



JAN PUNČOCHÁŘ

se podílel na koncepci restaurace karlovarského Grandhotelu Pupp a od roku 2014 zastává pozici šéfkuchaře restaurantu Grand Cru na ulici Lodecká 4 v centru Prahy. Je dvojnásobným vítězem ankety Zlatý kuchař.

Dokonalá symbióza

GRAND CRU & BAILEYS

BAILEYS NEMUSÍTE PÍT JEN KE KÁVĚ.

Už brzy zjistíte, že jeho sladké akcenty dokážou skvěle zvýraznit i chuť jídla. Šéfkuchař pražské restaurace Grand Cru Jan Punčochář se postavil velké výzvě a sestavil 24 receptů, jejichž součástí bude právě irský likér. „Vždy mě bavily netradiční kombinace chutí a surovin. Krémové likéry můžou být pro jídlo zajímavým obohacením, který receptu dodá úplně nový rozměr. V průběhu roku představím s použitím Baileys neokoukané recepty na krémové polévky a samozřejmě i hlavní chody,“ vysvětluje sám šéfkuchař. Irský twist se promítne i do dezertů. Těšit se můžeme na kokosovou Baileys panna cotu nebo ořechovo-kaštanový dort. grand-cru.cz



MATEO DE CARLI

Ochutnejte pravou chuť horkokrevné Itálie pod taktovkou mistra.

Víc než jen večere

CASA DE CARLI

HLEDÁTE NĚCO NEOTŘELÉHO, co naladí všechny vaše smysly? Zamiřte na adresu Věžeňská 5. Najdete tu restauraci Casa De Carli, jejíž kouzlo spočívá především v umění italského šéfkuchaře Mattea De Carli. Ten tvoří pokrm s notnou dávkou fantazie, ale i s propracovaností, na kterou v Praze jen tak nenarazíte. Je pravděpodobné, že si toto místo zamilujete. casadecarli.cz



Perly zimního menu

HERGETOVA CIHELNA

Hergetovu Cihelnu můžete navštívit kdykoliv během dne a vždy si tu budete připadat příjemně a uvolněně. V tomto období máte navíc možnost ochutnat speciální menu obsahující třeba arabský hummus v kombinaci s nakládanými kyselými liškami nebo zimní verzi lahodného candáta, který je nově připravován v příjemné kombinaci se zeleným jablkem kadeřávkem a křupavým celerem. Příjemným zpestřením jsou také dezerty, které zaujmou svou výrazně kreativní podobou. Za zkoušku rozhodně stojí svěží zmrzlina z podmáslí v rafinované kombinaci s křupavou pohankou, rakvičkou a petrželovým olejem či „rozložená“ verze zauzeného mrkvového dortu s mascarpone a rakytníkem.

kampagroup.com

VOJTĚCH VÁCLAVÍK

Menu mladého talentovaného šéfkuchaře vás překvapí neotřelým pojetím tradiční české kuchyně.