

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

K mušlím se podával Mouton Cadet Réserve Graves Blanc 2006, který svou svěžestí vhodně doplňoval mořské tóny jídla. K husím játrům skvěle ladil sladký Mouton Cadet Réserve Sauternes 2004. S mořským řasem s dýňovou omáčkou, červeným zelím a chorizem se dobře vypořádal klasický Mouton Cadet Réserve Saint Emilion 2005. Chuťově bohatá zvěřinová paštika se zauzenými artyčoky a divokými houbami promíchaná v ústech s Chateau Mouton Rothschild 2001 se proměnila ve skutečný zážitek. K jablečnému dortu s tahitskou vanilkovou zmrzlinou a karamelovým sosem se pilo šampaňské Taittinger Nocturne. Byl to důkaz toho, že správně připravené šampaňské lze podávat i k tak chuťově bohatému a výraznému dezertu.

Z Jižního Tyrolska

Představitelé cestovního ruchu Jižního Tyrolska s sebou do Prahy přivezli suroviny, víno i šéfkuchaře. Protože mají dobré zkušenosti s italským šéfem pražské restaurace Aromi, svěřili vše jeho týmu. Společně pak připravili jihotyrolskou klasiku. K tamním sýrům a špeku podávali vyzrálý Tramín 2005 přímo z Traminu, jihotyrolské vesnice, odkud se možná tato odrůda vydala dobývat svět. Voňavý a chuťově bohatý tramín ladil i s další jihotyrolskou specialitou – špekovými knedlíky s houbami.



Jehněčí
s mrkvovým pyré,
zeleným chřestem
a cherry rajčaty



FOTO: MARTIN BYSTRICKÝ

Přírodní filetky
z kambaly
s mušlemi navajas
(střenky jedlé)
a olivovým
olejem Arbequina

Ravioli plněné solenou treskou s mandlovou pěnou už chtěly změnu, a tak se naléval Pinot Nero 2006. A k srnčímu hřbetu v ořechové krustě se výborně hodilo typické jihotyrolské víno z odrůdy Lagrein. Tentokrát to byl loňský ročník z Cantiny Termeno. Závěrečný jablečný koláč a čokoládové semifreddo už zvládli pouze největší jedlíci. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

STOLNÍ KALENDÁŘE KONTA BARIÉRY 2008

LETOS POPRVÉ VE DVOU SAMOSTATNÝCH VERZÍCH



**MŮJ SVĚT
2008**

Kalendáře jsou tradičně k dostání v síti specializovaných prodejen
NEBO JAKO FIREMNÍ REKLAMNÍ PŘEDMĚTY, VČETNĚ DOTISKU,
na tel.: 224 214 452 nebo 541 229 075, e-mail: nadace77@bariery.cz,
antipol@antipol.cz



17 111 444 / 2400

IN-000608

Informace

Restaurace ABC

Eurostars Thalia, Národní třída 13, Praha 1, tel.: 221 011 333

www.eurostarshotels.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: ●●●●