



FOTO: PETR STARY

Netradiční Vánoce podle šéfkuchaře Čížka

Ne všichni mají rádi ryby. A nemusí je dokonce ani jednou za rok na Vánoce. Ostatně našeho tradičního kapra v mnoha zemích nejedí ani ti, kdo ryby jinak s chutí požívají. A přiznejme si, kuřecí řízky, které u nás většinou v nerybích domácnostech na Štědrý den kapra nahrazují, nejsou nic moc. Zašli jsme proto za šéfkuchařem pražského hotelu Holiday Inn Martinem Čížkem, který pro nás sestavil netradiční sváteční menu.

Nevybrali jsme ho náhodou. V každoroční soutěži „TOP 50“

hotelových restaurací sdružených v Národní federaci hotelů a restaurací České republiky totiž letos získal Café Restaurant Espirit hotelu Holiday Inn Congress Centre Praha první místo. K vítězství v soutěži, kde profesionály hodnotili profesionálové, přispělo hlavně to, že se Espirit stal nejvíce doporučovaným restaurantem od oslovené odborné veřejnosti. Lidé z branže dávali své hlasy nejenom kvůli vyhlášené moderní středomořské kuchyni, profesionální obsluze a modernímu interié-



Domácí paštika z husích jater podávaná s variací podzimních listových salátů, rajčátky a marinovanými italskými houbami