

Obsah



Recepty: Honza Vachuda



Recepty: Massimo Giuliana



Recepty: Jaroslav Viktora



Recepty: Marco Giampaoli



Recepty: Petr Matějů



Recepty: Martin Píša

AMANO

20

Telecí tatarák s grilovanou morkovou kostí, pažitkovou majonézou a jarní cibulkou

23

Chřestové risotto

24

Citronová panna cotta s vanilkou, malinami a citronový meringue

27

AMUNÌ

28

Pasta alla carbonara

31

Domácí kvásková pizza Gourmet Fior di latte, pomodorini, burrata, limone e basilico

32

Sicilské cannoli

35

ANGUSFARM

36

Angus tartar s uzeným jazykem, smaženým bramborem a křenovou omáčkou

39

Grilovaný stařený vepřový bok s pečeným zelím, celerovým pyré a cider omáčkou

40

Jogurtový parfait, ganache z bílé čokolády, marcipán, mandle, rybíz

43

AROMI

44

Sépie a hrášek

47

Melanzana alla parmigiana BBQ

48

Kambala s mrkví a citrusy

51

ASIAN TEMPLE

52

Kuřecí satay s arašídovou omáčkou a okurkovým salátem

55

Thajské zelené kari s mušlemi svatého Jakuba

56

Matcha cheesecake

59

BOHÉM

60

Kachní terina, máslové těsto, marmeláda z moruše

63

Králičí hřbet, foie gras, celerové pyré, červená řepa, omáčka z řepy

64

Crème brûlée

67

Obsah

BORGO AGNESE 68

Marinované hovězí	71
Treska, topinamburové pyrė, rakytníkový gel, rybí velouté, dušená zelenina, lososový kaviár	72
Rybí polévka se slávkami a krevetami	75

BUTCHER'S GRILL & PASTA 76

Zauzený hovězí tatarák, smažené zelí, sušený žloutek	79
Sépiové tagliolini s krevetami	80
Hoisin vepřový bůček, bramborová kaše	83

DEER RESTAURANT 84

Mousse z jelena s uzenou srnčí kýtou, brusinkovým pyrė, kaštanovým želé a bylinkovým crumble	87
Flap steak s bramborovými medailonky, zeleninou, zeleninovým pyrė a omáčkou se zeleným pepřem	88
Šiška s borůvkovým mousse, ostružinovým pyrė, čokoládovým krémem, čokoládovými borůvkami a medovou pláství	91

DVŮR HOFFMEISTER 92

Pažitkové krupeto, pstruh, morek, škvarky	95
Jehněčí sekaná v bránici, vejce, pučálka z cizrny, pastinák, kadeřávek, demi glace	96
Pošírované fíky, estragonový mousse, černý rybíz, kořeněná sušenka	99

