



# Když vaří mistr



Opečené tygří krevety marinované v chilli s hořčičným glazé.

## INFORMACE

### Cafe la Veranda Restaurant a wine bar

Elišky Krásnohorské 2  
Praha 1 – Josefov  
Tel.: 224 814 733  
www.laveranda.cz

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: ●●●●

**R**estauraci Cafe la Veranda nehleďte někde za městem na verandě. Najdete ji v centru Prahy, kousek od hotelu Intercontinental. Je umístěna ve sníženém přízemí a v suterénu rohového domu. Interiér je jednoduchý, působí vzdušně a přívětivě. Název je proto symbolický – má navozovat pocit pohody a uvolnění. Smysly návštěvníka nemá nic rozptylovat, protože to nejdůležitější, proč se sem chodí, je jídlo připravované originálně a na nejvyšší úrovni.

Veranda oslaví teprve rok od otevření a nebyl to rok jedno-

duchý. Dva měsíce po slavnostním zahájení provozu přišla velká voda a provozovatelům zbyly oči pro pláč. Spodní část, kde byl Seafood klub, byla zničená. Nedali se a otevřeli znovu, s lepším konceptem.

Dnes je ve spodní části vinný bar v moderním, přívětivějším pojetí. Návštěvník si nemůže nevšimnout hned po vstupu obřího poháru sestaveného z nejrůznějšího kuchařského náčiní. Je to trofej pro kuchaře roku za léta 2001 a 2002, kterou získal zdejší šéfkuchař a duše celého projektu Radek David. Dobře ví, že zavést restauraci špičkové kvality je běh na dlouhou trať. Mohl v pohodě šéfkuchařit v některém zavedeném hotelu, ale rozhodl se riskovat a jít vlastní cestou.

Je členem národního týmu kuchařů a cukrářů České republiky a už stačil reprezentovat své kuchařské umění na mezinárodních soutěžích po celém světě. Ve své sbírce trofejí má zlatou medaili ze Singapur a dalších 10 zlatých, 5 stříbrných, 8 bronzových medailí, spoustu pohárů a ocenění

ze všech možných světových a evropských kuchařských soutěží, i stříbrnou medaili Magdalény Dobromily Rettigové. Nejenom soutěžil, ale také se dobře v zahraničí rozhlížel. Nyní své umění představuje po vzoru zahraničních mistrů kuchařů právě v Café la Veranda. Byli jsme na jejich originální módní přehlídce, kdy modelky zastupovali číšníci a módní kreace skvěle připravená a upravená jídla. Modelky mohou být k „sněžení“, jídla od Radka Davida byla opravdu k jídlu a navíc byla skvělá. Když po skončení přehlídky nastoupil se svým týmem po vzoru módních návrhářů na „molo“, dostalo se mu ovací stejně zaslužených jako Versacemu blahé paměti.

## Vyznání mistra

„Základem jsou čerstvé suroviny, využití sezónních produktů, kreativita a hlavně láska k řemeslu. Moderní kuchař je něco jako lékař, malíř, designér a novodobý alchymista dohromady. Jako lékař léky, ordinuje kuchař svým hostům jídla připravená ze surovin, které pozi-



FOTO: IVO GOLDBACH

Testing platé dezertů.