

in.ihned.cz/jidlo



Mousse z bílých kachních jater s karamelizovanými meruňkami, čerstvě pečenou brioškou a redukcí z portského vína



Faran dolle z crémé brullée, zmrzliny stracciatella, teramisu a tartaru ochuceného krémem Cointreau



FOTO: PETR STARY

Černé rizoto se svatojánskými mušlemi, slávkami a tygřími krevetami



Grilované kotletky z mléčného jehňátka s polentovým wrapem a do měkka pečeným fenyklem s badyánovou esencí

Za třicet let vyškolicil hotel InterContinental zástup špičkových odborníků v oboru kuchařském, číšnickém i sommelierském. Řada z nich zvítězila ve svých oborech jak v národních, tak i mezinárodních soutěžích. Někteří z nich si v okamžiku, kdy to poměry dovolily, otevřeli vlastní restaurace, nebo vedou podniky jiných, a zúročují tak zkušenosti, které získali i v restauraci Zlatá Praha. InterContinental si však i s odchody specialistů dokázal vždy poradit, protože vychovává vlastní učeně vedené opravdovými profesionály. V současné době zde oceňují ty, kdo jsou v hotelu od samého začátku.

Za celou dobu své existence a veškerých přestaveb nebyl hotel nikdy nucen přerušit provoz až do doby, kdy se přehnal přes Prahu v létě roku 2002 velká voda a zaplavila spodní část hotelu. Znovuvotevření se dočkal po třech měsících 4. listopadu 2002. V plejádě statisíců hostů, kteří se ve Zlaté Praze za třicet let vystřídali, najdeme hlavy korunované, prezidenty, významné obchodníky i světové umělce. Důležitější je, že tady je každý návštěvník vždy skutečně hostem v tom prapůvodním slova smyslu. ●

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

Všechna jídla jsou z běžného jídelního lístku.
Připravil je Jan Davídek pod supervizí šéfkuchaře Miroslava Kubce.

SPECIÁLNÍ POŘADAČ

pro zakládání výtisků IN magazínu si můžete objednat na adrese
Economia a.s., oddělení distribuce, Dobrovského 25,
170 55 Praha 7, tel.: 233 071 197 nebo
e-mail: predplatne@economia.cz.

Šanon zašleme do 2 týdnů po obdržení objednávky.
Cena šanonu je 144 Kč včetně poštovného a balného.

