

5. V Zátíši

Nový interiér, vynikající kvalita



Pražská restaurace V Zátíši je skutečnou trvankou v žebříčku nejlépe hodnocených tuzemských restaurací, mohla by tedy zdánlivě spokojeně spát na vavřínech. Ovšem zdejší šéf Libor Pavlíček musí stále vymýšlet nějaké novinky. Na podzim uvítali hosty nejen v nově pojatém interiéru, ale i novým jídelním lístkem. Šéfkuchařem je tu Milan Hořejš.



Interiér restaurace je stylově rozdělen na dvě poloviny: pravá část se skládá ze tří menších místností, které tvoří kulisu pro příjemná setkání. Autorkou tohoto interiéru je architektka Bára Škorpilová, jež se nechala inspirovat jménem restaurace a rozvinula myšlenku malířského ateliéru do pozoruhodných detailů: stylizované malířské štafle, naskládaná knihovna, sádrové modely květin nebo létající svíčky. Levou část restaurace mají na svědomí malíř a designér Rony Plesl a Barbara Hamplová, jejichž rostlinné motivy osvětlené minimalistickými bílými světly vyvolávají atmosféru jemné džungle.

V Zátíši by se mohli spokojit se sezonně obměňovaným jídelníčkem, ale neváhají si zvát do své kuchyně vynikající kuchaře jako hosty. Naposledy tu přivítali Herberta Hintnera, michelinovského šéfkuchaře z restaurace Zur Rose v Eppanu v Jižním Tyrolu.

Informace

V Zátíši

Betlémské nám./Liliová 1 • Praha 1
Tel.: 222 221 155
www.vzatisi.cz

Cenová kategorie: ● ● ●

Večeře

Z jídelníčku

Pro začátek ...

- Pečená křepelka marinovaná v javorovém sirupu, salát s vinaigrettem z lískových oříšků (295 Kč)
- Restované hovězí carpaccio v pepřové krustě, celerovo-cuketová remuláda a telecí jus s lanýží (295 Kč)

Exploze chutí

- Grilovaná doráda královská podávaná s bramborovým pyré a čerstvou sezonní zeleninou na páře, omáčka z citronové trávy a koriandru, redukce letitého balsamika, špenát s bazalkovým pestem (595 Kč)
- Jehněčí kotletky v horčično-levandulové krustě, estragonová-Monbazillac jehněčí omáčka, Dijon omáčka, šéfkuchařova denní zeleninka a příloha (695 Kč)

To nejlepší z české kuchyně V Zátíši

- Dančí filet s omáčkou z lesních hub, restované lišky a domácí bramborové nočky (645 Kč)
- Hovězí medailonky s tradiční svíčkovou omáčkou, bylinkovými knedlíčky a brusinkami (645 Kč)

Dezerty

- Teplý karamelový perník s malinovou omáčkou a ořechovou zmrzlinou (245 Kč)
- Hruška pošírovaná v koření, vanilkovo-muškatové parfait, čokoládová omáčka (245 Kč)



sku. Na leden připravují lucemburský kulinařský festival, jemuž bude dominovat Carlo Sauber z Lucemburského kulinařského institutu. Předvede speciální pěťchodové regionální menu a k pití nebudou chybět špičková lucemburská vína pocházející z vinic ze svahů nad řekou Moselou.

Vloni skončila restaurace v Maurerově výběru 23.

Foto: V Zátíši, archiv