

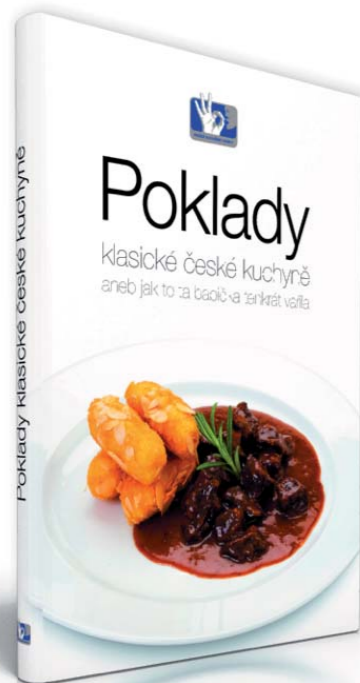
božské pochutnání

OBŽERSTVÍ JE HŘÍCH, JEZTE PROTO POMALU, S ROZKOŠÍ A PŘIMĚŘENÉ PORCE DELIKÁTNÍCH POCHOUTEK. V PROSINCI SI UŽIJTE VÁNOČNÍ SPECIALITY A DALŠÍ MĚSÍCE OBJEVUJTE LÁKADLA (STARO)NOVÝCH PODNIKŮ.

LA REPUBLICA

Na Poříčí 12 se tančilo odedávna, nově to můžete rozbalit ve stylovém secesním prostředí a u skvělého jídla. Funkční rozdělení prostoru umožňuje hostům dostatek soukromí. U velkých oken pozorujete ruch na ulici, na bidýlku v prvním patře máte dokonalý přehled o dění a v zadním sále zní od úterý do soboty swing, jazz i sexy latina předtančovaná kubánským mistrem ze sesterské restaurace La Casa Argentina. Šéfkuchař Jaroslav Zahálka oprášil pro La Republicu staročeské recepty a doplnil je rakousko-uherskými pokrmy. Jděte tam na guláš s karlovarským knedlíkem, na zabijačkové speciality, škvarkovou pomazánku, tafelspitz, uzeného úhoře, germknödel s vanilkovou omáčkou, ovocem a mákem...

Viz: www.larepublica.cz



KUCHAŘKA PRAVÉ ČESKÉ KUCHYNĚ

O naší tradiční kuchyni básní kdekdo a v uplynulých letech začíná opětovně stoupat zpátky na výsluní. Nemáte-li doma žádnou kuchařku po babičce ani slavnou klasiku od Magdaleny Dobromily Rettigové, přejte si k Vánocům, narozeninám či k svátku Poklady klasické české kuchyně z Pražského kulinařského institutu. Ředitel této přední kuchařské školy pro laiky i profesionály pan Roman Vaněk s šéfkuchaři Václavem Fričem a Zdeňkem Marcínem a také s pekařem Martinem Hanusem vybrali, zvažili, vyzkoušeli a připravili téměř 200 receptů na typické české mňamky. Praktické rady vás dovedou k lahodnému výsledku stejně jako krásné fotografie. Cena 399 Kč.

Viz: www.prakul.cz



LICHFIELD CAFÉ, RESTAURANT & BAR

Restaurace Rocco Forte v hotelu Augustine dostala nové jméno, tvář a menu. Zdobí ji 80 úžasných snímků britského fotografa lorda Patricka Lichfielda (rodinně spřízněného s královnou), které tak tvoří jedinou výstavu vedle jeho studia v Británii. Jídelníček z evropských pokrmů a francouzských brasserií sestavil nový šéfkuchař Miroslav Grusz. Dáte si tu steak z Aberdeen Anguse s hranolkami, filet z halibuta, humrový salát i ústřice a kaviár. Anebo jen prostý sendvič. Nejen večer potěší skvělé Andělské i zbrusu nové koktejly, případně doutníky.

Viz: www.lichfield.cz



Foto: Lord Patrik Lichfield
Majetek Unipart Group Limited

ZLATÁ PRAHA INTERCONTINENTAL

Výhled z této restaurace v posledním patře je omamný. Pohledem na střechy Starého Města či na Hrad si nejděle vychutnáte při brunchi (každou neděli od 11 do 15 hodin, vánoční s klavírním doprovodem 25. a 26. 12., novoroční 1. ledna). Podle pražské tradice zde až 24. prosince přes oběd servírují šneky – zapečené, po burgundsku, v krémové polévce či marinované v salátu. Projděte se uličkami staré Prahy a vraťte se na štědrovečerní večeři – s tradičním kubou, rybí polévkou a smaženým kaprem – nebo delikátní suflé z humrových klepítek, bažantí vývar, grilovaný steak z jesetera a další dobroty.

Viz: www.zlatapraharestaurant.cz



VŠE NEJLEPŠÍ
DO NOVÉHO ROKU 2012 PŘEJÍ
WINE 'Z A TERINY
LE MEILLEUR DE LA FRANCE



V našem e-shopu najdete vína z Champagne, Bordeaux, Mosely, Franken, Alsaska a Toskánska. Gastronomické speciality: Foie gras, lanýže a teriny od firem GODARD - Chambon & Marrel Floc'h z Francie. Inspirující nabídka dárkových balíčků. Gastrospeciality.