FILEMA 100

Rybí polévka	103
Těstoviny s krevetami	104
Čokoládová ambrosia	107

FINESTRINA 108

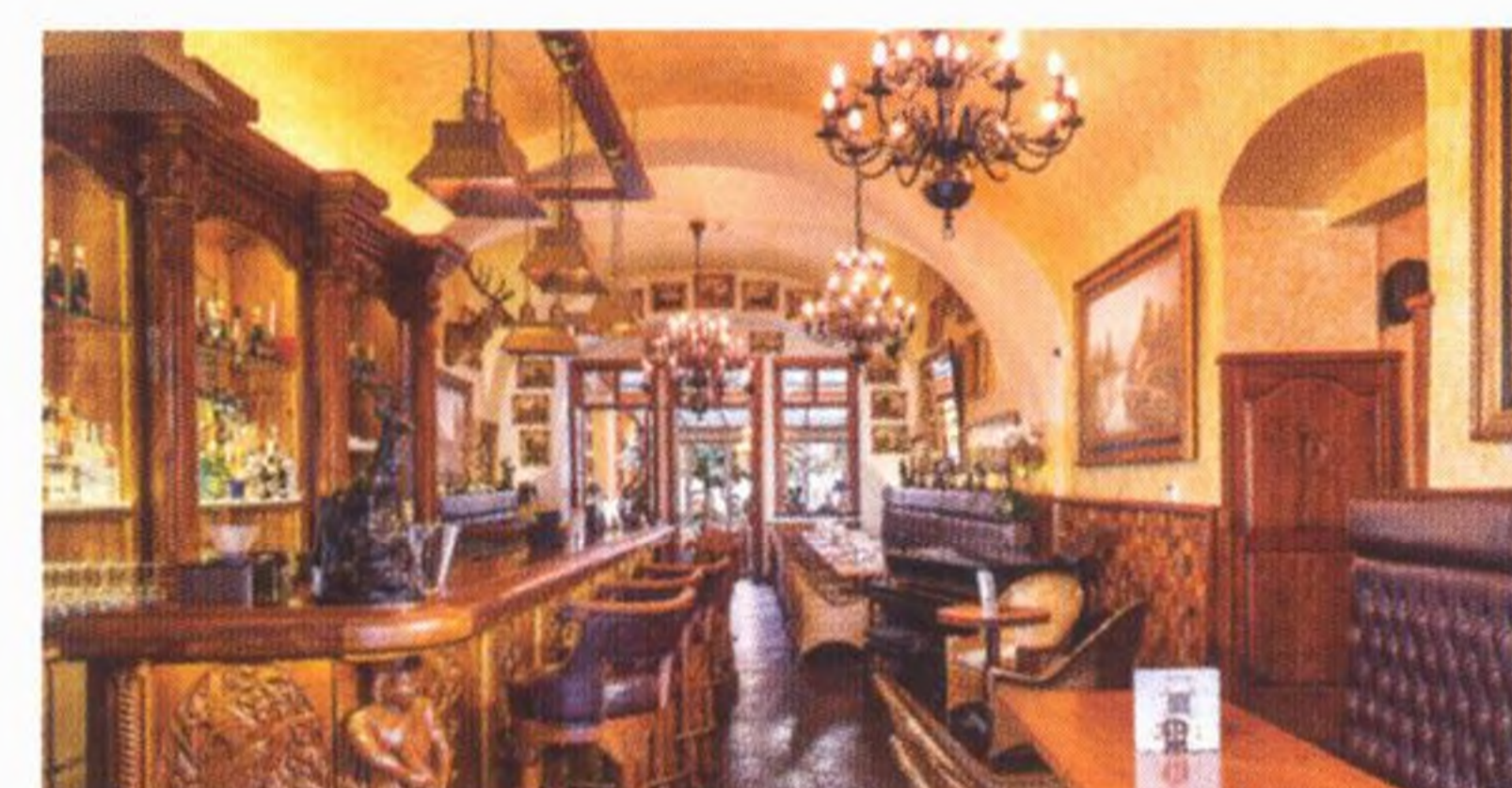
Hovězí tatarák s hřibovým džemem, petrželovou emulzí, naloženými liškami a kapary z medvědího česneku	111
Pošírovaná treska v Acqua Pazza s nakládanou mořskou řasou dulce	112
Čokoládový mousse, sorbet ze šťavele, mandlová oplatka a ricotta sníh	115



