„MICHELINSKÁ HVĚZDA“

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



Eldariel - Czech elves database

Hlavní chod:

Jalovice s kedlubnou, šalotkou a hořčicí - 590,- Kč



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



Eldariel - Czech elves database

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.“


Eldariel - Czech elves database

Restaurace Alcron
(Štěpánská 40, Praha 1)

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 sunce 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.

Eldariel - Czech elves database



Jedno z jídel, které vám uvaří v La Degustation.

Restaurace Eska

(Pernerova 49, Praha 8)

Eldariel - Czech elves database

Předkrm:

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



Hlavní chod:
Sumec na páře s tuřínem, kedlubnou, syrovátkou a medvědím česnekem.
398,- Kč.



Eldariel - Czech elves database

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



Šéfkuchař Martin Štangl 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!“

Eldaniel - Czech elves database



Autor: ***Mária Rušinová***

HODNOCENÍ:

sores:

Luxusní žrádlo v luxusní putyce je jen pro horních 10 tisíc, zbytek může jen čumět. Takova je u nás životní úroveň!! Střední vrstva neexistuje, češi jsou lazní a je jim to fuk!

barracuda sro:

Kam ten svět spěje, takové hrůzy na talíři ani omylem !! 👎👎

snehulak:

Nádherné ! Až budu mít zbytečných osm stovek, tak si na tu topinku s půlkou vejce zajdu ! Škoda že nikdy nebudu mít zbytečných 4.500,- na to menu v Alkronu. On to Kalousek říkal dávno, že si žijeme jako prasata v žitě !

europa:

Ocenění za spálenou topinku? Děkuju, nechci. Ani zadarmo. 👎👎👎

Elgariel - Czech elves database

****

Pražské restaurace s michelinskou hvězdou:

… *hladový přijdeš, hladový odejdeš a peníze fuč.*

Tak jsem si tu přílohu prohlédl a kupodivu jsem na ta jídla nedostal ani chuť, ani u mě nepropukl pocit hladu.

Ale vzpomněl jsem si, co jsme si mohli dovolit jako studenti v letech 1958 až 63. Na pivo jsme byli všude : U kalicha, U Fleků, U Pinkasů, U tygra, U Schnellů atd.

Ani o pražské vinárny jsme se neochudili. Znali jsme to U Malířů, U mecenáše, i Klášterní vinárnu na Národní třídě. Učili jsme se pít bílé k rybě / Vaňhova rybárna a restaurace na Václavském nám. /, k červenému jsme zkoušeli tatarský biftek.

U mecenáše o půlnoci dávali studentskou specialitu, moravskou kost s chlebem. Taky jsme si ve větší společnosti zašli do jediné čínské restaurace ve Vodičkově ulici a jídla jsme posouvali kolem stolu, aby každý ochutnal všechna hlavní menu.

„Tak dobrou chuť“ !?!?

Eldariel - Czech elves database