



POCTA TRADICI
ČESKÉ GASTRONOMIE

V UVOLNĚNÉ A ZÁROVEŇ STYLOVÉ ATMOSFÉŘE
RESTAURACE SE SNOUBÍ SOUČASNÉ
KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ S BOHATÝMI ČESKÝMI
TRADICEMI. ŠÉFKUCHAŘ MICHAL HORVÁTH A
JEHO ZÁSTUPCI TOMÁŠ KOJETSKÝ A TADEÁŠ
SYNEK TU SPOLU S CELÝM TÝMEM HOSTŮM
PŘEDKLÁDAJÍ ORIGINÁLNÍ AUTENTICKÉ ČESKÉ
CHUTĚ ZA POUŽITÍ TĚCH NEJLEPŠÍCH
SUROVIN A TĚ SPRÁVNÉ DÁVKY INOVACE.



PŘEDKRMY

SALÁTY A POLÉVKY

Zlatíčko

395

Selátko, nakládaná zelenina, hruška, lískový oříšek, kerblík, zlatý list, vepřové čipsy

Tento předkrm je inspirovaný receptem z knihy „Kuchařství“ od Bavora Rodovského z Hustiřan. Bavor byl slavným českým alchymistou, který pracoval i v alchymistické dílně císaře Rudolfa II.

16. století

Na pomoc!

426

Brambory, kachní pršut, rebarbora, kozí sýr, majoránka

Tento pokrm plný výrazných chutí je spojen s historií brambor v Čechách a s velkým hladomorem v roce 1770. Inspiraci našli naši kuchaři v české kuchařce známé pod názvem „Bramborová kuchařka“ od Hany Dumkové.

18. století

Zpátky ke kořenům

345

Polníček, řepa, řeřicha, kozí sýr

Karel Weinrich se v roce 1831 proslavil jakožto stavitel cukrovaru v Dobrovici na panství šlechtické rodiny Thurn-Taxisů, který byl také jeden z prvních cukrovarů v Čechách využívajících cukrovou řepu.

19. století.



Ferdinand

384

Čekanka, pistácie, med, caro

Ferdinand Delorme (1755–1827) se zapsal do dějin tím, že v roce 1800 založil v Lochkově u Prahy vůbec první továrnu na cikorii. Jeho podnik disponoval i moderní sušárnou, kde se kromě čekanky zpracovávala také mrkev, hrušky, sladové zrno, žaludy a další suroviny důležité pro výrobu cikorky v Čechách.
19. století

Legenda z jihu

335

Smetana, houby, uzený žloutek, kopr, brambory

Tato polévka je inspirovaná šumavským klenotem české gastronomie, kulajdou. O jejím původu se vedou jen dohady: jedna tvrdí, že jde vlastně o zkomolené jméno kdysi známé jihočeské lidové kuchařky paní Adelajdy Kuhové (1805-1898), jiná, že název kulajda souvisí s nářečním slovesem zakudlit, což znamená „zahustit“.
19. století.

Regimen Sanitatis

387

Slepičí vývar, domácí krupicový knedlíček, tažená slepice, bylinky

V roce 1349 sestavil královský lékař Havel ze Strahova speciální režim pro zdravé stravování a doporučil Karlu IV. konzumovat právě slepičí maso.
14. století.

HLAVNÍ CHODY

Z VODY A PŮDY

Yunnan

425

Pohankové šišky, smrž, růžičková kapusta
Pohanka se do našeho regionu dostala ve 12. století z Číny a jižních svahů Himaláji. Svůj český název získala díky pohanským dobyvatelům (Saracénům a Tatarům), kteří ji tehdy do Evropy přivezli. V průběhu let si, podobně jako proso, vybudovala pověst jedné z nejoblíbenějších plodin konzumovaných v českých zemích. 12. století

Rodinné dědictví

515

Křupavý celer, máslová bramborová kaše, lanýž
Marie Úlehlová-Tilschová byla zastánkyní vyvážené stravy bohaté na vitamíny a minerály, založené na lokálních a sezónních surovinách. Vydala několik kuchařek, včetně publikace „Česká strava lidová“, která klade důraz na pokrmy s vysokým obsahem zeleniny, a pozvedá tak české kulinářské umění na novou úroveň. Počátek 20. století

Mandlová kaše

405

Pórek, vejce, brambory, hořčice, šafrán, mandle
Bavor Rodovský z Hustiřan vydal v 16. století knihu „Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích“, která obsahuje rozsáhlou kapitolu věnovanou přípravě různých typů kaší. Naši kuchaři, inspirovaní jeho receptem na mandlovou kaši, se zaměřili právě na tuto variantu a obohatili ji při přípravě pórku o moderní techniku sous vide, čímž dodali pokrmu současný charakter. 16. století

Rybníky a mniši

725

Candát, rak červený, černý kořen, černý česnek

Na přelomu 12. a 13. století založili křesťanští mniši první rybníky v Čechách. O jejich rozmach se od 14. století zasloužil především Karel IV., pokrmy z raků se tak objevovaly v kuchařkách již od poloviny 15. století. 12. až 19. století.



