

Noblesní vzkříšení Café Savoy

Ambiciózní a úspěšná pražská restaurační skupina Ambiente, u jejíhož zrodu stál před deseti lety Tomáš Karpíšek, slaví další úspěchy. Skupina má devět různých restaurací. Zatím posledním přírůstkem je loni v listopadu otevřené Café Savoy. Kdysi proslulou kavárnu se marně pokoušelo oživit na přelomu tisíciletí již několik provozovatelů. Pod patronací Ambiente se stává vyhledávanou oázou milovníků kavárenského stylu i dobrého jídla a pití.

Nic neponechat náhodě

Podobně jako při jiných projektech, ani u znovu otevřené kavárny nenechali lidé z Ambiente nic náhodě. Podrobně studovali provoz v podobných zařízeních především ve Vídni, kde dosáhl v tomto oboru takřka dokonalosti a světové proslulosti. Novodobá kavárna, to totiž ve světě dávno už není jenom vynikající káva v nejrůznějších provedení a nějaké zákusky, případně něco studeného k zakousnutí. Dnes už jde vesměs o specifickou restauraci, kde dostanete i nejrůznější teplá jídla, ovšem atmosféra, styl a kavárenský duch jsou zachovány.

Tak jako u jiných restaurací, i zde byl, spolu s Tomášem Karpíškem, u sestavování ori-



FOTO: JAROSLAV JIRČKA



ginálního jídelníčku Oldřich Sahajdák, který je šéfem kuchyní celého uskupení.

Doroty a káva

Součástí hlavní nabídky jsou pochopitelně zcela v tradičním kavárenském duchu vlastní cukrářské výrobky a nejrůznější typy kávy a horké čokolády, kte-

ré jsou podávány jak v tradiční italské podobě, která dnes určuje světové trendy, tak i podle osvědčeného vídeňského vzoru. Ovšem i zapřísažní čajomilci či ctitelé vína si zde přijdou na své. V nabídce je šestnáct druhů originálních sypaných čajů té nejvyšší kvality a velmi dobrý výběr rozlévaných či lahvových

vín, jak domácích, tak i třeba rakouských, italských, portugalských, španělských či francouzských – těch nejlepších značek. Zkrátka nezůstanou ani milovníci nejrůznějších míchaných nápojů či čerstvých džusů.

V zasklené minikuchyňce, nad níž je v mezipatře galerie s několika stolky, můžete po-