

## VAŘTE S NÁMI

**Hlávkový salát  
s žemlovými krutony,  
slaninou  
a kozím sýrem**

**pro 4 osoby**

- 1 ledový salát
- 2 hlávkové saláty
- 250 g anglické slaniny
- 2 rohlíky
- 200 g přírodního koziho sýra (možno nahradit fetou)
- 80 g balsamica
- 20 g medu
- špetka soli
- čerstvý drcený pepř

Saláty rádně omyjeme pod tekoucí vodou a obereme zvadlé listy. Natrháme na kousky velikosti polévkové lžice do mísy a promícháme se zálivkou z balsamika, medu a soli. Rozdělíme na talíře a poklademe kousky kožního syra. Na rozehřáté pánvi rozpustíme slaninu, opečeme v ní na plátky nakrájené rohličky a přendáme na saláty. Nakonec opepříme čerstvě narubo drceným (mletým) pepřem. Salát může být i lehká letní večeře.

FOTO: PETR STARÝ

# Jak v klášteře vymetli pavučiny



## INFORMACE

## Kláštevní restaurant

Národní 8  
Praha 1  
Tel.: 731 157 350 (305)

Cenová kategorie:

Polední nabídka: ●

Večer: ●●

**Poznámka:**

Cenová kategorie zahrnuje  
průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj  
pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●  
do 1500 Kč: ●●  
nad 1500 Kč: ●●●

**K**do by neznal Klášterní vinárnu na pražské Národní třídě. Neskutečně dlouho dožívající, značně zaprášená, neútluná, obnošená pseudonoblesa. Když tam člověk omylem či z nostalgie zavítal, proklínal se už u vchodu, kam to vlastně vlezl. Tady se čas na desetiletí zastavil a konzervoval v reálném socialismu a jeho RáJích. Až v květnu letošního roku, po čtyřech měsících náročných rekonstrukcí, mohli hosté znovu navštívit klášterní prostory. A nestačili se divit.

Mírně modifikovaný název, ve kterém vinárnu vystřídal restaurace, zdaleka nenaznačuje radikální změny, kterými interiéry, personál a především nabídka prošly. Pamětníci původního prostoru, hrajícího si na intimitu, se nestačí divit. Prostor je prosvětlený, otevřený a příjemně působící. Snad jenom velké barevné fotografie jídel na zdech mohou na první pohled rušit. Vstřícný a dobře vedený personál a především

jídelní lístek vám však dá rychle zapomenout na staré zapšklé časy. Těžko hledat na tak atraktivním místě hned vedle Národního divadla v poledne restauraci, kde se za slušnou cenu a hlavně dobře v klidu a pohodě najíte. Každý den jiný jídelníček, kde najdete husu i vnitřnosti, žemlovku nebo světláčejší těstoviny.

s rokfórovou omáčkou a vlašskými ořechy. Pochopitelně si můžete dát něco ze stálého jídelníčku a stejně jako večer si užívat ve větším stylu. I tak opět ve velice dobré cenové relaci špičkové pokrmy s velmi kvalitními vín.



**Nadívané  
křepelky  
s jalovcovo-rybízovou  
omáčkou**