



9. U Kastelána Brněnská klasika

To, co před sedmnácti lety začal předvádět v brněnské restauraci U Kastelána šéfkuchař Michal Göth, se milovníkům dobrého jídla jevílo v moravské metropoli jako kulinářské zjevení z jiného světa. Nic podobného zde tehdy nebylo.

Dnes už mu v Brně vyrostla konkurence, shodou okolností v ní vesměs pracují jeho odchovanci. Kastelán, který se během let stal ze zjevení klasikou, je zatím jedinou mimo-pražskou restaurací, která v gurmánské ročence Grand Restaurant za dobu jejího trvání zvítězila. O kulinářský zážitek se tu dnes starají dva šéfkuchaři: Jiří Nedorostek a David Viktorin.

Milovníci dobrého jídla z celé republiky se zde pořád rádi při svých cestách zastaví, aby ochutnali, co nového pro ně U Kastelána při pravili. Nebo si zopakovali a připomenuli kulinářský zážitek z návštěvy poslední.

Restaurace podle slov majitelky vychází z charakteristických prvků světové kuchyně, které následně vybrušuje a proměňuje, inspirována ročními obdobími. Tradiční kuchyni tak mění v lehkou, relaxační, jemnou zábavu plnou barev a chutí. U Kastelána také připravují četné kulinářské akce. Milovníkům české



kuchyně jsou určené například degustační večery pod názvem Renaissance české kuchyně, ve kterých se hostům nabízí v malých porcích to nejlepší z umění šéfkuchařů. Na podzim nechybělo ani menu ze hřibů a lišek, kompozice z dýní a tykví nebo svatomartinské menu.

Vloni skončila restaurace v Maurerově výběru 25.

Foto: U Kastelána, archiv



À la carte

Z jídelníčku

Studené předkrmy

- Sašimi – klasický japonský předkrmy z čerstvého tuňáka s na-loženým zázvorem a pastou wasabi (360 Kč)
- Jehněčí & Morteaux – terinka z jehněčího a francouzských párků Morteaux s vinaigrettem z hrubozrnné hořčice, okurky cornichon a cibulky marinované v bílém balzamik (220 Kč)

Polévky

- Krémová polévka – bramborovo-česnekový krém se šalvějí a tapenádou z Boudin Noir (70 Kč)
- Cappuccino z bílých fazolí, parfémované smetany s pšeničným rizotem (90 Kč)

Ryby

- Mořský das – filovaný mořský das na krémovém celeru s restovanými liškami a redukcí červeného vína (400 Kč)
- Bouillabaisse – tradiční provensálská rybí polévka z mořských ryb se šafránem, toustovaným bílým chlebem a studenou omáčkou aioli (390 Kč)

Hlavní chody

- Klasická svíčková na smetaně v naší úpravě s brusinkami a karlovarským knedlíkem (280 Kč)
- Kachna – konfitované kachní stehno s francouzskou čočkou a dijonským vinaigrettem a křupavé bramborové lupínky (330 Kč)

Dezerty

- Mouelleux – čokoládové mouelleux s lehkou wasabi pěnou (180 Kč)
- Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou podávané v rozmarýnovém kloboučku (150 Kč)

Informace

U Kastelána

Kotlářská 51/a • Brno
Tel.: 541 213 497

www.ukastelana.cz

Cenová kategorie: ●●●