Recepty: Roman Němec a Lukáš Greguš



Recepty: Michal Roupec



Recepty: Lubomír Dolejš



Recepty: Karel Rosenheim

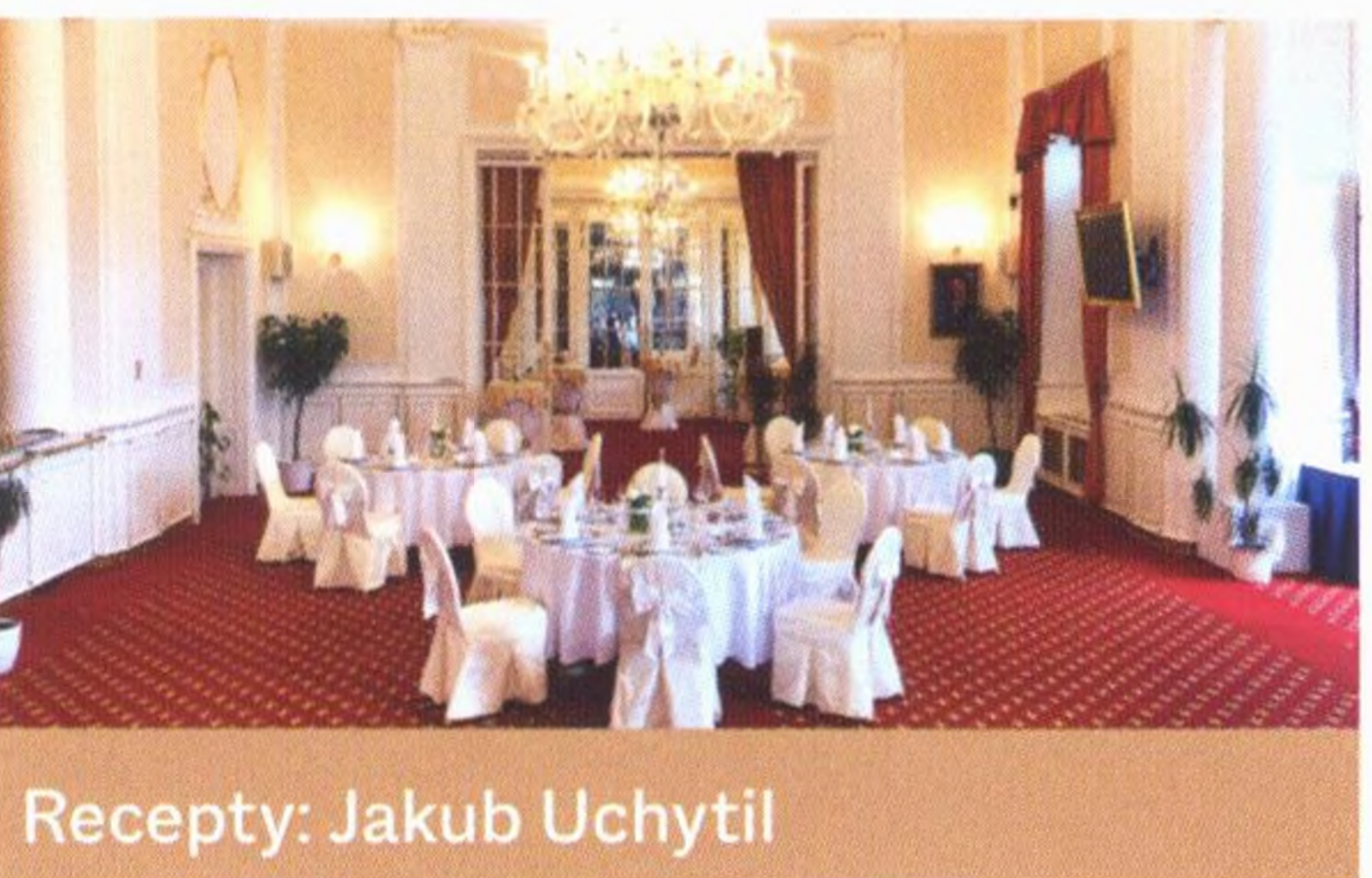
