

2. La Degustation Boheme Bourgeoise

Zaděláno na Michelinu



Originální a na provoz neobyčejně náročný projekt zakladatele úspěšné sítě restaurací Ambiente Jiřího Karpíška a jeho šéfkuchaře Oldřicha Sahajdáka žije. Skeptikové po otevření La Degustation tvrdili, že něco tak náročného nemůže v Praze obstát. Opak je pravdou, jak se ostatně Jiřímu Karpíškovi podařilo dokázat i u jiných kulinařských projektů.

O tom, zda příští rok jako první ryze česká restaurace získá hvězdičku gastronomického průvodce Michelin, rozhodnou jinde. Každopádně michelinovští komisaři zde letos byli už několikrát. Hvězdičku by si rozhodně zasloužila, protože degustační menu, která zde podávají, jsou skutečně brilantní ukázkou vysoké kuchyně.

Tři degustační menu jsou složená ze sedmi chodů a doplněná pěti amuse-bouche („jednoduchými“). Představují se v nich tradiční pokrmy českého kulinařského umění z konce 19. století inspirovaného mistrovsky vypracovanými postupy kuchařské osobnosti Marie B. Svobodové.

Menu Dégustation Terre et Eau je lehké a svěží. Je sestaveno z rybích a zeleninových chodů připravovaných z pečlivě vybíraných produktů podle tradičních českých a středomořských receptů a moderních kuchařských postupů. V menu Sélection du Chef ochutnáte výběr z obou menu oživený o nevšední přístup a inspiraci šéfkuchaře. Konečně zkusit lze i zkrácené menu „après le théâtre“. Chody tu pravidelně obměňují podle sezony a aktuální nabídky drobných českých pěstitelů a biofarem.

Tým someliérů pod vedením Kláry Kollárové denně sestavuje vinná menu, která se snoubí s jednotlivými chody. Když si navíc vyberete to správné místo, můžete pozorovat kuchaře přímo při tvorbě jednotlivých pokrmů. Nemusíte se ani obávat malých porcí – než jich spořádáte všech dvanáct, na hlad určitě zapomenete. Ty tři hodiny, které zde při ochutnávání a vychutnávání minimálně prožijete, rozhodně za to stojí.

Vloni skončila restaurace v Maurerově výběru osmá.

Foto: La Degustation



Menu

Z jídelníčku

Amuse-bouche maison

Entrée

pošírovaná pražská šunka, maliniská pěna, jablečný sorbet, „smaženka“

Soupe du jour

polévka z divoké drůbeže, pošírované křepelčí vajíčko, drůbeží knedlíček

Poché

pošírovaná „loupaná plec“, smetanová omáčka s čerstvým koprem, dušená brambora

Amuse-bouche

Fumé du jour maison

čerstvě vyuzený hovězí jazyk, cizrnová kaše, pečená cibule s majoránkou, nakládané šalotky

Braisé du jour

jihocheský králík, cibulová omáčka, pečené kaštany, domácí slanina

Amuse-bouche du jardin

Grillé

obalovaný telecí „entrecôte“, pečená brambora, „okurkové želé“

Amuse-bouche au fromage

Amuse-bouche sucré

Sucré

domácí tvarohové buchtičky, žloutková pěna

Cena: 1850 Kč

Zkrácené menu „après le théâtre“: 945 Kč



Informace

La Degustation Boheme Bourgeoise

Haštalská 18 • Praha 1 • tel.: 222 311 234

www.ladegustation.cz

Cenová kategorie: ● ● ●