Ve službách epikurejské vášně.

www.teriny.cz

www.winez.cz



MIDTOWN GRILL RESTAURANT

Na opravdu americký steak si zajděte do teprve nedávno otevřené restaurace Midtown Grill v hotelu Marriott u Masarykova nádraží. Šéfkuchař Jan Wiesner tam na speciálním plynovém grilu vyhřívající keramické desky připravuje klasické i méně obvyklé úpravy výběrového amerického hovězího Black Angus z vyhlášené ekofarmy Creekstone v Arkansasu. Neláká-li vás biftek, t-bone steak, hovězí trio z grilu či žebra, objednejte si rybu nebo plody moře. Ale jít tam a neochutnat prvotřídní rib eye, tenderline či New York steak by byla neodpustitelná škoda, stejně jako kdybyste se vyhnuli bostonské krémové polévce nebo krabím koláčkům. A pánové, prostírání na stole si můžete elegantně připnout na poslední horní knoflíček u košile.

Viz: www.midtown-grill.cz



HERGETOVA CIHELNA

Ve známé restauraci s překrásným výhledem na Karlův most nyní můžete okusit dotek Asie v menu, při jehož sestavování se Marek Raditsch inspiroval asijskými zeměmi, které sám navštívil. Křupavá horká tempura v sobě ukrývá tygří krevety, kuřecí satay doplňuje arašídová omáčka, manou je jehněčí kari madras a sashimi z lososa a tuňáka, které vám na stole přelijí horkým sezamovým olejem. V pátek od 18 do 20 hodin se tam degustují vína jednoho regionu (250 Kč), v neděli vezměte rodinu na labužnický brunch.

Viz: www.kampagroup.cz



KOČÁR Z VÍDNĚ

Tafelspitz, vídeňský řízek z vyklepaného telecího připomínající velikostí sloní uši, sachr a kávu Julius Meinl – zástupce rakouské či spíše dvorní vídeňské kuchyně – ochutnáte konečně i v Praze, v útulné restauraci s historickým kočárem na zahrádce v Saském dvoře pod Karlovým mostem na Malé Straně. V prosinci tam nechybí vánoční menu – zauzené filátko ze pstruha, lososová polévka se šafránem, rybí knedlíčky v bylinkové omáčce a jahodový dort – ani silvestrovské a telecími karbanátky á la Metternich.

Viz: www.koczarvidne.cz



SOHO+

Na břehu Vltavy se nechte unášet chutěmi světových i tuzemských lahůdek a právě připraveného sushi. V kombinaci se správným vínem tam zažijete nezapomenutelný večer. Harmonické snoubení pokrmů a vína se zástupci jednotlivých vinařství se nyní konají pravidelně v rámci Fusion winemakers evening a nejbližší Večeře se šampiony představí Moselská vína Piesportu v kombinaci s mořskými plody a rybami (24. ledna od 18.30). Intimní atmosféra a designový interiér navržený zčásti přímo majitelkou podniku láká i k romantickým večerům, o víkend restaurace ožívá rodinnými brunchi, z nichž první se koná opět na Nový rok.

Viz: www.soho.cz

EASY TO LOVE

Model Flirt design Vuesse



EASY TO HAVE

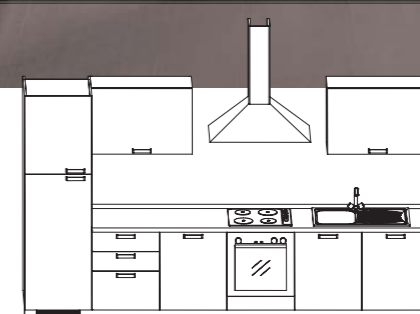
Kompozice: Model Flirt s dveřmi v provedení profilovaný melamin s laminátovou pracovní deskou 4 cm.

Cena za sestavu 3,6 m (viz. nákres).

MOC cena s 10% DPH za kuchyň včetně spotřebičů: lednice, varná deska, trouba, dřez, baterie a odsavač par.

FLIRT 104 246 Kč

Cena za kuchyň Flirt bez spotřebičů: 63 060 Kč



ilustrační obrázek model Flirt



System of Quality Management **UNI EN ISO 9001**
System of Environmental Management **UNI EN ISO 14001**
System of Health & Safety Management **OHSAS 18001**



Scavolini používá výhradně panely IDROLEB® na všechny produkty. IDROLEB®: vodě odolný V100 panel s minimálním obsahem formaldehydu spňující nej přísnější světovou normu (Japonská norma F***).



the "best seller" from Italy

DECOLAND

NÁBYTEK A DOPLŇKY SVĚTOVÝCH ZNAČEK

PRŮHONICE:

Nákupní zóna Průhonice, budova MoDo,
V Oblouku 800, 256 43 Průhonice
tel.: 267 900 836, mobil: 737 215 489

PRAHA 3:

(Zelivského, naproti hotelu Dorint)
Vinohradská 190, 130 00 Praha 3
tel.: 234 095 232, mobil: 737 215 490

www.decoland.cz