

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Informace

Alchymist Garden

Nosticova 1, Praha 1, Tel.: 257 312 418
www.alchymist.cz

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: ●●●

Součástí nově otevřené malostranské alchymistické zahrádky je písčitá pláž i pravý beduínský stan. Vznikla zde příjemná klidná gurmánská oáza uprostřed hluchého města.



luxusní restaurace Alchymist (viz IN č. 15/2004). Z její kuchyně je zásobována i alchymistická zahrada. Bonelli propadl kouzlu Prahy a obdivuje její historii, především rudolfinské období s jeho mnohonárodní kulturou a tajemnými alchymisty. „Uvědomil jsem si, že špičková kuchyně je vlastně také jakási alchymie, neustálé hledání a experimentování,“ říká Giorgio Bonelli. „Tam se také proměňuje alchymistická Matera prima v něco lepšího, vzácnějšího a ušlechtlejšího.“

V alchymistické kuchyni vládne zkušený Maročan Mohamed Dhifi. Ovládá nejenom arabské speciality, ale jeho těstoviny snesou srovnání s těmi nejvyhlášenějšími italskými mistry. Není pro něj problém udělat špičkový kuskus stejně jako sicilskou omáčku salmoneggio. Rád připravuje čerstvé mořské ryby a jeho grilované jehněčí kotlety se pekly na grilu na vteřinu přesně. Speciální nádobí zaručuje, že cestou z kuchyně na zahrádku kvalitě ani teplota objednaného pokrmu rozhodně neutrpí. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

hem domečku si dokonce můžete lehnout na lehátka na písčité pláži a ochotný číšník vám přinese chladný drink. Vybrat si můžete z bohaté nabídky míchaných nápojů nebo z vinného lístku dávajícího důraz na italská vína, ale i se slušným zastoupením vín z Moravy. V rohu proti vchodu vás možná překvapí pravý beduínský stan. Můžete se do něj schovat v případě nepohody. Naznačuje ovšem i něco jiného. Kuchyně je zde středomořská. S výraznými prvky italské a arabské.

Kuchyňská alchymie

Majitelem a tvůrcem koncepce zahrádky je obdivovatel Prahy Ital Giorgio Bonelli, milovník všech rozkoší života, ke kterým patří pochopitelně i dobré jídlo a pití. Vlastní i protější hotel, v jehož přízemí je příjemná intimní

Vařte s námi

Raheb

(4 porce)

• 2 menší lilky • 2 zelené, 2 žluté a 2 červené paprikové lusky • 10 stroužků česneku • olivový olej • sůl

Očištěné lilky a papriky nakrájíme, potřeme olivovým olejem a opečeme s půlkami stroužků česneku na grilu. Posolíme, dle chuti případně popepříme a podáváme teplé i studené.

