

V Diwanu jako na divanu



FOTO: IVO GOLDBACH

INFORMACE

Restaurant Diwan

Na Příkopech 10
110 00 Praha 1
tel.: 224 231 515

www.diwan.cz

Cenová kategorie: ●●●

Snack: ●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje
průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj
pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●
do 1500 Kč: ●●●
nad 1500 Kč: ●●●●

Spektrum restaurací, které v hlavním městě nabízejí autentické národní kuchyně, se neustále rozšiřuje. Aniž člověk opustí Prahu, může ochutnat takřka celý svět. Tentokrát jsme zamířili do libanonské restaurace Diwan.

Najít ji je pro náhodného návštěvníka poněkud složitější. Je sice na skvělé adrese v samém centru města v ulici Na Příkopech, skrývá se však až na samém konci dvorního traktu paláce Savarin. Než se ocitnete v pohodlných křeslech Diwanu, musíte napřed

přetřpět „vůni“ McDonalda. Potom už jste však v péči pozorných číšníků a reprodukováná hudba navozuje originální atmosféru Orientu. Pokud přijdete večer, můžete k jídlu zrakem „konzumovat“ i pravou břišní tanečnici. Koncept restauraci vymyslel a provozuje ji pan Alain Chlala, jehož bratr už má léta podobnou restauraci Pasha blízko stanice metra Malostranská.

O libanonské kuchyni se říká, že tvoří kulinářský most mezi východem a západem. Libanonská jídla jsou chuťově velmi rozmanitá, pestrá použi-

tými ingrediencemi i zpracováním. Právem je libanonská kuchyně se svými jemnými a delikátními jídly považována za korunu dominující všem arabským kuchyním. Najdeme v ní prakticky všechno mimo vepřového. Proslulý je kebab z mletého jehněčího, hovězího či drůbežího masa, připraveného v nespočetných obměnách s nejrůznějšími druhy koření. Právě na kebabu se pozná podle Arabů skutečné umění kuchaře. Pro našince je zážitkem pestrý výběr teplých i studených předkrmů zvaných mezzés, kterých je na jí-