

# Kulinářské trhy v Intercontinentalu



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

## INFORMACE

### Hotel Intercontinental, restaurace Primátor

Každý čtvrtek od 17 – 22 hodin

Tel.: 296 631 111

[www.prague.intercontinental.com](http://www.prague.intercontinental.com)



**N**enechte se mýlit titulem. Pražský pětihvězdičkový hotel Intercontinental se ve skutečnosti v tržnici nezměnil a žádné opravdové trhy se tam nekonají. To jenom místní šéfkuchař využil svých poznatků z cest po gurmánském a gurmetském světě a obohatil nabídku svého domovského přístavu.

### Inspirace z Asie

„Podobně organizované kulinářské akce jsem viděl v prvotřídních hotelích na Středním východě a v Asii. Pořádáme sice oblíbené nedělní brunche, kde si hosté také dávají dle libosti za jednotnou cenu vše, co je z lahůdek zaujme, ale naše čtvrteční trhy mají přece je-

nom jinou strukturu nabídky a prezentace. Host si totiž vybere z nabídky syrových mas libovolnou kombinaci i množství a než si dá něco z předkrmů či polévek, tak mu masa připravíme dle jeho přání a číšník mu je donese na stůl,“ vysvětluje šéfkuchař Miroslav Kubec.

Pod heslem snězte, kolik můžete, a za jednotnou cenu 990 korun si v restauraci Primátor můžete opravdu dopřát. Když to stihnete mezi pátou a šestou odpolední, platíte za dva jenom jednou, a to včetně domácích vín. Nemá však cenu spěchat. Naopak je třeba si návštěvu užít a ochutnat ty nejruznější varianty včetně sýrů a množství prvotřídních dezertů.

### Od ryb po vepřové

Nabídka čtvrtečních trhů je skutečně zajímavá a obměňuje se podle sezóny i dodávky čerstvých ryb a jiných specialit. Jenom ze studených předkrmů oči i chuťové pohárky přecházely. Pěkný výběr: suši, mušle svatého Jakuba, slávky, různé šunky, sýry a jednohubky, saláty všeho druhu a ingrediencí.

Z ryb a mořské havěti byly pro hosty připraveny candát, chobotnice, obří garnáti, slávky, losos, úhoř, pstruh a kalamáry. Z mas kachní a kuřecí prsa, jehněčí kotlety, vepřová panenka, hovězí tournedos ze svíčkové a kuřecí čtvrtky. Jako přílohy si hosté mohli dát pečené brambory, grilovanou zeleninu, pikantní japonské nudle, bramborové resti, kari rýži, provensálskou, pepřovou, barbecue a rybí omáčku, těstoviny se syrovou omáčkou. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

[libor.sevcik@economia.cz](mailto:libor.sevcik@economia.cz)

