

## 7. La Rotonde, hotel Radisson SAS Alcron

### Klasika ve stylu art deco



**Z**e Štěpánské ulice, vyběhající z hektického Václavského náměstí v Praze, se rázem přesunete o hodně desítek let zpět, kdy noblesa obsluhy a podávaných pokrmů byly ve špičkových restauracích samozřejmostí a host hostem.

Hotel Alcron i restaurace byly otevřeny v roce 1932 a už v té době to byla absolutní



Bezový dezert

špička. V nabídce restaurace je pestrý výběr mezinárodní i národní kuchyně a kvalitní paleta vín.

Populární je zde nedělní jazzový brunch (12 – 15.30 h), kdy kuchaři za decentních tónů swingu kouzlí pokrmy z české i světové kuchyně. Přímou před očima vám tu na objednávku připraví ryby, mořské plody, ústřice a různé druhy mas. Vybrat si lze také z asijských specialit, případně uspokojit své chutě nabídkou salátového baru či bioproduktů.

Nejen manažeři si v La Rotonde dopřávají od pondělí do pátku tzv. business lunch. Dvou- a tříchodové menu kombinuje širokou škálu pokrmů včetně polévek, salátů, těstovin, mas, ryb a dezertů. V letních měsících můžete posedět při neformální večeři na půvabné venkovní terase. Velmi oblíbené jsou v hotelu Alcron kuchařské kurzy, které vede šéfkuchař Roman Paulus.

Vloni skončila restaurace v Maurerově výběru dvanáctá.

Foto: Jaroslav Jiříčka

### Brasserie menu

Z jídelníčku

#### Předkrmy

- Hovězí tatarák podávaný s křepelčím vajíčkem, balsamickou redukcí a celerovým salátem (410 Kč)
- Domácí ravioly plněné telecími líčky, podávané se zprudka opečeným Escalope z bílých jater (410 Kč)

#### Polévky

- Consommé z hovězí ohánky s tortelinami a zeleninou (190 Kč)
- Humrový Bisque s grilovaným artyčokem a humřím masem (260 Kč)

#### Hlavní chody

- Grilovaný červený tuňák se zeleninovou Ratatouille, domácimi nudlemi s pestem a coulis z pečených rajčat (630 Kč)
- Argentinský hovězí filet s grilovanou zeleninou, Ratte bramborami pečenými s rozmarýnem a bernskou omáčkou (850 Kč)

#### Česká kuchyně

- Kuře na paprice – dušené mladé kuřátko podávané v krémové paprikové omáčce s domácími nudlemi (550 Kč)
- Telecí řízek smažený na másle podávaný s novými bramborami s petrželkou a sezonním listovým salátem (590 Kč)

#### Dezerty

- Jahodová pyramida s mascarpone a horkou čokoládou (290 Kč)
- Tvarohové knedlíky plněné nugátem, podávané se skořicovou zmrzlinou (290 Kč)



Veprůvé variace

### Informace

**La Rotonde,**  
**hotel Radisson SAS Alcron**  
Štěpánská 40 • Praha 1 • tel.: 222 820 410  
[www.alcron.cz](http://www.alcron.cz)

Cenová kategorie: ●●●



Carpaccio z tuňáka