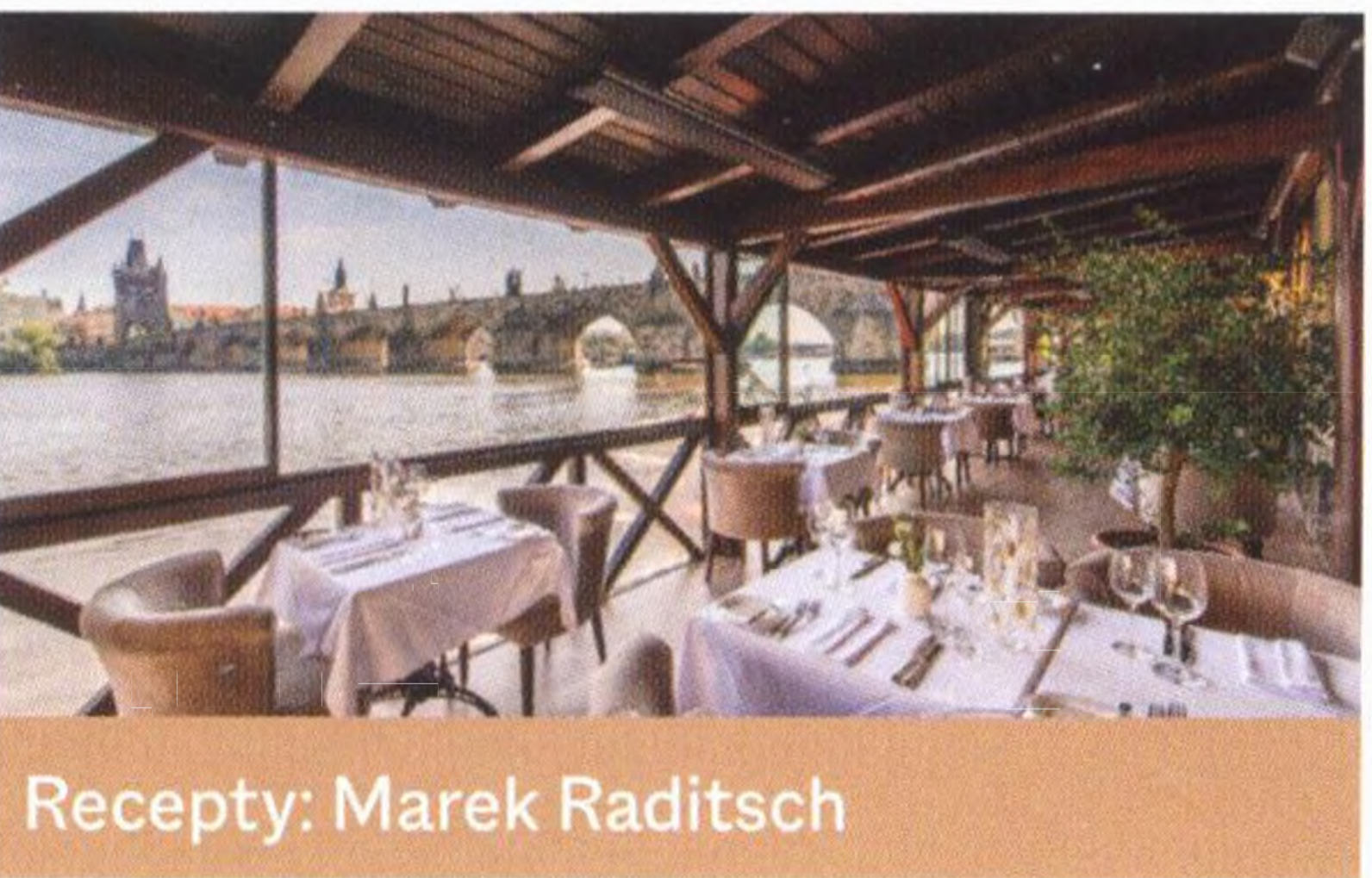
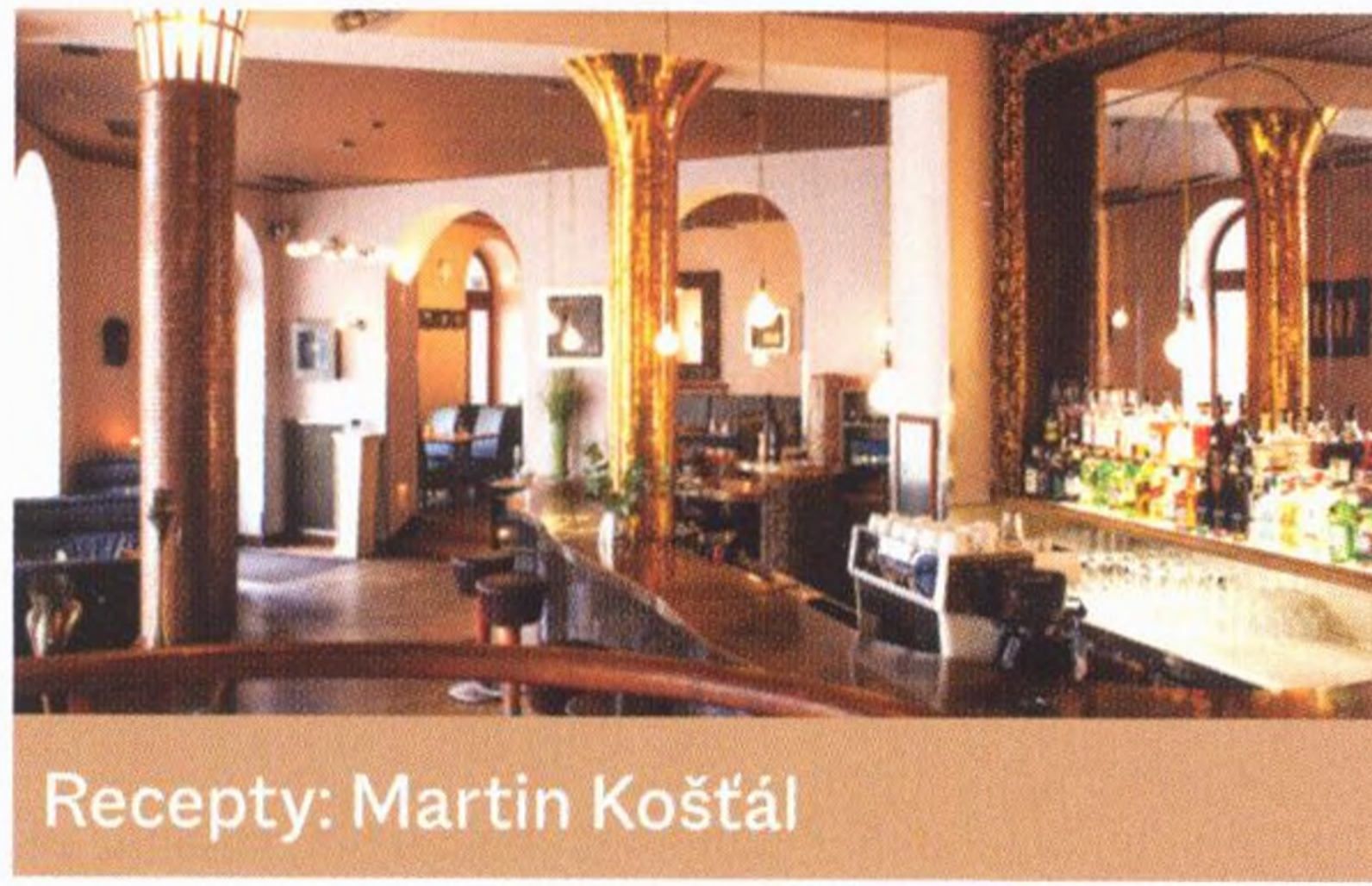


