

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

7. Japonská restaurace Miyabi

Jídlo s osvětou



Jestě před pár lety si většina Čechů nechtěla ani představit, že pojídají syrové ryby. Japonská kuchyně, kam tato delikatesa neodmyslitelně patří, byla našincům stejně vzdálená a nedostupná jako země vycházejícího slunce. Nyní už ale najdete restaurace, kde připravují více či méně zdařilé variace syrových ryb, i v okresních městech.

Pražská restaurace Miyabi byla jedna z prvních, kde jste mohli ochutnat skutečnou japonskou kuchyni. Pochopitelně i s tepelně neupravenými rybami. Na stejném místě již prosperuje deset let. Působí nejenom jako centrum kulární, ale i osvětové. Můžete se tu seznámit jak s taji japonské kuchyně, tak i s čajovým obřadem. Pravidelně zde připravují nejrůznější kulinařské akce a zvou zajímavé kuchaře. Hostovali tu i japonské mistři tohoto kuchařského umění.

V Miyabi vám rádi vysvětlí, pokud máte zájem, že suši vlastně nejsou ty kousky syro-

Informace

Japonská restaurace Miyabi

Navrátilova 10 • Praha 1 • tel.: 296 233 102

www.miyabi.cz

Cenová kategorie: ● ●

vých ryb, ale v prapůvodním významu šlo o rýži ochucenou sladkokyselým nálevem s rybí příchutí. Kousky ryb či něčeho jiného na rýži jsou pouze doplňkem a tato kombinace se nazývá nigirizuši. Zdejší šéfkuchař Petr Lambert ovládá své řemeslo dokonale a jeho ostré nože dokáží z nejrůznějších surovin vytvarovat mistrovská díla.



8. La Degustation Boheme Bourgeoise

Dvě tři sousta. Dvanáctkrát...

Rozhodně nejzajímavější kulinařský projekt vznikl před rokem v Praze díky Jiřímu Karpíškovi, zakladateli úspěšné sítě restaurací Ambiente. Společně se šéfkuchařem Ambiente Oldřichem Sahajdákem si tak splnili sen otevřít skutečně špičkovou restauraci, kde podávají tři dvanáctichodová degustační menu s vybranými viny. Pravidelně je obměňují, a tak je zde stále co ochutnávat.

Milovníci velkých porcí jsou zpočátku zaskočeni, když dostanou první talíř s jídlem o dvou či třech soustech. Ovšem pak postupně ochutnáte třeba svatojakubské mušle s lanýžovou pěnou, krém z čerstvých francouzských lišek, chobotnici à la galega s papriko-



Informace

La Degustation Boheme Bourgeoise

Haštalská 18 • Praha 1 • tel.: 222 311 234

www.ladegustation.cz

Cenová kategorie: ● ● ●

vým olejem a čerstvě vyuzeného říčního úhoře se zelenou fazolkou. Následují pečená kachní prsíčka Rouge s foie gras, borůvkami a biokarotkou, hovězí Wagyu Kobe s wasabi pyré, Glacé au mirin se zázvorovým chutney, Brie de Nangis, mousse z Grand Marnier a čokolády Satongo a šťávou z červených pomerančů. Budte si jisti, že po tomto zdejším menu rozhodně neodejdete hladoví.