

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

zorovat jak Lukáše Pohla, člena národního týmu cukrářů, tak i šéfkuchaře Romana Frencla, jak připravují své speciality. Vsadili na zmodernizované tradiční české recepty, a na své si tak přijdou i milovníci pořádného sousta. V době obědů je připraveno denně obměňované menu za velmi příznivou cenu.

Znovuzrození kaváren

Po dlouhých desetiletích, kdy v Praze i na jiných místech republiky byly místo kdysi slavných kaváren úřady či agitační střediska, což byl i případ Café Savoy, došlo v devadesátých letech k jejich postupnému ožívání. Se střídavými výsledky. V domě na rozhraní Malé Strany a Smíchova, naproti Národnímu divadlu, byla otevřena kavárna s restaurací už v roce 1893, kdy byl postaven i dům, ve kterém je umístěna. Brzy se stala díky své poloze a atmosféře jedním z nejoblíbenějších a nejvyhledávanějších podniků tohoto typu v Praze. Po jejím zrušení naštěstí zůstala zachována nejcennější část interiéru – krásný neorenesanční strop, který byl dlouhá desetiletí zakryt mezistropem. Po odkrytí a pečlivé restauraci opět září v plné kráse.

Café Savoy v roce 2005, to je i není návrat k bývalé slávě. A to v tom smyslu, že si zde

váží hosta a snaží se o jeho maximální spokojenost. Není to však totální návrat do předminulého století. Dnešní Savoy, to je v historickém interiéru svou nabídkou zcela moderní podnik, odpovídající světovým trendům ve svém oboru. S vlastními specialitami, úrovní, atmosférou i hosty. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



VAŘTE S NÁMI

Kachna na medu

4 porce

- 1 kachna
- 0,07 kg medu
- 0,1 kg cibule
- 0,3 l kuřecího vývaru
- 0,05 kg mořské soli

Z kuřecího vývaru, medu, nadrobno nakrájené cibule a mořské soli připravíme marinádu do které očištěnou kachnu naložíme alespoň na 24 hodin. Potom ji při 110 °C pomalu pečeme do zlatova.

Zelí

- 1 kg červeného zelí
- 0,01 kg mleté skořice
- 0,4 l jablečného džusu
- 0,15 kg brusinkového kompotu
- 0,1 kg cukru krystal
- sůl

Čerstvé červené zelí nakrouháme, přidáme ostatní ingredience a vše povaříme.

Knedlíky

- 0,5 kg bagety
- 0,03 kg pažitky
- muškátový oříšek
- 10 vajec
- sůl

Bagetu nakrájíme na kostičky. Z vajec oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme sníh, žloutky smícháme s nakrájenou bagetou a pažitkou, osolíme a okořeníme muškátovým oříškem. Přidáme sníh, vytváříme knedlíky a zabalíme je do mokrého ubrousku. Vaříme je v páře asi 20 minut.



Dort Savoy

4 porce

Čokoládový krém

- 200 g šlehačky
- 30 g žloutků
- 80 g čokolády

Žloutky vyšleháme, přidáme rozpuštěnou čokoládu a vše opatrně vmícháme do ušlehané šlehačky.

Mezináplň

- 50 g purée z černého rybízu
- 20 g cukru krupice
- 50 g mražených višní

Višně s cukrem svaříme s trochou vody do husta a přidáme purée z černého rybízu.

Korpus

- 7 vajec
- 200 g hladké mouky
- 200 g cukru
- 50 g kaka

Vejsce vyšleháme s cukrem dotuha a pomalu přimícháme mouku s kakaem. Dáme do formy a upečeme. Potom korpus rozkrojíme na tři pláty. Na první dáme čokoládový krém, dáme druhý díl korpusu a mezináplň. Na ni třetí díl korpusu a opět čokoládový krém. Po ztuhnutí dort potáhneme marcipánem a ozdobíme ovocem.

INFORMACE

Café Savoy

Pâtisserie, Restaurant

Vítězná 1, Praha 5, Tel.: 257 311 562

Otevřeno: Po – Pá 8 – 22.30, So – Ne 9 – 22.30 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: ●●●●