Recepty: Marianthi Malisiova



Recepty: Andrej Oravec

Obsah



GOLDIE

116

Pstruh a meloun

119

Kuře a koňak

120

Jelen a perník

123

GREEN TABLE BY VEOLIA

124

Hlíva královská infuzovaná jablečným octem, houbový vývar, umami řepa a napařovaný knedlíček s kimchi

127

Karamelizovaný květák s kurkumovou panna cottou, dezertním vínem, pistáciovým prachem a glazovanou meruňkou

128

Grilovaná švestka s miso-umami krémem, praliné z vlašských ořechů a bramborovým crunchem

131

GREEN TABLE LOUNGE

132

Špenátový krém s ančovičkou, marinovaným fenylem a smaženými kalamáry

135

Pošírovaná treska Skrei s pistáciovou krustou, bramborovou pěnou, šafránovou beurre blanc a petrželovým olejem

136

Hruška vařená v bílém víně na opečené briošce s chantilly krémem a čokoládovou hlínou

139

HOSPODA NA SPILCE

140

Hovězí tatarák, dijonská hořčice, pažitka, konfitovaný žloutek, cibulka

143

Presovaný vepřový bok, pivní omáčka, kroketa z trhaného masa, restovaná jarní zelenina, brokolice pyré s ančovičkou

144

Švestková žemlovka z pivního pečiva, sníh z bílků, šlehaný tvaroh, švestková omáčka s pivní pálenkou

147

KAMPA PARK RESTAURANT

148

Avokádový timbál s veganskou chilli majonézou, koriandrem, jalapeños a křupavou pohankou

151

Humr pošírovaný v másle se šafránovým risottem, bazalkovým olejem a sušenými cherry rajčaty

152

Vanilková panna cotta s jahodovým sorbetem, hroznovým vínem a chantilly krémem

155

KING EDWARD VII.

156

Grilovaný losos na citronovém oleji s omáčkou z manga a praženým sezamem

159

Biftek z telecí svíčkové se zeleným chřestem, pepřovou omáčkou a opečenými grenaille s parmezánem

160

Jahodový tartar se sabayonem, růžovým pepřem a mátou

163

Obsah

LA BODEGUITA DEL MEDIO 164

Mariscos Puerto de Sagua – mořské plody se zeleninou na bílém víně	167
Entera langosta a la parrilla Covadonga – grilovaná langusta s kokosovou majonézou a koriandrem	168
Flan de Caramelo – karamelový flan s pomerančovou omáčkou	171



Recepty: William Yafrel Martinez

LA FINESTRA IN CUCINA 172

Grilovaná chobotnice, mučenka, bisque	175
Ryba svatého Petra v houbové omáčce s lanýžem	176
Kokosová panna cotta, želé z manga a marakuji, jasmínový kompot, kokosová zmrzlina a kešu drobenka	179



Recepty: Roman Kintler

LA PICCOLA PERLA 180

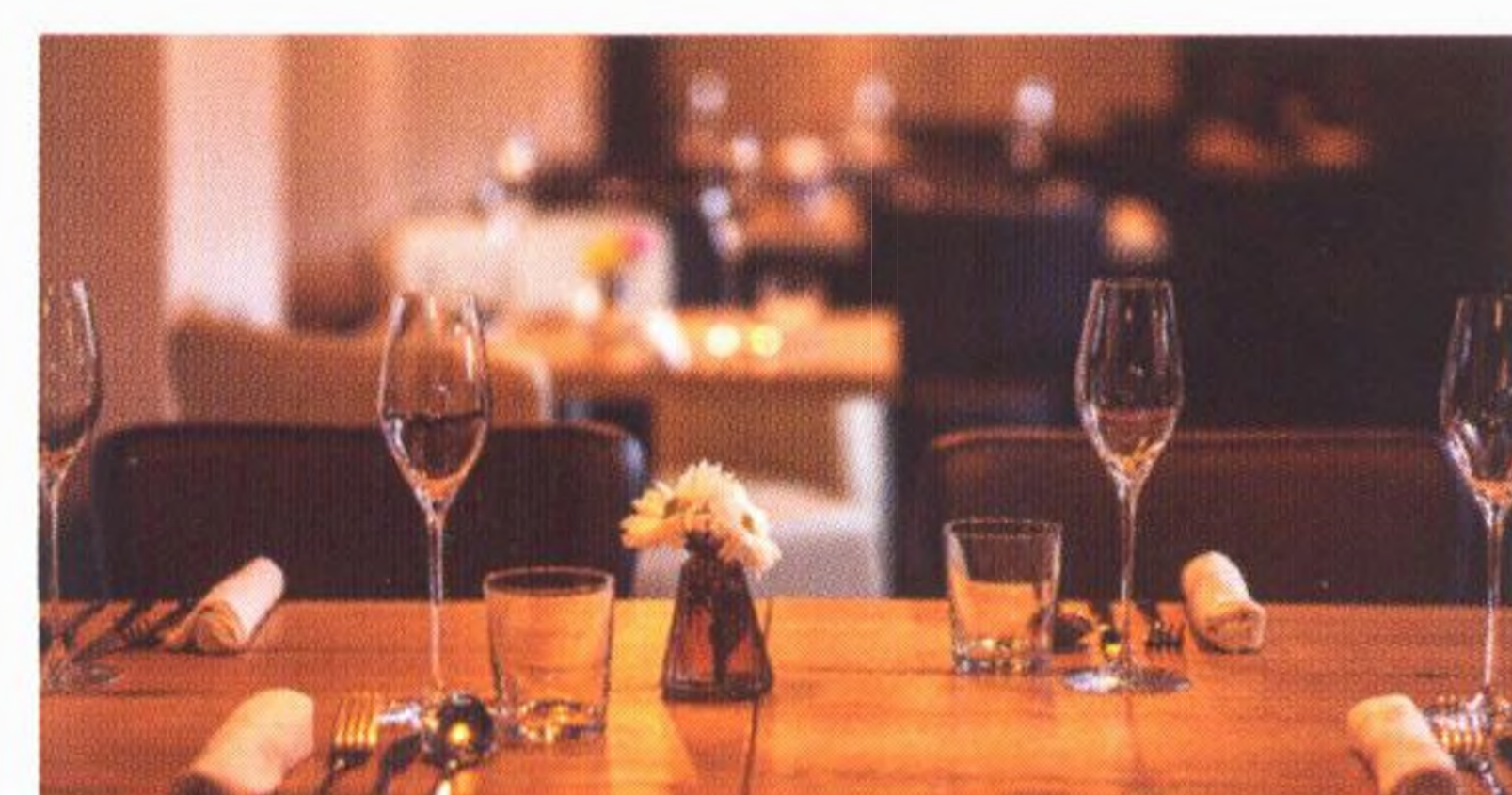
Rybí polévka	183
Scaloppina di vitello alla valdostana	184
Frittura mista	187



