



magazín zátiší group

— jaro 2018 —

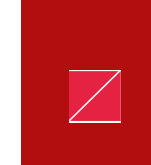


Pavel Štěpánek
restaurace mlýnec

L Ý N E C
J E V Á Š E Ň

OBSAH

Předkrm	4
Surovina	6
Jídlo léčí	8
Rozhovor: Pavel Štěpánek	10
Chef's menu	16
Sommelier	18
Trendy	20
Gurmet na cestách	22
Zajímavost	26
Design na talíři	30



zátiší group

Milí přátelé,

jaro je obdobím probouzení, rostliny začínají kvést, stromy pučí a vše znovu ožívá. S radostí oznamujeme, že v Zátiší Group nastaly také změny, a to k lepšímu.

Nejdříve představím naši novou CEO společnosti Martinu Grygar Březinovou. Přichází k nám s těmi nejlepšími doporučeními a 10letými zkušenostmi ve firmě Sodexo Benefits, kterou posledních 6 let řídila. Mimo jiné získala prestižní ocenění Top Responsible Leader a několikrát se umístila v anketě Top 25 žen českého byznysu. Věříme, že je pro nás tou pravou osobou na správném místě.

Naše restaurace Mlýnec také ožila, a to nejen svým novým interiérem, ale i novou webovou stránkou. Zajistě vám zpříjemní každý váš zážitek – od rezervace až po objednání dezertu.

Dovolte mi tedy touto cestou vám všem, milí přátelé a zákazníci, popřát: Ať vše nové ve vašem životě vás činí šťastnými, zdravějšími a také trochu bohatšími.

S láskou

Sanjiv Suri
Founding President

O C H U T N E J T E N O V I N K Y



Plesání ve stylu 20. let

Reprezentačním plesem Prahy 1 v krásných prostorách paláce Žofín končí letošní plesová sezona. V pátek 20. dubna ožije taneční sál duchem první republiky, v připomínce jejího stoletého výročí. Těšit se můžete na stylová předtančení, atmosféru zlatých dvacátých let a prvorepublikové speciality, které připraví kuchaři Zátíší Cateringu. Mezi předkrmy se objeví holubí a bažantí paštika, uherský salám, který byl za první republiky předmětem přepychové daně, vajíčkový salát s lanýžovým olejem a samozřejmě obložené chlebičky z legendárního lahůdkářství U Paukerta. Zákusky se podávají v prostorách kavárny z 19. století a respektují genia loci. Program bude odtajněn měsíc předem a od té chvíle si můžete zakoupit vstupenky v pokladně paláce Žofín.

Na nové vlně

Restaurace Mlýnec získala v lednu nový interiér a s ním i nové logo a přehledný web v moderním designu. Za grafickou proměnou stojí tým studia Frank, které se v návrhu nechalo inspirovat polohou Mlýnce a jeho sepjetím s Vltavou. Ocelově modrý podklad nechává vyniknout zlatým vlnkám, které při bližším pohledu připomínají oblouky Karlova mostu, jeho odraz na vodě i písmeno M. Spojují v sobě esenci Mlýnce, kterou podtrhuje důraz na moderní lehkou českou kuchyni. Jednotlivé pokrmy si můžete prohlédnout na novém přehlednějším webu, přes který si také jednodušeji zarezervujete svůj stůl.



Kongresové centrum v novém a více

Kongresové centrum prošlo nedávno rekonstrukcí. Zmodernizovaly se hlavní sály, šatny, toalety a také kuchyně. Vytunily se AV technologie, navigace s LED obrazovkami a změnil se také název – na Prague Congress Centre. Zátíší Catering se dlouhodobě snaží o snížení ekologické stopy z pořádání večírků a velkých akcí. Nově se to daří i v PCC. Pohoštění je servírováno bez přebytných obalů a při přípravě i servisu se zbytečně nepoužívají plasty.



