

## TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

## 9. Allegro, hotel Four Seasons

### Co třeba lanýžové menu?



**N**a přelomu léta opustil restauraci Allegro charismatický šéfkuchař Vito Mollica, který šéfoval zdejší kuchyni od otevření hotelu, plného hvězdných návštěvníků. Nahradil ho jednatřicetiletý Andrea Accordi, jenž se zasloužil o to, že jeho předchozí restaurace získala hvězdičku populárního Michelinu. Jeden z prvních Accordiho počinů je právě probíhající lanýžové menu – perfektně chutově vyvážená jídla přivedená k dokonalosti jemně nastrohanými italskými lanýži a víny ze stejné oblasti.

V poslední ročence německého časopisu Feinschmecker Europa Gourmet City Guide, která hodnotí restaurace v 25 metropolích Evropy, získalo Allegro tři F z pěti možných (ni-



kdo jiný v Česku nedostal víc). Ve zdůvodnění se praví, že host zde najde kreativní italskou kuchyni s mezinárodními akcenty, kombinovanou s tradiční českou gastronomií. Jehněčí s bazalkovou krustou je dle německé ročenky špičkové. Tři F podle Feinschmeckeru znamenají, že jde o restauraci s pestroutou kuchyní, dobrým servisem a příjemným prostředím. Znalci tvrdí, že je to úroveň srovnatelná s nejméně jednou hvězdou Michelin.

### Informace

#### Restaurant Allegro, hotel Four Seasons

Veleslavínova 2a • Praha 1 • tel.: 221 426 800

[www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)

Cenová kategorie: ● ● ●

## 10. Restaurant Alcron, Radisson SAS Hotel

### Bezkonkurenční ryby

**P**okles v žebříčku v tomto případě rozhodně neznamená, že by se zdejší šéfkuchař Jiří Štíft pohoršil, ti před ním zkrátka získali tentokrát víc bodů. On však stále patří k absolutní špičce a jeho mořské ryby nemají konkurenci. Nedosáhl sice ještě ani



### Informace

#### Restaurant Alcron, Radisson SAS

Štěpánská 40 • Praha 1 • tel.: 222 820 038

[www.prague.radissonsas.com](http://www.prague.radissonsas.com)

Cenová kategorie: ● ● ●



Kristových let, ale už dovede věci nevídané. Jako jeden z mála našinců byl i v proslaveném kalifornském kulinářském institutu se zkratkou C.I.A. Vyhlášené a dlouho dopředu rezervované jsou i jeho kurzy vaření. Hotel a jeho restaurace se staly mimo

jiné držitelé pětihvězdičkového diamantu, který uděluje americká Akademie pro pohostinství.

**LIBOR ŠEVČÍK**

[libor.sevcik@economia.cz](mailto:libor.sevcik@economia.cz)

FOTO: ARCHIV A JEDNOTLIVÉ RESTAURACE