

### 3. Francouzská restaurace, Obecní dům Za kralování Krále

Přijde vám interiér této restaurace nějak povědomý? Milovníkům kinematografie jistě ano, v posledních letech se tu natáčely například snímky *Obsluhoval jsem anglického krále* nebo *Edith Piaf*. Noblesní Francouzská restaurace v Obecním domě ale nepřitahuje jen filmaře. Návštěvníky ohromí už při vstupu nádherný secesní interiér, který byl v polovině devadesátých let minulého století citlivě rekonstruován podle původních dispozic. Poprvé ho mohli přichodzí obdivovat 22. 11. 1912.

Druhým překvapením je noblesa podáváných jídel. Francouzské restauraci kraluje už od jejího znovuotevření Kuchař roku 1996 Jiří Král. Jeho jídla jsou malým uměleckým dílem. Šéfkuchař Král je už léta také kapitánem národního týmu asociace kuchařů a cukrářů, který Českou republiku úspěšně reprezentuje na nejrušnějších světových gastronomických soutěžích.

Naposledy v únoru letošního roku v kyprské Nikósii na mezinárodní soutěži národních kuchařských družstev *Gastronomia Mediterranean Culinary Challenge 2008*. Družstvo Francouzské restaurace se poprvé v historii podobných klání vrátilo jako absolutní vítěz. Prezentace studené kuchyně byla oceněna zlatou medailí, slavnostní tříchodové menu české kuchyně připravené pro 60 hostů stříbrem.



Největší obdiv tehdy sklídl hlavní chod: pečená vepřová panenka s houbovou fáší v uzené strouhané se špenátovou sedlinou, bramborový knedlík s uzeným masem na cibulovém konfetu, vepřový bůček pečený ve vakuu a bramborové pyré s krupkami a červenou řepou.

O skvělou nabídku vín a jejich příkladnou prezentaci se zde stará finalista soutěže o nejlepšího someliéra ČR Jakub Bratánek, který na *Trophée Bohemia* 2008 získal bronzovou medaili. I díky jeho umění je zde postaráno o dokonalý kulinářský zážitek, i co se týče výběru vína ke špičkově připraveným pokrmům.

Vloni skončila restaurace v Maurerově výběru rovněž třetí.

Foto: archiv



Šéfkuchař Jiří Král

#### Informace

##### Francouzská restaurace, Obecní dům

náměstí Republiky 5 • Praha 1

Tel.: 222 002 770

[www.francouzskarestaurace.cz](http://www.francouzskarestaurace.cz)

Cenová kategorie:



Marinované mušle sv. Jakuba

#### Jídelní lístek

Z jídelníčku

##### Předkrm

- Marinované mušle sv. Jakuba, tartar ze žltoploutvého tuňáka a carpaccio ze severského mečouna s lístky rukoly, sušenými mini tomaty a bylinkovým olejem (590 Kč)
- Grilovaná chobotnice podávaná se šafránovým rizotem a lístky zelených salátů s paprikovým olejem (690 Kč)

##### Polévky

- Tažené hovězí žebro ve dvojitém vývaru se zeleninou Julienne a domácími nudlemi (490 Kč)
- Krémová dýňová polévka s pečeným cuketovým Julienne a kapkami zeleného dýňového oleje (490 Kč)

##### Maso

- Coq au vin Bordelaise – mladý kohoutek na Pinot vinné omáčce s čerstvými hroznými a pasírovaným bramborem (690 Kč)
- Jehněčí kotletky pečené v rozmarýnovém kouři na hráškovém pyré s restovanými fazolkovými lusky na jehněčím glacé (950 Kč)

##### Dezerty

- Crème brûlée de Paris – jemný vanilkový krém gratinovaný s třtinovým cukrem, dle pařížské receptury z 18. století (250 Kč)
- Karamelový dortík s mandlovou krupinkou, makovou zmrzlinou a višňovým coulis (350 Kč)