

## Cizokrajné kuchyně

### Restaurace podle národní kuchyně

Pro snazší orientaci při rozhodování, kam na jaké cizokrajné jídlo zajít, přinášíme názvy a adresy restaurací, které si zakládají na národních kuchyních. Výčet pochopitelně není vyčerpávající. Řada restaurací s mezinárodní kuchyní se nevyhraňuje podle zemí, ale podává krmi například ovlivněnou Středomořím nebo Asií. Abecední seznam je sestaven podle národních kuchyní a vychází z ročenky Maurerův výběr – Grand restaurant 2008, s jejímž vydavatelem IN magazín dlouhodobě spolupracuje. Tam také najdete k jednotlivým restauracím podrobnější informace.

#### Afghánská

**Ariana**, Rámová 6, Praha 1

#### Americká

**Ambiente – The Living Restaurant**, Sokolská 1365, Liberec

**Bulvar**, Bělehradská 9, Karlovy Vary

**Cowboys Steaks & Cocktails**, Nerudova 40, Praha 1

**Jáma**, V Jámě 7, Praha 1

**Papa's Living Restaurant**, Latrán 13, Český Krumlov

**Radost FX**, Bělehradská 120, Praha 2

**U Možných**, Lublaňská 46, Praha 2

#### Arabská

**Dahab Mezze Restaurant**, Dlouhá 33, Praha 1

**Sahara, lounge cafe & restaurant**, nám. Míru 6, Praha 2

#### Argentinská

**La Casa Argentina**, Dlouhá 35, Praha 1

#### Balkánská

**Louka Lu**, Újezd 33, Praha 1

#### Belgická

**Auberge de Provence**, Ke Špejcharu 355, Tuchoměřice

**Les Moules**, Pařížská 19, Praha 1

#### Brazílská

**Ambiente Brasileiro**, U Radnice 8, Praha 1

**Ambiente Brasileiro**, Na Příkopě 22, Praha 1

#### Čínská

**Čínské zátiší**, Palackého 259, Čelákovice

**Huang He**, Vršovická 1, Praha 10

**China Fusion**, Vodičkova 41, Praha 1

**U Koruny**, Čs. armády 1, Hostivice

#### Francouzská

**Salut, Absolut Hotel**, Jablonského 4, Praha 7

**Ateliér**, Na Kovárně 8, Praha 10 →



FOTO: BLOOMBERG

a vyrazili do světa. Při svém putování kromě přírodních krás začali také objevovat cizí kuchyně. V té době ta jejich ještě za moc nestála, a tak není divu, že jim jinde zachutnalo.

S přistěhovalci do Německa dorazily i nejruznější národní a regionální kuchyně. Němci se naučili jíst cizokrajné pokrmy, vyhledávat vyšší gastronomii a začali vařit i jiné věci než pověstné ajntopfý.

Podobnou proměnu proděláváme v posledních letech i my Češi. Po pádu železné opony jsme masově vyrazili do světa, ochutnali exotické pokrmy a do Česka dorazili cizinci, kteří začali otevírat hospůdky a restaurace nabízející zajímavé ukázky národních i regionálních kuchyní.

Pravda, i v dobách komunismu byly třeba v Praze restaurace s cizí kuchyní. Ve slavné „Číně“ ve Vodičkově ulici dokonce zpočátku vařili Číňané. Poté, co se sovětský blok s komunistickou Čínou rozkmotřil, museli Asiaté domů, ale vařečky úspěšně přejali jejich českí učenci.

Když otvírali podobnou restauraci v Praze naproti Park hotelu, nesměla se už jmenovat čínská, ale vietnamská. To byli přece tehdy soudruzi ve zbrani proti americkým imperia-  
listům. Na Václavském náměstí jste mohli zajít do restaurace Sofie, Na Příkopě do →

## Varťe s námi

### PO THAJSKU



#### Gra-prao

- 400 g masa (hovězí, vepřové nebo kuřecí)
- 80 g feferonů • 40 g česneku • 40 g rybí omáčky
- 20 g bazalky • 40 g sójové omáčky • 40 g cukru • 40 g ústřicové omáčky • 80 g cibule

Na rozpáleném oleji orestujeme maso nakrájené na malé kousky, přidáme nakrájenou cibuli, feferonky a česnek. Až je maso měkké, dochutíme cukrem, rybí, sójovou a ústřicovou omáčkou. Před podáváním přidáme nasekanou čerstvou bazalku.