

Yoshoku v Brně

V RESTAURACI U KASTELÁNA MŮŽETE OCHUTNAT JAPONSKO S EVROPOU

Jedním ze zajímavých trendů, které v poslední době procházejí napříč světem těmi nejlepšími restauracemi, je styl Yoshoku. Zajímavě kombinuje to nejlepší z japonské a tradiční evropské – především francouzské – kuchyně.



FOTO: ARCHIV

Velkou výhodou dnešní nastupující generace kuchařů (platí to ostatně i u jiných profesí) je, že se mohou vydat do světa sbírat zkušenosti. Někteří v cizině zakotví na léta či doživotně, jiní se vracejí domů jako dobří holubi a přinášejí nové poznatky do stále ještě mnohde stojatých vod naší gastronomie. Takovým je i devětatřicetiletý Jiří Ne-

dorostek. Vydal se z nejlepší brněnské restaurace U Kastelána do Anglie a pracoval i v Japonsku. Jeho domovský restaurant se každoročně umísťuje mezi první desítkou v republice, a v roce 2005 byl dokonce absolutně první. Dnes Jiří společně s Davidem Viktorinem opět pečuje o hosty této vyhlášené restaurace, kam směřují gurmáni i gurmeti z celé republiky.

Jejich šéf Michal Göth, který vybudoval renomé restaurace, je sice šéfem dál, ale dostal na starost rozjet provoz restaurace u golfového hřiště nedaleko Brna, o kterém píšeme na jiném místě tohoto čísla. Jiří Nedorostek tak dostal dobrou šanci představit hostům, co se ve světě naučil, a rozhodně nezklamal. Mimo běžnou práci připravil se svým kole-

Informace

Restaurant U Kastelána

Kotlářská 51A, Brno, tel.: 541 213 497

www.ukastelana.cz/yoshoku

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: ●●●●

