

# Středomoří u Vltavy



FOTO: IL PRIMO

## INFORMACE

### Il Primo Rôtisserie Méditerranéee

Elišky Krásnohorské 1  
Praha 1  
Otevřeno 11 – 24 hodin

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: ●●●●



**S**tředomořská kuchyně se stává stále oblíbenější i v našich vnitrozemských končinách. Je totiž nejenom zdravá, ale především chutná. Lékařské výzkumy dokazují, že tam, kde se jí středomořská kuchyně, ke které neodmyslitelně patří i víno, je daleko menší výskyt infarktů a jiných cévních příhod. A to se rozhodně nedá říct, že by se lidé v těchto oblastech nějak v jídle omezovali.

Pod všeobíhající termínem středomořská kuchyně znalci rozeznávají její jednotlivé národní varianty, z nichž každá má své typické variace. Nejvýraznější jsou kuchyně francouzská, italská, řecká, libanonská a turecká. K tomu, abyste ochutnali z každé něco typického, už nemísíte objet

Středomoří. Stačí zavítat do nové pražské restaurace Il Primo, kde najdete na jídelníčku pokrmy reprezentující všechny zmíněné kuchyně. Jde o dílo mistra kuchaře Nikolaje Dankova.

### Z Bulharska přes svět do Prahy

Nositel francouzského titulu Maitre Rotisseur, ještě skoro čerstvý čtyřicátník Dankov, vařil v prestižních restauracích v Sofii, Aténách, St. Louis, v Bratislavě, a zatím poslední „štací“ je Praha. Zde už jste mohli jeho jídla ochutnat v libanonské restauraci Pasha a Rapsody piano Baru. Nyní tedy kraluje v Il Primo. Tam nám také představil jednotlivé hlavní středomořské kuchyně.

### Italská kuchyně

Na omylu jsou ti, kdo si myslí, že italskou kuchyni reprezentuje u nás již všudypřítomná pizza. Různé úpravy těstovin, rizota a především ryby a plody moře všeho druhu, to je pravá kuchyňská Itálie. A pochopitelně olivový olej. Z mas je to hlavně telecí a hovězí, které se upravuje nakrájené na tenké plátky na pánvi na olivovém oleji. Nechybějí různé druhy sýrů a čerstvé bylinky. Petrželovou nať najdeme takřka všude. Stejně se nešetří bazalkou, muškátovým oříškem a šalvějí.

### Libanonská kuchyně

Z mas je to především jehněčí, hovězí a kuřecí. Tady už vepřové díky náboženským dů-