Recepty: Ivan Reljić

LA VIÉ 188

Grilovaná barevná karotka, zauzený tvaroh, med, hořčičné semínko, fermentované ředkvičky, mrkvové želé	191
Jelení hřbet v bylinkové krustě, bramborové koblížky, pyré z uzeného celeru, zvěřinové želé	192
Cheesecake, rakytník, mandarinka, tymián, tonka fazole, medová sušenka	195



Recepty: Michal Gožo

LE GRILL RESTAURANT 196

Celer pečený v solné krustě s ovčím sýrem, kaštanovým mousse, karamelizovanými ořechy a rukolovým pestem s dýňovými semínky	199
Jelení hřbet s tymiánovými růsti a kadeřávkem	200
Lanýžový dortík	203



Recepty: Jaromír Hlavsa

MALOSTRANSKÁ BESEDA 204

Kulajda se zastřeným vejcem	207
Konfitovaná kachna s červeným zelím	208
Jablečný koláč	211



Recepty: Martin Žáček

Obsah



Recepty: Martin Chalupa



Recepty: Michal Horváth



Recepty: Radek Pajer



Recepty: Tomáš Lachman



Recepty: Jan Štěrba



Recepty: Šárka Holanová

MIMINOO

212

Vitello tonnato	215
Grilovaná chobotnice s omáčkou z pečených paprik	216
Linguine s pistáciovým pestem a krevetami	219

MONASTIQ

220

Okurkové gazpacho	223
Candát a červený rak v rybí omáče	224
Zemlbába	227

NUTREND WORLD

228

Špenátové rolky s marinovaným zauzeným lososem, čerstvým sýrem a granátovým jablkem	231
Hovězí kliška s pečenou zeleninou, bylinkami a grenaillemi s libečkem	232
Čokoládové brownies s višněmi, pařížským krémem, šlehaným mascarpone a čokoládovou zmrzlinou	235

