

## TÉMA IN

in.ihned.cz/tema



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

## 9. Tetsuya's

**J**ak už název napovídá a jméno šéfkuchaře Tetsuya Wakuda potvrzuje, jde sice o restauraci japonskou, ale s jídly „šmrncnutými“ tím nejlepším, co se ve světových kuchyních objevilo. Nenajdete ji však v Japonsku, ale v australském Sydney.

Tetsuya Wakuda opustil Japonsko ve 22 letech s minimálními znalostmi angličtiny a od té doby vaří už přes 30 let v Sydney. Začínal

se suší a postupně se vypracoval na skutečného mistra, který si mohl dovolit otevřít v roce 2000 vlastní restauraci v samém centru města, kde vás patnáctichodové degustační menu přijde na 200 dolarů. Najdete v něm to nejlepší hovězí na světě Wagyu s citronem a wasabi, ryby z Tasmanie s mořskými řasami či tataki s rozmarýnem a medem, a přitom se můžete dívat do zahrádky s pravými bonsaji. I když se Tetsuya's letos o čtyři místa propadla, pořád je ještě nejlepší restaurací v Austrálii.

## Informace

**Tetsuya's**

529 Kent Street  
Sydney BSW 2000, Austrálie  
Tel.: +61 2 9267 2900  
[www.tetsuyas.com](http://www.tetsuyas.com)



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

## 10. Noma

**K**odaňské restauraci Noma se také někdy přezdívá El Bulli severu. Možná díky dokonalému servisu a perfektně odvedené práci v kuchyni. Ovšem vaří se zde moderně na základě starých nordických tradic. Tedy žádná španělská či středomořská kuchyně.

Z jihu zde najdete snad jen olivový olej a dobrá rajčata. Jinak mořské ryby pocházejí z chladných vod kolem Islandu, langusty z Faerských ostrovů, sladkovodní ryby ze švédských řek a jezer, houby, brusinky, maliny, jahody a ostružiny z čistých skandinávských lesů. Prakticky všechny ingredience jsou z tohoto regionu. Šéf René Redzepi úspěšně dokazuje, že sever Evropy má milovníkům dobrého jídla co nabídnout. Třeba neuvěřitelných 12 druhů česneku, včetně i u nás oblíbeného medvědího. Umístění ukazuje, že se mu to daří. Noma je v první desítce skokanem roku. Polepšila si o pět míst. →

## Informace

**Noma**

Strandgade 93, 1401 Kodaň, Dánsko  
Tel.: +45 3296 3297  
[www.noma.dk](http://www.noma.dk)



FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

