



Francouzskou odpovědí na britsko-indický gin tonic je elegantní koktejl French & Spicy. Základ tvoří francouzský gin June Poiré, který vychází z G'Vine ginu vyrobeného z hroznů. Má nižší obsah alkoholu a výrazně chutná po hruškách a kardamomu. Doplňte ho stříkem kardamomového bittru Fee Brothers Cardamom Bitters a zázvorovým pivem a ozdobte limetou a plátkem zázvoru. Tak na báječné a svěží léto!



MISTROVSKÝ STEAK

DELIKÁTNÍ UMĚNÍ EVROPSKÉHO ŠAMPIONA V GRILOVÁNÍ STEAKŮ

text **Kristina Zábrodská**

Americké barbecue okouzlo Daniela Govoniho v roce 2017. Svou nezdolnou pílí, kreativitou a touhou po zdokonalování se rychle vypracoval mezi kuchařskou špičku a ještě v tomtež roce vyhrál první barbecue soutěž města Kansas City, tehdy pořádanou v Praze. Loni se zúčastnil 55 soutěží v grilování a barbecue v Evropě a USA, najel přes 80 000 km a ochutnal nespočet steaků. Ve světové soutěži SCA (Steak Cookoff Association) loni zvítězil na mistrovství Evropy! Do své restaurace MeatEater ve Vejvodově ulici pečlivě vybral ta nejlepší hovězí, telecí, vepřová i holubí masa z Evropy, Asie i Ameriky. Prolínají se předkrmy i hlavními chody. Telecí morková kost s petrželkou a švestkovým koláčem, tatarák s černým česnekem a ančovičkou, francouzský královský holub s houbou sv. Jirí dává tušit explozi chutí před pořádným steakiem, ať už z finského sashi, výběrové polské svičkové či jiných částí hovězího masa wolowina, exkluzivního japonského wagyu nebo dalšími cenami ověřenými masy. Vybrat si můžete 200g kousek i poctivý dvoukilák. Maso připravuje výhradně na ohni na speciálním grilu značky Monolith, ve kterém lze i udit. K uhlí přidává jabloňové nebo třešňové lupínky, které vytváří nezaměnitelnou vůni a originální, rustikální chuť, tolik vyhledávanou milovníky steaků. Daniele Govoni je zkrátka mistr grilu, tzv. pitmaster, a svým uměním vás uchvátí. www.meateater.cz



Jemné ovocné tóny jahod a třešní se rozvíjejí v každém doušku španělské cavy Anna de Codorniu Rosé Brut. Růžový sekt pochází z nejstaršího španělského vinařství Codorniu a ve verzi brut kombinuje půvab červeného ovoce typického pro odrůdu Pinot Noir a jemné perlení. V Japonsku tato cava zrající devět měsíců na sudu získala stříbrnou medaili na soutěži Sakura Awards. www.ier.cz

foto archív firem



CESTA KOLEM SVĚTA

SOUKROMÁ GURMÁNSKÁ PLAVBA NA TERASE FOUR SEASONS

Diskrétní terasa hotelu Four Seasons se za krásného počasí proměňuje v soukromou restauraci MIRU. Strádmý japonský styl zahrady dává tušit kulinární směr. Hostující šéfkuchař Toshikazu Kato připravil s místním sous chefem Nicholasem Trosienem unikátní degustační menu v duchu Nikkei. Tento moderní koncept spojuje japonskou kuchyni s peruánskými tradicemi a mezinárodními vlivy tak, aby každý z devíti chodů oslovil všechny vaše smysly a odhalil vám něco nového. Autentické a vzácné suroviny, špičkové techniky, neotřelá spojení a mistrovské dovednosti obou šéfkuchařů činí z večere dlouho nezapomenutelný zážitek, který umocní nádherný výhled na Hradčany a pečlivě vybrané párování s butikovými víny a originálními drinky nebo nealkoholickými nápoji. Od úterý do soboty od 18 hodin. www.fourseasons.com/prague

MIKULOV V PRAZE

VÝBORNÉ MORAVSKÉ SEKTY V SRDCI VINOHRAD

Trendy bio produkce se prosazují i ve vinařství a jedním z větších producentů je rodinné vinařství Cibulkovi, založené roku 2005 v Mikulově. Víno pěstují na 32 ha v okolí Sedlce, Mikulova a na Pálavě a soustředí se především na červená vína, sekty a suší ryzlinky a sauvignony. V nové vinotéce u náměstí Jiřího z Poděbrad najdete svěží i plná extraktivní vína, ať už 100% Chardonnay Cikáda, typické Rulandské šedé, sladší voňavý Sauvignon či lehký Merlot, svou pozornost však zaměřte na sekty. Ty vyrábějí tradiční metodou champagne, zráním v láhvi. Například Blanc de Blanc Chardonnay zraje nejdříve v barikovém sudu, výjimečný je i sekt Sylván modrý, který vyniká větším a delším perlením a suší chutí se sladším závěrem. Přijďte na skleničku nebo se nechte provést degustací od Valerie či Jana Cibulkových a objevte netušené skvosty. www.vinocibulka.cz

