



Už při příchodu z hlavního náměstí je vidět, že místo zvolili dle mezinárodně nejosvědčenejších pravidel. Mimo jiné říkají, že nová restaurace, která má mít šanci na úspěch, by

měla být na rohu frekventovaných ulic v centru nebo jeho blízkosti a mít hlavní místnosti ve snadno přístupném přízemí. Zároveň by měla nést nekomplikovaný, maximálně dvouslovný, snadno zapamatovatelný název. To se v Českých Budějovicích podařilo. Když jsme ochutnali jídla připravená pod vedením šéfkuchaře Jana



Heřmánka, museli jsme pamětnicky konstatovat, že tady získali víc než dobrou náhradu za kdysi slavné a později hanebné Masné krámy. Navíc jsou zde ceny vzhledem ke konkurenci a kupní síle místních o poznání mírnější než v obdobných podnicích v Praze. ●

libor.sevcik@economia.cz

- 120 g čerstvých jahod
- 75 g mascarone
- 75 g zakysané smetany
- noky mascarone
- vanilkový cukr dle chuti

- 1 kávová lžička třtinového cukru
- 2 kávové lžičky medu
- 2 kávové lžičky sekaných vlašských ořechů

špetka drceného pepře
špetka mleté skořice
Cukr necháme zkaramelizovat a vmícháme do něj med, skořici a drcený pepř. Vše krátce povaříme. Nakonec přidáme na čtvrtky nakrájené jahody, promícháme je s hotovou omáčkou a ještě teplé dáme na talíř k nůžům.

- Staropramen:
Ležák,
Granát světlý a černý,
- Velvet,
- Kelt
- Belgická piva:
Stella Artois,
Hoegaarden White
- Lahvová:
OSTO6
Leffe
Hoegaarden Forbidden
Fruit,
Belle-Vue Kriek

