

**Takhle v Praze vaří kuchaři ocenění Michelinskou hvězdou.
Podívejte se na jejich jídla**

Restaurace Field (U Milosrdných 12, Praha 1)

Předkrm: Treska s topinamburem, okurkou a rakytníkem. 370,- Kč



Treska s topinamburem, okurkou a rakytníkem

Hlavní chod: Jalovice s kedlubnou, šalotkou a hořčicí. 590,- Kč



Dezert: Rebarbora s ovčím sýrem a fenyklem. 250,- Kč



Šéfkuchař Radek Kašpárek říká:

„Z obhajoby Michelinské hvězdy mám obrovskou radost!

Děkuji především všem zaměstnancům, kteří se o ni tolik zasloužili, bez nich by tento úspěch nebyl.

Pro mě je to výzva pokračovat v práci a neustále se zlepšovat.“



Radek Kašpárek

Restaurace Alcron (Štěpánská 40, Praha 1)

Šestichodové degustační menu zahrnuje ceviche z mušlí svatého Jakuba s okurkou a koprem, tatarák z mléčného telecího s fenyklem a koriandrovou emulzí nebo hovězí svíčkovou a loupanou plec s houbami a mangoldem.

Gurmánský požitek zakončíte teplou a studenou čokoládou Valrhona.

Utratíte za něj 2500 korun, za vinný doprovod si pak doplatíte další 2 000 korun.



Jedno z jídel, které vám uvaří v Alcronu.



Dezert v Alcronu

Šéfkuchař Roman Paulus říká:

„Hvězdu jsme dostali už pošesté.

Obhajoba může být leckdy těžší než první získání Michelinské hvězdy.

Porotci bývají rok od roku přísnější,“ řekl Blesku manažer restaurace Jan Sládek.



Roman Paulus

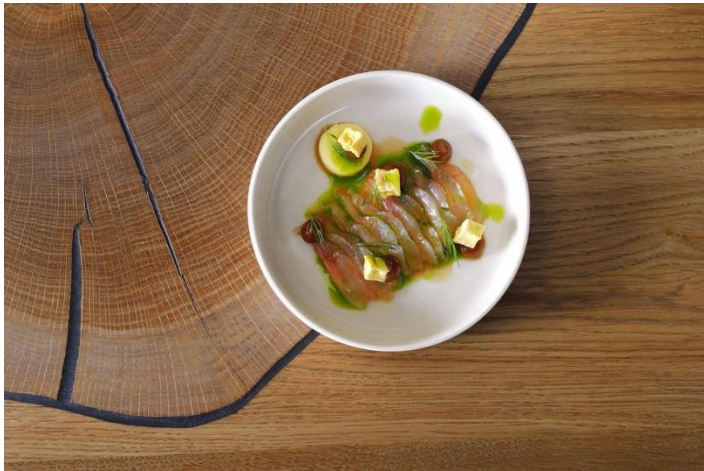
Restaurace La Degustation (Haštalská 18, Praha 1)

Jedenáctichodové menu Dégustation Du Chef v této restauraci je gurmánskou cestou kolem světa chutí.

V prvním chodu si pochutnáte na dýni hokkaidó, pražské šunce se šlehačkou a na jazyku poválíte víno Riesling 2015 – Sonberk či hroznový mošt.

V dalších chodech vás kromě vynikajících vín čeká třeba třeboňský amur s pórkem a jikrami, sumec s petrželí a mandlemi, králík s křenem a jablky či telecí dršťky a černé lanýže.

Za menu zaplatíte 3 350 korun a za vína 2 100 korun.



Jedno z jídel, které vám uvaří v La Degustation.

Restaurace Eska (Pernerova 49, Praha 8)

Předkrm: Uzený hovězí tatarák se šalotkou, hořčicí a topinkou. 238,- Kč



Uzený hovězí tatarák se šalotkou, hořčicí a topinkou

Hlavní chod:

**Sumec na páře s tuřínem, kedlubnou, syrovátkou a medvědím česnekem.
398,- Kč.**



Sumec na páře s tuřínem, kedlubnou, syrovátkou a medvědí česnekem

Dezert:

Smaženka z loupáku se skořicí s pečeným jablečným kompotem a mandlemi. 168,- Kč.



Smaženka z loupáku se skořicí s pečeným jablečným kompotem a mandlemi

Šéfkuchař Martin Štangel říká:

„Jsem přesvědčený, že jedním z důvodů, proč jsme tohle ocenění dostali, je skvělá parta a atmosféra, kterou v Esce máme.

Všem za to děkuju a těším se, co dalšího společně vytvoříme!“



Martin Štangel

Autor: Mária Rušinová

Hodnocení:

sores: Luxusní žrádlo v luxusní putyce je jen pro horních 10 tisíc. zbytek může jen čumět. Taková je u nás životní úroveň!! Střední vrstva neexistuje, ale češi jsou laxní je jim to fuk!

(11. 03. 2017 10:50)

barracuda.sro: Kam ten svět spěje, takové hrůzy na talíři ani omylem !! 🙄🙄

(11. 03. 2017 08:28)

snehulak: Nádherné ! Až budu mít zbytečných osm stovek, tak si na tu topinku s půlkou vejce zajdu ! Škoda že nikdy nebudu mít zbytečných 4500,- na to menu v Alkronu. On to Kalousek říkal dávno, že si žijeme jako prasata v žitě !

(11. 03. 2017 07:20)

europa: Ocenění za spálenou topinku? Děkuju, nechci. Ani zadarmo. 🙄🙄🙄

(11. 03. 2017 07:04)