

2. Restaurant Radisson SAS Alcron

3. La Rotonde, Radisson SAS



FOTO: ARCHIV

Jiří Štíft. Jeden šéfkuchař, jeden hotel, dvě restaurace a dvě místa na pomyslné „bedně“. V absolutním pořadí mezi deseti nej ve všem se na druhém a třetím místě umístily restaurace pražského hotelu Radisson SAS Alcron. Jedna se jmenuje stejně jako hotel, druhá má jméno dané podobou jejího interiéru La Rotonde.

Za dob první republiky i krátce po druhé světové válce byl Alcron špičkovým hotelem, kde si dávali schůzky světoví politici, umělci i špióni. Jeho mezinárodní renomé za socialistických Interhotelů upadlo v zapomnění a teprve s novým majitelem opět získává body u cizinců i domácích. Mimo jiné je hotel a jeho restaurace držitelem pětihvězdičkového diamantu (Five Star Dia-

mond Award) od americké Akademie pro pohostinství v letech 2003 a 2006.

Dát si v Alcronu ryby a hlavně mořské v podání teprve jednaticetiletého Jiřího Štífta je zážitek, který u nás nemá konkurenci. Moře poznal dokonale. V roce 1998 procestoval většinu oceánů na výletní lodi Queen Elisabeth 2, vařil v řadě pětihvězdičkových hotelů v Praze, ve Vídni a Bruselu. Byl také na zkušené v kalifornském kulinářském institutu s pěknou zkratkou C.I.A.

V elegantní restauraci La Rotonde, která je ve stylu art deco, můžete každou neděli na jazzovém brunchi za 895 korun ochutnat co hrdlo ráčí z bohaté hotelové kuchyně. V nové nabídce nahlédnete v podání Jiřího Štífta do tajů světové i české kuchyně. Jehněčí či

Alcron menu

- ❖ Amuse Bouche
- ❖ Ústřice Marennes de Oleron podávané na ledu s citrónovou pěnou, humrový bisque s grilovanými artyčoky a krevetovým olejem
- ❖ Mořský vlk „cuite sous vide“ s grilovanou cuketou a omáčkou Vierge
Doporučujeme: Champagne Taittinger Brut La vagli 2004, Stefno Antonucci, Santa Barbara, Itálie
- ❖ Granita
- ❖ Svatopeterská ryba a sladkovodní ráčci se šafránovým rizotem
Doporučujeme: Pouilly Fume 2005, Pascal Jolivet, Valée de la Loire, Francie
- ❖ Mořský das s karamelizovanou čekankou a restovanými bílými kachními játry
Doporučujeme: Sauvignon 2003, Jaroslav Beneš, ČR
- ❖ Výběr francouzských sýrů
- ❖ Fíky marinované v portském víně podávané se šafránovou zmrzlinou
- ❖ Čokoládové soufflé s malinovým sorbetem a sabayonem z muškátového perlivého vína
- ❖ Domácí Petit Fours a káva
Doporučujeme: Cabernet Moravia 2002, Jaroslav Beneš, ČR



Šéfkuchař Jiří Štíft

kůzlečí z domácích biofarem, ryby pečené před hosty na grilu, restované mořské plody s houbami, sýry, dezerty, pivo, víno, nealko...

Intimní restaurace Alcron má pouhých 24 míst. Letos zde zavedli nový gastronomický koncept nazvaný Fresh Market menu, zaměřený na rybí a další mořské speciality. Nabízejí hostům nejčerstvější ryby a mořské plody podle sezónní nabídky.



Interiéry hotelu Radisson SAS Alcron jsou ve stylu art deco.

Informace

Hotel Radisson SAS Alcron, Restaurant La Rotonde

Štěpánská 40, Praha 1

Tel.: 222 820 038, 222 820 410

www.radissonsas.com

Cenová kategorie: ● ● ●