupat po železných schůdkách a přehrabovat se mezi 12 tisíci starožitných knih. Barman vám zatím může namíchat svoji oblíbenou Natašu z likéru ze zelených jablek, vodky a čerstvé jablečné šťávy. Má to jeden háček. Tuto lahůdku můžete vypít a u toho si počítat pouze pokud jste hotelový host nebo jste členem hotelového klubu. Roční členství stojí 27 000 Kč. ●

## Kristi Essick

Pro Wall Street Journal Europe

Poznámka editora  
Protože u originálního článku chybělo vyobrazení doporučených koktejlů, požádali jsme Zdeňka Šulce, spolujeditele pražského baru Buggy's o jejich vytvoření. Je to skutečný profesionál, a tak mu to šlo dobře od ruky. Pokud vás převzatý článek inspiruje a nemáte čas, chuť či peníze na cestu do pařížských barů, zajděte v Praze do Pařížské 10, kde vám v Buggy's baru určitě namíchají něco dobrého.