Zavázali jsme se, že naši nabídku mořských ryb a dalších plodů moře zajistíme z udržitelných zdrojů. Věříme, že tak přispějeme ke snížení negativních dopadů na životní prostředí a zároveň zvýšíme povědomí veřejnosti o možnostech odpovědné konzumace (produkty s certifikací ASC-MSC). Zodpovědně ale přistupujeme i k výběru dodavatelů v případě dalších produktů, jako například kávy, čaje, cukru, vanilky nebo výrobků z papíru. Odebíráme vejce pouze z bezklecových chovů.
Mandarin Oriental, Prague se rovněž zavázal k tomu, že nebude využívat žádné plasty.

Všechny ceny jsou uvedeny v Kč a zahrnují DPH. Pokud potřebujete informace o složkách našich pokrmů, které mohou způsobovat alergie nebo intolerance, neváhejte se obrátit na naši obsluhu. Seznam alergenů na vyžádání.

Ještě jednou díky, Maďarsko

465

Vepřová panenka, křupavé bílé zelí, škvarky, paprika, knedlík na páře

Podle legendy tento pokrm vymyslel v 19. století náhodou maďarský básník, právník a novinář Jozsef Székely, odtud název Székelygulyás nebo Székely Gulyás. U nás se mu však neřekne jinak než Segedinský guláš. Ve své knize „Kuchařka československé hospodyně“ se o něm zmiňuje také Marie Konůpková Dadáková. 19. století

Straka a jablko

995

Hovězí svíčková, morek, bramborový knedlík, omáčka z pečených jablek
Kořeny českého strakatého skotu sahají do Švýcarska, které je domovem původního plemena zvaného bernský skot. To se do na území dnešní dostalo kolem roku 1850. 19. století

Český aristokrat

695

Telecí řízek, teplý bramborový salát, cornichon okurka a jablečný ocet
Josef Václav Radecký z Radče, český šlechtic a generál rakouské armády, se o tomto pokrmu zmínil císaři Františku Josefovi I. jako o skvělé delikatese, kterou ochutnal v Benátkách. Dvorní kuchař však neměl k dispozici parmazán, a tak místo něj použil mouku a vejce. Tak se zrodil vídeňský řízek, jedno z nejoblíbenějších jídel české kuchyně. 19. století.

Odkaz

415

Hovězí pupek nakrájený na plátky, křen, šklubanky se slaninou, řeřicha, šalotka

Marie B. Svobodová byla výjimečná žena, a přestože mnohé z jejího života zůstává opřeno tajemstvím, o své kulinářské umění se podělila v revoluční kuchařce s názvem „Kuchařská škola“. Vydala ji v 19. století a na tehdejší dobu to byl obdivuhodný počin. Svobodová se v ní věnuje mnoha způsobům přípravy křenu, který je v českých zemích pěstován již od 12. století. Jedna z jejích technik je využita i u tohoto pokrmu. 12. a 19. století

Lovec

995

Dančí hřbet, dýně, šalvěj, kadeřávek, černé moruše

Myslivost je v českých zemích uznávanou tradicí s historickými kořeny. První zmínka o lovcích pochází již z 11. století, kdy byly pořádány pro zábavu panovníků a jejich loveckých družin. K tomuto účelu byly cíleně budovány lovecké hrady v rozsáhlých lesích, například na Krivoklátsku (první zmínka z roku 1109), v Jivně, Zbečně, Jencově, Týřově, Počáplech-Králově Dvoře a Novém Hradě u Kunratic (1411–1412).“ Od 11. století

DEZERTY

Staropražský Wonka

345

Čokoládová ganache, třešně, maliny

Čokoláda je dnes v Praze všudypřítomná, její historie ve střední Evropě je však méně známá. Jedna z nejstarších písemných zpráv pochází z „Popisu obyvatelstva hlavního města Prahy z roku 1770“, kde se uvádí, že místní občan Filip Watzke z č.p. Celetná 556, byl výrobcem čokolády. 18.století

Zemlbába

354

Jablka, smetana, rum, skořice, sněhové pusinky

První zmínka o tomto dezertu pochází z německého slova „Semmel“ (houska, buchta) a lidového názvu pro pudink nebo pečivo „baba“, který pochází z kuchařské knihy Severína Mladšího z počátku 16. století. 16. století.

Keltové

325

Mák, pečený čaj, kořeněná krémová pěna

Předpokládá se, že tradiční modrý mák do Čech přinesli Keltové, kteří se v této oblasti usadili už v 6. století před naším letopočtem. Keltští nomádi pěstovali mák zejména na výrobu oleje, jenž se používal nejen k vaření, ale i k svícení nebo mazání. 6. století př. n. l.

Magdalena

295

Švestky, tvaroh, bramborové knedlíky, perník

Magdalena Dobromila Rettigová, známá česká obrozenkyně, spisovatelka a autorka kuchařek, představila ve své knize „Domácí kuchařka“ typický český sladký pokrm, tvarohové knedlíky plněné švestkami. 19. století



Vegetariánský



Wellness doporučení