

Avokádo, krab, smrže...

HOTEL HILTON PŘIPRAVIL DEGUSTAČNÍ MENU

Restaurace Czechouse Grill & Rotisserie pražského Hiltonu patří mezi ty hotelové podniky, které si získaly vynikající jméno a vábí gurmány i gurmety. Zdejší supermoderní kuchyni vládne Roman Paulus. Jeho nejnovějším počinem je degustační sedmichodové menu.

Sedm degustačních chodů, které vybral šéfkuchař, doprovází speciální nabídka vín, která zvolil hotelový sommelier. Ta pochopitelně nejsou povinná, k pití si můžete samozřejmě vybrat sami a vinný listek k tomu dává víc než pozhledně příležitosti. Degustační menu není neměnným dogmatem, ale je obměňováno podle sezonnosti jednotlivých surovin. Jen si zde zakládají na tom, že vždy čerstvých a prvotřídní kvality.

Jak vypadá menu

„Je to pro nás v kuchyni určitá výzva, jak dokázat, co umíme,“ říká dvaatřicetiletý Roman Paulus. „Host tak může ochutnat širší paletu pokrmů a nepřejít se, protože dostává degustační porce. Ve světě je tento systém běžný. U nás se začíná teprve pozvolna prosazovat.“

Připomeňme v této souvislosti restaurant La Degustation – Bohème Bourgeoise (viz *IN magazín* č. 5/2007). Ten je, jak už název napovídá, postaven celý na degustačních menu.

Jak tedy takové menu vypadá v hotelu Hilton, kde bydleli mimo jiné i tři američtí prezidenti – Bill Clinton a Georgeové Bushové?

Jako první host dostane Amuse Gueule. Následuje kořeněné avokádo a královský krab s omáčkou z pečených paprik. Třetím chodem je vynikající krémová polévka ze smržů s telecím brzlíkem a po ní stejně skvělý tatin z kachních jater s cibulovou marmeládou. Mezihru představuje sorbet ze zelených jablek. Hlavním chodem je svíčková s olivovo-bylinkovou krustou na artyčokovém ragú. Je připravena z vybraného masa pocházejícího ze skotu volně chovaného na severoamerických pastvinách. Sladkou tečku tvoří tvarohové knedlíky se třemi druhy ovoce.



FOTO: HILTON

Šéfkuchař Roman Paulus má bohaté mezinárodní zkušenosti z Evropy i ze zámoří

Kořeněné avokádo a královský krab s omáčkou z pečených paprik (nahore)

Amuse Gueule – chřestový krém (vpravo)

Tatin z kachních jater s cibulovou marmeládou (uprostřed)

Severoamerická svíčková s olivovo-bylinkovou krustou na artyčokovém ragú (úplně vpravo)