Předkrm 4–5

Žena v čele Zátíší Group

Manažerka Martina Grygar Březinová získala několikrát ocenění v anketě Top 25 žen českého byznysu, dvakrát se stala manažerkou odvětví a časopis Forbes ji opakovaně zařadil mezi nejvlivnější ženy Česka. Od ledna pracuje jako výkonná ředitelka společnosti Zátíší Group. Kariéru započala v auditorské společnosti PricewaterhouseCoopers, pak přestoupila do Eurotelu, v roce 2006 se stala finanční ředitelkou Sodexo Benefits a od roku 2010 stála v jejím čele. Během kariérní pauzy se věnovala studiu digitálního marketingu a spoluorganizovala 28. mezinárodní Montessori kongres.





LESNÍ divná KAČENKA

JAKMILE SLEZE SNÍH, SLUNÍČKO
LEHCE PROHŘEJE PŮDU A ZASVÍTÍ
MEZI PUČÍCÍ LISTY, ZAČNOU SE
V LESÍCH OBJEVOVAT KAČENKY –
ZVRÁSNĚLÉ HOUBY PODOBNÉ SMRŽŮM
S POETICKÝM JMÉNEM PODLE SVÉ
TYPICKÉ BARVY.

Foto: Aleš Pavlíček

Mykologové rozlišují dva druhy
kačenek – českou a náprstkovitou.
Oba jsou jedlé a velmi chutné, ale
náprstkovitá se v posledních letech
objevuje jen zřídka, a patří proto
do červeného seznamu hub ČR,
který mapuje ohrožené jedince.
Doporučuje se proto nesbírat, ale
nechat ji přirozeně semenit.

Kačenku českou naopak můžete
sbírat podle libosti. Poznáte ji podle
podlouhlého zvrásnělého klobouku
oranžové barvy, který přímo vybízí
ke shýbnutí a uložení do košíku.
Nejčastěji ji najdete ve světlých
listnatých hájích, na okrajích lesů,
v křovinách na mezi, a to zhruba
od března do dubna, kdy ji vystřídá

kačenka náprstkovitá (má hladší
klobouk a tmavší barvu). Vyhovuje
jí vrstva spadaného listí, rozumí si
s olšemi, topoly, vrbami, jasany, ale
i třešněmi a trnkami. Lépe snáší
jarní mrazíky než teplé slunné
počasí a roste ve vlnách, jakmile
objevíte první oranžový klobouk,
neváhejte a poohlédněte se, jestli
v okolí nerostou ještě další.

VZÁCNÁ DELIKATESA

Houby se dříve nazývaly maso
chudých a svou tvárnou chutí
a měkkou konzistencí ho v mnoha
pokrmách dokázaly nahradit.
Výživné však moc nejsou. Výzkumy
ale prokázaly, že kačenky obsahují
vyšší množství polyfenolů, které

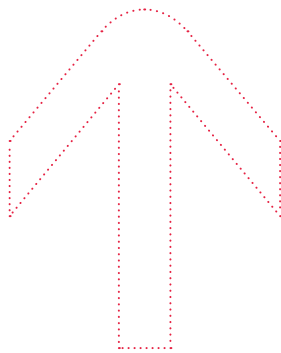
mají antioxidační účinky. Snižují
tak riziko kornatění tepen a zvyšují
obranyschopnost organismu, ale
to byste jich museli sníst opravdu
mnoho.

Kačenky vynikají specifickou
jemnou chutí, které postačí jen
sůl a pepř. Opečené na másle
a podávané na topince nebo s jar-
ním salátem jsou neodolatelné.
Sluší jim ale i stejné úpravy jako
smržům – ve smetanové omáčce
s masem nebo jen s noky, špeclemi
nebo třeba těstovinami. Při zapéká-
ní s masem ztratí svůj charakter.

