



6. Bellevue

Nejenom krásný výhled

„Jasná špička současné restaurační scény v Praze,“ napsali v americkém deníku New York Times po návštěvě pražské restaurace Bellevue. Fascinující výhled na Karlův most a Pražský hrad zde patří k nabídce a potvrzuje, že název restaurace (v češtině krásný výhled) rozhodně není přehnaný.

Před časem prošel interiér podniku výraznou rekonstrukcí, na níž se podepsali Rony Plesl a Bára Hamplová. Uvolněnou metropolitní ležérností se jim podařilo podtrhnout noblesu historického prostoru. Do výrazného rámce původní architektury vstoupili barevnou a proměnlivou světelnost uměleckých objektů z uranového skla. Vázy, šlahouny a biomorfní tvary skla se volně prolínají s grácií živých květin a rostlin.

Ovšem do restaurací nechodíme obdivovat vyhlídku či interiér. O spokojenost návštěvníků se starají dva šéfkuchaři – Čech Petr Bureš a Francouz Jacques Auffrays. Jak už jejich původ napovídá, můžete zde ochutnat výtečně připravené lahůdky české a francouzské kuchyně v moderní úpravě.

Pokud se nemůžete rozhodnout a chcete vyzkoušet vše, co restaurace nabízí, zvolte degustační menu. Na milovníky české kuchyně v moderním pojetí čeká české degustační menu. Za doprovodu vhodných světových nebo exkluzivních moravských vín vyzkoušíte v malých porcích to nejlepší z umění obou šéfkuchařů.

Mají tady i velmi dobře zásobenou vinotéku. A pokud zatoužíte po něčem míchaném, za barem vládne Roman Heller, vítěz soutěže Mattoni Grand Drink.

Vloni skončila restaurace v Maurerově výběru dvacátá.

Foto: Bellevue



Večeře

Z jídelníčku

Polévky & teplé předkrmy

- Tygří krevety v Tagarashi koření s avokádovým salátem, crème fraiche s Jalapeños papričkami (390 Kč)
- Domácí sýrové ravioli podávané s tomatovo-bazalkovou omáčkou jemně kořeněnou sicilským chilli Peperoncino (290 Kč)

České speciality

- Křehká pečená kachna, medovo-levandulová omáčka, červené a bílé zelí, domácí knedlík se slunečnicovými semínky (645 Kč)
- Pomalu pečený jehněčí hřbet v majoránkové krustě, tymiánové brambůrky a špenát s čerstvými liškami (645 Kč)



Hlavní chody

- Černá treska, bramborové pyré Wasabi, mladé špenátové listy s houbami Shi-take a šafránový olej (645 Kč)
- Telecí svíčková v krustě z černých lanýžů, bramborové pyré & konfitovaná červená cibulka, omáčka s houbami Girolle (790 Kč)

Dezerty

- Teplý čokoládový fondant s domácí mátovou zmrzlinou a kakaovým lupínkem (290 Kč)
- Teplý koláček ze švestek marinovaných v japonském švestkovém víně a badyánu, sypaný mákem, domácí švestkový sorbet (290 Kč)

Informace

Bellevue

Smetanovo nábřeží 18 • Praha 1
Tel.: 222 221 443

www.bellevuerestaurant.cz

Cenová kategorie:

