

EURO

TOP 50

**PRAŽSKÝCH
RESTAURACÍ**



2008

RESTAURACE PAGANA

Spálená 14, Praha 1 (v atriu areálu ČP), tel.: 224 056 300
www.pagana.cz, otevřeno: Po-Pá 11.30-23.30 h., So 12.00-23.30 h.



Hned při vstupu do rodinné italské restaurace Pagana se na vás vrhne majitel, přestože původem Ital, dobře hovoří česky, který vás seznámí nejenom s nabídkou ryb, které na lístku nenajdete, neboť jsou zcela čerstvé, ale i s rodinnou ságou a personálem. S radostí jsme konstatovali, že i na denním menu nabízí Linguine ai funghi. S hříbků zde ochutnáte také telecí, svičkovou, my si vybrali těstoviny a rizoto. Přestože to nebyla pasta fresca, tedy čerstvé těstoviny, jejich chuť, stejně jako chuť omáčky a hříbků byla vynikající a stejně jsme hodnotili i rizoto. Kvalitní hříbků kuchař restoval na základu z másla a šalotky, zalil je vínem a poté smetanou. Vše nám bylo dochuceno přímo na stole, velice netradičně, mlýnkem na pepř obří velikosti. Dozdobení talíře zredukovaným balzamikovým octem s medem i způsob servování nás nadchl. Přestože jsme odmítli víno, obdrželi jsme jako prezent sklenku vynikajícího Chardonnay, neboť k takovému pokrmu prý nelze víno neochutnat. Na závěr jsme museli dát na slova majitele, že jsme sice byli v restauraci poprvé, ale postaral se o to, aby to nebylo naposled.

Pappardelle ai porcini

160 Kč



Hodnocení

Pokrm	●●●●●●●●●●
Suroviny	●●●●●●●●●●
Obsluha	●●●●●●●●●●
Prostředí	●●●●●●○○○○

Pochvala za: edukovaný a osobní servis, chuťový požitek

Výtka za: výběr prostor pro restauraci

CAFÉ PATIO

Národní 22, Praha 1, tel.: 224 934 375, www.lepatio.cz
otevřeno: po-pá 8.00-23.00 hod., so-ne 10.00-23.00 hod.



Originální interiér Resto Café Patio vás zaujme hned na první pohled a velice příjemná atmosféra vás rychle okouzlí. Zajímavostí restaurace je také fakt, že pokud se vám některý kus zařízení zalíbí, může být váš, neboť k restauraci přiléhá obchod s originálními doplňky a nábytkem. Na jídelním lístku najdete převážně francouzské pokrmy včetně specialit jako jsou casoule ze šneka na česnekovém másle, lotrinský quiche či kachní prsíčka s restovanou hlívu ústřičnou. Výběr hříbkových pokrmů jsme měli jednoduchý, restaurace nabízí pouze rizoto s lesními houbami, pancettou a čerstvým rozmarýnem. Pokrm byl připravený na cibulce, špeku a víně a jeho krémová konzistence i úprava al dente byla dokonalá. Vyznění rizota bylo výtečné, přesto na hříbkách bylo lehce znát, že jsou rozmražené. Pochvala patří kuchaři za efektní parmazánovou placičku. Obsluha nás přesvědčila o své profesionalitě. Na závěr jsme konstatovali, podobně jako v restauraci Pagana, že zde rozhodně nejsme naposled.

Rizoto s lesními houbami, pancettou a čerstvým rozmarýnem 175 Kč



Hodnocení

Pokrm	●●●●●●●●●○
Suroviny	●●●●●●●●○○
Obsluha	●●●●●●●●●●
Prostředí	●●●●●●●●●●

Pochvala za: dokonale food styling

Výtka za: málo pestrou nabídku houbových pokrmů v sezóně

Verdikt *Verdetto* LA CUCINA ITALIANA 6.32/2008 **96%**

Verdikt *Verdetto* LA CUCINA ITALIANA 6.32/2008 **86%**