Ochutnat je můžete třeba v jarním
menu restaurace Bellevue v podání
Marka Šády.

výkon

JÍDLO PRO VÁŠ



„PŘÍMĚŘENÁ VÝŽIVA MŮŽE
ZVÝŠIT VAŠI PRODUKTIVITU
V PRŮMĚRU O 20 %.“
SVĚTOVÁ ZDRAVOTNICKÁ
ORGANIZACE (WHO)

20%



Kde se v práci stravujete?
Chodíte do kantýny, bufetu,
nebo si raději nosíte kra-
bičky z domova? My ve
Fresh & Tasty představujeme
firemní restauraci, které se
snažíme dát nový rozměr
podle nejnovějších trendů
denního stravování.

Na trhu práce nastala v poslední
době velká změna – zaměstnan-
ci si nyní vybírají zaměstnavatele
a firmy se předhánějí v nabídce
benefitů. Mezi ty nejlepší patří už
několik let jídlo v práci. Společnosti
k němu přistupují různým způ-
sobem – některé dávají pouze
papírové stravenky, jiné vybaví na

patře kuchyňku, další zajistí kan-
týnu a jiné zařadí krásné společné
prostory pro stravování přímo ve
firmě, třeba i s možností veške-
rého jídla zdarma, jako to dělá
Google, pro kterého naše divize
Fresh & Tasty vaří již sedmým
rokem.

Mezi progresivní a oblíbené
zaměstnavatele patří i firma
Livesport, se kterou jsme letos
v lednu otevřeli v jejich zbrusu
nových kancelářích Aspira Business
Centre v Nových Butovicích
Timeout Cafe Restaurant. Při tvor-
bě konceptu a nabídky jídel jsme
vycházeli z trendů současného
firemního stravování:

1. Jídlo jako nedílná součást života i práce

Timeout Cafe slouží jako přiroze-
ný prostor pro setkávání lidí. Taký
se vám stalo, že jste u kafe nebo
na obědě potkali náhodou kolegu
a vyřešili jste společně více než na
dvouhodinovém meetingu?

2. Sdílený prostor

Timeout slouží od rána do večera
nejen zaměstnancům Livesportu,
ale je otevřený i pro jejich rodiny
či veřejnost. Adekvátně s tím, co
jíte, záleží totiž i na tom, s kým,
kdy a kde jíte. To ovlivňuje např.
vaši kreativitu v práci.



3. Vyváženost

Své jídlo si v Timeout Cafe
můžete poskládat podle svých
chuťových preferencí ze široké
bufetové nabídky nebo si koupit
již hotový pokrm – duhovou misku
(Rainbowl) s vyváženým podílem
sacharidů, bílkovin, tuků,
vitaminů a minerálů, které vám
zajistí přísun zdravé energie.

4. Kuchyně celého světa

Timeout nabízí průřez autentický-
mi kuchyněmi z celého světa tak,
aby si každý přišel na své a nikdo
necestoval za jídlem daleko. U jed-
noho stolu se tak sejdou milov-
níci moravského vrabce i indické
masaly.

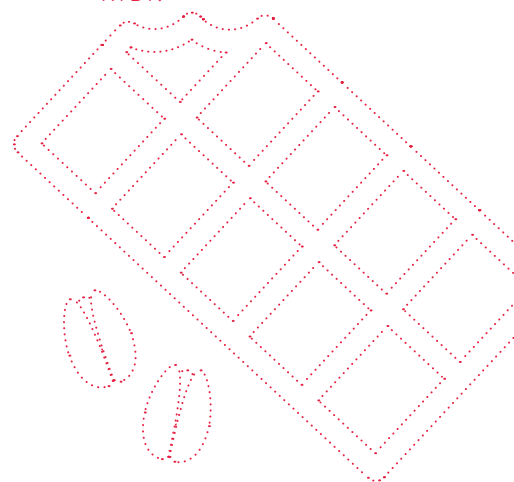
Až budete
mít za sebou
veleúspěšný
pracovní den,
zeptejte se
sami sebe, co
jste jedli.

5. Menší porce

Rozmanité miniporce vás zasytí
více než jedna velká stejného jídla
a nebudete se cítit tolik přeplnění.
V důsledku tak můžete získat
jednu produktivní hodinu navíc
každý den.

