

4. Auberge de Provence

To nejlepší nejen z Belgie

Ludo E. E. Van den Bergh, původem Belgičan, si v Tuchoměřicích na okraji Prahy splnil letitý sen mít vlastní hospodu. Proměnit staříčkový klášterní špejchar v útulnou restauraci a rodinný hotel však vyžadovalo nemalé úsilí. Je hodně restaurací, které se domácky jenom tváří. Auberge de Provence však taková skutečně je. Staříčkové dřevěné stoly, všude nejrůznější drobnosti jako na

venkově. Když už děti nebaví sedět u stolu, mohou si hrát venku na zahradě nebo v některém koutu rozlehlé restaurace.

Ovšem zahrada, to je pro restauraci samostatná kapitola. „Máme na ní od jara do zimy osmadvacet druhů bylinek, které pochopitelně používáme v kuchyni,“ chlubí se slušnou češtinou belgický podnikatel, který u nás působí už od počátku 90. let. Restauraci však začal budovat teprve před čtyřmi roky. „Chtěl jsem nabídnout hostům to nejlepší z Belgie, včetně nejrůznějších piv, jídla, která mě zaujala ve Francii, i to, co jsem pochytil u vás,“ říká Van den Bergh. A tak si jako moučník můžete dát skvěle připravené jablko z domácí zahrady, ale udělané podle receptu Belgičanky babičky. A zapíjet ho z originální, osmdesát let staré sklenice, která jí patřila. Navštívit tuchoměřickou Provence se rozhodně vyplatí.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Informace

Auberge de Provence

U Špejcharu 355 • Tuchoměřice
Praha-západ • tel.: 220 951 083
www.tuchomerice.cz

Cenová kategorie: ●●

5. Promenáda

Z ruiny mezi elitu



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Příběh karlovarské restaurace a hotelu Promenáda je v lecčem podobný historii pražské restaurace U Lípy. Stejně jako v Praze Miroslav Růžička se v Karlových Varech o pár let později pustil do podnikání Svato-pluk Pazderka, rovněž člověk z restaurátorské branže, kterému vlastně nic nechybělo.

Z ruiny dvou historických obytných domů v samém centru lázní postupně vybudoval špičkové zařízení, jehož věhlas už dávno překročil hranice města. Dnes je to vyhledávaný rodinný podnik s přátelskou atmosférou,

Informace

Promenáda

rodinný hotel a restaurant
Tržiště 31 • Karlovy Vary • tel.: 353 225 648
www.hotel-promenada.cz

Cenová kategorie: ●●

špičkovou kuchyní i servisem. Zajímavostí na bohatém vinném lístku jsou vína od vinaře z Bořetic, který má stejné příjmení jako hoteliér. Není to náhoda. Z této obce totiž Svato-pluk Pazderka pochází a dobře pitelná vína pro něj připravuje jeho bratr.

6. Restaurant Hradčany, hotel Savoy

Klid a noblesa

Na dohled od Pražského hradu, a přece mimo hlučící dav turistů a pro ně koncipovaných restaurací, leží hotel Savoy. Byl zrekonstruován tak důkladně, že z původní stavby zůstal vlastně jenom půdorys a čelní zeď. Dnes skrývá noblesní restauraci Hrad-

čany a tichou knihovnu s krbem a pozorným personálem. Loni se hotelová restaurace pro mnohé překvapivě umístila poprvé v první desítce – byla osmá. Asi nešlo o náhodu, protože letos si ještě o dvě místa polepšila.

Pro zdejšího šéfkuchaře Josefe Štangla, jenž obzvláště rád a dobře připravuje mořské ryby, není problém nachystat špičkové menu pro korunované hlavy, které zde na zapřené občas pobývají, stejně jako pro „obyčejné“ hotelové hosty i náhodné příchozí. Sem



se chodí nejen kvůli kvalitní kuchyni, ale i za klidem a nevtrávným luxusem. Tady je host opravdu hostem a jeho přání rozkazem.

Informace

Restaurant Hradčany, hotel Savoy

Keplerova 6 • Praha 1 • tel.: 224 302 430
www.hotel-savoy.cz

Cenová kategorie: ●●●