

# Esence chutí v restauraci Essensia

**Za skutečně špičkovou světovou kuchyní se už nemusí vyjíždět do vyhlášených restaurací v zahraničí.**

**M**ilovníci prvotřídní gastronomie už znají novou pražskou hvězdnou adresu. V samém srdci metropole je už takřka rok otevřen pravděpodobně nejluxusnější hotel hlavního města, součást proslulé světové sítě Mandarin Oriental a jeho restaurace Essensia.

## To nejlepší z Evropy i Asie

Nově jmenovaným šéfkuchařem restaurace Essensia je sice původem Indonésan, ale praxí světoběžník Ari Munandar (36), čerstvý otec v Praze narozené dcery. Po studiích v Bandungu pracoval pro hotelovou síť Hilton ve Velké Británii, Indonésii a v Jihoafrické republice. „Chceme nejenom hotelovým hostům, ale i domácím milovníkům dobrého jídla nabízet vysoce kvalitní asijskou i evropskou kuchyni v rámci jedné restaurace. Jsem už nějaký čas v Praze, a tak si dovoluji tvrdit, že obdobný projekt tady zatím není. Naší hlavní devízou je autenticita chutí, dodržování originálních receptur i všech ingrediencí u jídel, která nabízíme,“ říká Ari Muander.

„Ari si toto jmenování zasloužil nejenom díky svému nespornému talentu, energii a pílí, ale i díky schopnosti vést tým naší restaurace a spoluurčovat směr, jakým se bude do budoucna ubírat,“ vysvětluje Clemens Hoerth, generální ředitel hotelu Mandarin Oriental.

V denní nabídce, která se obměňuje podle sezony, však nejde o dnes ve špičkových evropských restauracích módní směr fusion, spojující prvky asijské a evropské kuchyně (viz *IN magazín* č. 21/2007). Tady jsou obě typické kuchyně odděleny a dovedeny k dokonalosti jak použitím těch nejlepších surovin, tak i perfektním provedením. Denní nabídka tak vytváří spojnici mezi moderní evropskou kuchyní a světem nezvyklých asijských

ských vůní a chutí. Host tak může jídla volit a kombinovat dle momentální nálady. Samotná restaurace zaujímá prostor pěti propojených místností s klenutými nebo obloukovými renesančními stropy. Z jedné z nich se dá sejít do historického sklepení, kde najdete vinný sklípek s místem pro 12 až 16 hostů.

## Praha před Paříží

Znalci světového hotelnictví byli trochu překvapeni, když se dozvěděli, že novou destinací, kde chce společnost Mandarin Oriental s kořeny v Hongkongu otevřít další ze svých luxusních pětihvězdičkových hotelů, bude Praha. Její klientela totiž patří k nejbohatším na světě. Většinu z dvaceti hotelů měl řetězec zatím v Asii a v Severní Americe.

Pražský hotel slavnostně otvírali loni v září. Vznikl v komplexu dříve značně zdevastovaných budov na Malé Straně, k nimž patří i nejstarší část bývalého dominikánského kláštera ze 14. století. Letos Mandarin Oriental otevře další hotel v Mexiku a na čínském ostrově Hainan. Příští rok přibude Barcelona, Boston a Peking, v roce následujícím Dallas, Chicago, Las Vegas, Macao, Marrákeš, ostrovy Turks a Caicos a Kostarika. Teprve v roce 2010 bude mít Mandarin Oriental premiéru v Paříži, na Tchaj-wanu a v Kantonu. To už bude mít dynamicky se rozvíjející skupina 9500 luxusních pokojů v jednadřiceti zemích světa. ■

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

**U jídel ve špičkové restauraci je důležitá nejenom jejich dokonalá chuť, ale i vzhled.**



FOTO: HN – MARTIN SVOZÍLEK

## Informace

### Restaurace Essensia

Hotel Mandarin Oriental Prague, Nebovidská 1, Praha 1

Tel.: 233 088 888, [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

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: ● ● ●