[www.facebook.com/
TimeoutCafeRestaurant](https://www.facebook.com/TimeoutCafeRestaurant)

„K SVAČINĚ JEZTE POTRA-
VINY, KTERÉ PODPÓRÍ VAŠI
MOZKOVOU AKTIVITU.
SVĚTOVÁ ZDRAVOTNICKÁ
ORGANIZACE DOPORUČUJE
TMAVOU ČOKOLÁDU,
OŘECHY, SEMÍNKA NEBO
RYBY.“





~~~~~  
PAVEL ŠTĚPÁNEK  
MANAŽER  
RESTAURACE MLÝNEC  
~~~~~

MLÝNEC MUSÍTE zažít!



INTERIÉR RESTAURACE MLÝNEC PROŠEL
VÝZNAMNOU REKONSTRUKCÍ, A TAK SI TEĎ
PŘI NÁVŠTĚVĚ MŮŽETE UŽÍT NEJEN VÝHLED
NA KARLŮV MOST, ALE I NAHLÉDNOUT
PŘÍMO DO OTEVŘENÉ KUCHYNĚ.

Prvotní impuls pro
změnu přinesl Pavel
Štěpánek, manažer
restaurace Mlýnec,
který udává rytmus
podniku a pečuje
o to, abyste si mohli
vychutnat večeři
ve dvou i společenské
zážitky na míru.

V Zátiší Group pracujete
již 21 let, prošel jste více
restauracemi a nakonec
zakotvil v Mlýnci. Jaké byly
začátky?

Od té doby už jste v Mlýnci
zůstal. Čím si vás tak získal?

Aby se koncept restaurace
úplně nerozpadl, musí mít
manažer jasnou vizi. Čeho
chcete v Mlýnci dosáhnout?

V průběhu ledna prošla
restaurace rozsáhlou rekon-
strukcí, kterou jste zvládli
v hodně krátkém čase. Jak
se vám to podařilo?

Začínal jsem v restauraci V Zátiší jako commis de rang, de facto číšník. Do Mlýnce jsem nastoupil v roce 2002 jako zástupce manažera, mezi lety 2006 a 2010 jsem si odskočil na zkušenou do jiných provozů Zátiší Group. Když se v roce 2010 naskytla příležitost stát se manažerem restaurace Mlýnec, neváhal jsem ani minutu. Sice jsem nestál u úplného zrodu Mlýnce, ale podílel jsem se na zaměření restaurace. Když se Mlýnec otevíral, pracoval jsem jako manažer v restauraci Bellevue a z této pozice jsem měl možnost ovlivnit chod nového podniku. Naplno jsem do něj přestoupil až v roce 2010, když se měnilo vedení, tedy deset let po otevření restaurace.

Každý den je tady jiný a to mě baví. Nemám možnost zakrňet, protože rytmus restaurace mi nedovolí fungovat podle stále stejného zasetého systému, jako to bývá v případě restaurací, kde se podává pouze menu à la carte. U nás máme jeden den skupinu, druhý den k nám chodí jen individuální klientela a jindy naopak uzavřeme celou restauraci pro privátní akci, která může zahrnovat i zážitky, jako například cooking show. Servis se snažíme ušít na míru dané příležitosti a požadavkům klientů. Provoz restaurace tak kombinuji úplně jiným způsobem.

Mým cílem je být nejlepší restaurací a nejlepším místem pro konání akcí v centru Prahy. Kromě běžného provozu à la carte se soustředíme na různé typy eventů. Kombinace různorodých požadavků není vždy úplně jednoduchá, ale myslím, že se nám to docela daří, což potvrzuje i pozitivní zpětná vazba od našich zákazníků.

Rekonstrukce je vždy náročný projekt, při kterém musíte mít neustále pod kontrolou veškeré dění, dodržování termínů, technologických postupů a to, jestli vše navazuje. Přináší to obrovský stres, protože člověk musí organizovat, koordinovat, jednat s dodavateli. