

in.ihnjidlo

měst světa, které si zaslouží i ty nejlepší restaurace se skutečnými lahůdkami, které by potěšily jeho obyvatele i návštěvníky.

### Pod Pražským hradem

V Bazaaru se dá posedět jak na zahradě přímo pod zdi Pražského hradu, odkud je jedinečný pohled na Prahu i hluboko ve středověkém sklepení, kde mají vlastní pramen vody. Celkem je interiér domu rozčleněn do čtyř částí. Hned za vchodem z Nerudovy ulice je barevně do vesela laděné posezení na dvoře pod skleněnou střechou. Můžete zajít do elegantně zařízené restaurace nebo do baru s pestrou nabídkou míchaných nápojů. Pochopitelně nejžádanější jsou v těchto dnech místa na zahradě. Pro vyznavače pláží tam dokonce zřídili písčitou plochu, kde máte dojem, že sedíte někde u moře. To nahrazuje pohled na zvláště malostranské střechy.

Pro své hosty připravil Nils Jebens v těchto dnech ještě jedno překvapení. Odstartoval věrnostní program More than dining srovnatelný s těmi, které mají pro své klienty letecké společnosti. Však na něm také spolupracoval s ČSA. Hosté při každé návštěvě získávají body, které mohou proměnit v různé výhody, ceny a preference. Majitel zároveň získá informace o tom, co komu chutná, jaké jídla a vína preferuje a personál tak může ke každému z nich mít skutečně osobní přístup. „Jde nám právě o domácí zákazníky. Pochopitelně nás potěší, když do naší restaurace zajde světová hvězda, král či prezident, ale jsme tady především právě pro domácí klientelu“, říká Nils Jebens a rychlou chůzí mizí z Bazaaru do své další restaurace. Osobní přítomnost majitele je přece v každé dobré restauraci na světě nezbytností. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

### VAŘTE S NÁMI

#### Gazpacho se zprudka pečenou makrelou

2 porce

- 4 rajčata
- 1/2 salátové okurky
- 1 celerová nať
- 2 stroužky česneku
- 1/2 červené papriky
- 1dcl olivového oleje
- 2 lžice sherry octu
- 200 g vařený kuskus
- 1 lžice piniových oříšků
- citrónová šťáva
- 2 filety z makrely
- olivový olej
- Koriandr
- Sůl, pepř, cukr

Do mixéru vložíme očištěnou a nakrájenou zeleninu, kostky ledu, ochutíme solí, pepřem, cukrem a rozmixujeme do konzistence polévky.

Uvařený kus kus smícháme s piniovými oříšky, olivovým olejem a citrónovou šťávou, dochutíme solí a pepřem.

Připravené a ochucené filety z makrel zprudka opečeme na rozpálené pánvi po obou stranách. Při podávání přidáme do gazpacha nasekaný koriandr a olivový olej.



FOTO: HN – JAN ŠILPOCH

### INZERCE

## Škoda Auto Cup

Golf Club Astoria Cihelny hostil hráče dalšího z turnajů letošní série T-Mobile Golf Tour. I přes nepříliš pozitivní předpověď a ranní průtrž, která provázela registraci hráčů, se počasí nakonec umoudřilo. Na dobře připravené hřiště nastoupilo k letošnímu druhému měření sil 86 hráčů. Úderem desáté zazněl výstřel a turnaj začal. Současně proběhla výuka pro zhruba 20 začínajících golfistů a jako již tradičně byl připraven i miniturnaj v patování. Škoda Auto Cup proběhl v příjemné sportovní atmosféře. Po náročné hře přišlo na řadu zasloužené občerstvení a pak už se jen čekalo, jak to vlastně celé dopadlo.



K oblíbeným disciplínám golfových turnajů patří vložení soutěže. Na tabulce nejdelšího drivu se v

tomto roce již podruhé objevilo jméno Vojtěcha Steinera. Hole in one o poukázku na zájezd v hodnotě 100.000,- Kč z cestovní kanceláře Fischer se ani tentokrát nepodařilo zahrát nikomu z hráčů. V soutěži Nearest to SAP hrané na jamce číslo 17 se ze svého výkonu radoval Pavel Přechek. Nejlépe oblečeným golfistou byl zvolen Roman Krejčík, který převzal poukázku na luxusní kožený pásek z butik Ermenegildo Zegna.

Vítězové jednotlivých kategorií převzali ceny od zástupce partnera turnaje Škoda Auto Vladimíra Šulce, vedoucího podnikové komunikace. V ženách (HCP 0-36) zvítězila Kamila Hladká. V kategorii muži HCP 28,1- 36 dosáhl na první místo Radim Mertl, v kategorii HCP 18,1 - 28 vyhrál Marcel Kurfürst a v HCP 0-18 vítězství vybojoval Lukáš Cee.

Třetí zastávka série T-Mobile Golf Tour se uskuteční na karlovarském golfovém hřišti 11. července, tentokrát výjimečně v nedělním termínu.



IN-00526/A