OBLACA

236

Marinovaný losos Label Rouge s krémem z avokáda a šlehaným sýrem	239
Konfitovaný telecí jazyk, zelený chřest, topinambur, dresink z červené řepy	240
Steak z hovězí svičkové Surf & Turf, divoká brokolice, pěna z bílého vína	243

PIANO NOBILE

244

Spálený faerský losos s marinovanými okurkami, limetkovou majonézou a kaviárem z divokého lososa	247
Treska podle babičky Cusumano	248
Zmrzlina z foie gras s pečenými kaštany a máslovými sušenkami	251

PRINCE DE LIGNE

252

Kachní pršut alla carpaccio s olivovým olejem, majonézou z pečeného česneku a chipsy z bílého pečiva	255
Grilovaný kuřecí supreme z olivového kuřátka, kapustičky se schwarzwaldskou šunkou a batátové pyré	256
Lehce zauzený candát s ragú z barevné čočky, kořenové zeleniny a fava fazolí	259

Obsah

REST. NA DOLEJŠÍ 260

Grilované broskve s nakládaným růžovým pepřem v aperolu, bazalkovým gelem s citronem, sýrem labneh a čajem z infuzovaných jahod	263
Jehněčí rump steak marinovaný v koji, artyčokové pyré, nakládané lišky, čerstvý lanýž a tymiánové glazé	264
Křupavá vafle s karamellem, smetanovou zmrzlinou a karamelizovanými kešu oříšky	267



Recepty: Daniel Lolo

RESTAURACE OBECNÍ DŮM 268

Tatarák z lososa s dresinkem z podmáslí	271
Jehněčí hřbet a plec	272
Nugátový dortík	275



Recepty: Lumír Toušek

RESTAURANT PASSAGE 276

Pyré z konfitovaného celeru, kaviár, pekanové ořechy, jablko, kefír, libeček	279
Hovězí líčka v těstovině, houbová omáčka, nakládané houby	280
Malinovo-limetkové tartaletky s meringue	283



Recepty: Petr Svoreň

SPOJKA KARLÍN 284

Paštika z kachních jater, datlové pyré, brioška	287
Grilované špičaté zelí, šlehané tofu, arašídová omáčka	288
French toast z briošky, espresso mascarpone, mandarinková marmeláda, hořká čokoláda	291



Recepty: Ondra Panoš

SŮL A ŘEPA 292

Hlávkový salát	295
Celerové tagliatelle	296
Dýně	299



Recepty: Pavel Drdel

U EICHLERŮ 300

Drůbeží galantina v parmské šunce s máslovou brioškou	303
Křepelka v tyrolském špeku plněná drůbeží fáší s bylinkami a foie gras	304
Mille Feuille s vanilkovým krémem a jahodami	307



Recepty: Jiří Eichler

Obsah



Recepty: Drahoslav Chudoba



Recepty: Stanislav Stádník



Recepty: Petr Smetana



Recepty: Adam Procházka

VENCLŮV STATEK

308

Tatarák z vyzrálého hovězího Highland s lardem di Colonnata, wasabi majonézou, hruškovým gelem a domácí brioškou

311

Hovězí kliška s kostí

312

Tvarohový mousse s borůvkovým rozvarem a bezlepkovým koláčkem

315

VILA BOTANIKA

316

Hovězí carpaccio s olivami Taggiasca, rukolou a hoblinami parmezánu

319

Jelení kýta na červeném víně s domácími bramborovými kroketami, hruškou a jeřabinami

320

Domácí vdolky s hruškovými povidly, strouhaným tvarohem a zakysanou smetanou

323

VILLA FITZ

324

Terina z foie gras, kachní pršut, malinový gel

327

Líčka z divočáka, vermutová omáčka, mandlové krokety

328

Čokoládový fondant, meruňkový sorbet, slaný karamel, ořechový crumble

331

VITTORIO

332

Carpaccio, chobotnice, rajčata, salsa verde, nakládaný citron, uzené aioli, aroma bread

335

Tuňák, Goma dare, arancina, salát, grapefruit, yuzu kosho

336

Kachna, miso, lanýž, divoká brokolice, shiitake, ostružina, kroketa

339