

zpracovaný jídelníček, který nabízí například grilovaná kachní játra, kachní prsíčka v tymiánovém sosu a filety ze štiky ve špenátové omáčce. Ale téměř každý si poručí neodolatelné rožněné selátko, podle kterého se restaurace jmenuje. Kůžička je křupavá, masíčko je šťavnaté, vše doprovázeno čerstvými bramborovými lupínky a salátem. K pití doporučují šumivé víno, které je lahováno pod jménem Pražské selátko. Ale jejich sklep je zásoben daleko pestřeji. Byl jsem velice spokojen s jejich svěžím Rulandským šedým a lehkým moravským červeným, kuriózně pojmenovaným Portugalské modré.

Na nejvyšší úrovni jsou pražské restaurace závislé na obchodnících a movitých turistech. Je zde vidět snaha se jim zalíbit elegantními interiéry jako například sklepní Circle line nebo La Perle Prague, kde se až moc snaží připravit gurmánská jídla. Vzhledem k tomu, že jde o novou věc a nejsou po ruce vždy ty pravé ingredience, výsledky jsou často rozpačité. La Perle Prague je na vrcholku Tančícího domu, je to velice krásně umístěná restaurace s ohromujícím výhledem na řeku a s pravděpodobně nejlepším vinným lístkem ve městě. Naneštěstí se snaží až moc, pokud jde o jídlo. Výsledkem je nabídka neohrabaných kreací jako například kachní prsa carpaccio na ořechovém oleji, dušený zázvor s parmézánem a černými olivami, které nemají stejnou kvalitu jako víno a prostředí.

Daleko lepším tipem na večeri při výjimečné příležitosti je romantická Bellevue posazená majestátně na nábreží, kousek od Karlova mostu a Národního divadla. Je to místo na oslavy s nádherným interiérem a velice formální obsluhou. Menu je panevropské. Dal jsem si pršut se žlutým melounem, krémovou houbovou polévku a kozí sýr s kloboučky žampionů. Paštika z husích jater, která se v Praze často servíruje, obvykle pochází z Maďarska, je v Bellevue obzvlášť jemná. Mají i jeh-



Restaurace Ostroff v době záplav



Ostroff čtrnáct dnů po povodni



Nejnovější pražský hotel Four seasons. V kontejnerech je kuchyně restaurace Allegro

Tipy časopisu Wine Spectator

Allegro

Four seasons Hotel
Veleslavínova 2a, Praha 1
Tel.: 21427000
Cena jídla 13 – 27 dolarů
Možnost platit kreditními kartami

Bellevue

Smetanovo nábreží 18, Praha 1
Tel.: 24227614
Cena jídla 13.50 – 22 dolarů
Možnost platit kreditními kartami

Ostroff

Střelecký ostrov 336, Praha 1
Tel.: 24919235

Cena jídla 12 – 18 dolarů
Možnost platit kreditními kartami

Pražské selátko

(oficiálně Lví dvůr)
U Prašného mostu 6/51
Praha 1
Tel.: 57320571

Cena jídla 4 – 11 dolarů
Možnost platit kreditními kartami

Restaurant U Čížků

Karlovo nám. 34, Praha 2
Tel.: 298891
Cena jídla 6 – 12 dolarů
Možnost platit kreditními kartami

něčí kotletky z Nového Zélandu s omáčkou z redukce portského. Čokoládový fondant s pistáciovou omáčkou byl velice dobrý jako dezert. Vinný list v Bellevue je zajímavý. Ne proto, co obsahuje, ale jak podivně používá angličtinu. Jako ve většině nejlepších českých restaurací, nabídka je z vín domácích i cizích včetně ledového vína.

Italské restaurace vyrostly v Praze jako houby po dešti. Určitě jedna z nejatraktivnějších je Ostroff, což odráží jeho polohu na Střeleckém ostrově naproti Národnímu divadlu. Nejlepší jsou místa u stolů na venkovní terase. Menu má severoitalský nádech, servírují zde antipastu složenou z krevet, bobů a italské slaniny poprášené kaviárem. Polévka z vlašských ořechů s čočkou a křupavými kousky mořských plodů a ochucené barolem. Těstoviny jsou vynikající. Hlavní chody jsou krásně jednoduché. Třeba malé křupavé kuřátko se savojským zelím, piniovými oříšky a limetkou. Vinný listek nabízí největší vína italského vinařství, z čehož je vidět, že jejich klientela je znalá a ochotná zaplatit za špičková vína.

Na vrcholku pyramidy pražských restaurací je Allegro v novém hotelu Four seasons, odkud je výhled na panoráma řeky a hradu, který bere dech. Zkušenosti šéfkuchaře Vitta pocházejí z celého světa. Předkládá velice rafinovaná jídla, která jsou jednoduše, ale krásně prezentována na tom nejlepším porcelánovém servisu a jsou doprovázena širokým výběrem vín z celého světa.

Ani explozi českého vinařství, ani rozkvět výborných restaurací po celém městě si nikdo nemohl představit před patnácti lety. Dnes se možnosti vybrat si násobí v tomto krásném městě každým týdnem. Což je inspirující důkaz toho, že kde je světlo a život v ulicích a dobré jídlo a pití, které si může každý užít, tam vane čerstvý větrík svobody.“ ●
(kráceno, redakční je úvod a poznámky označené závorkou)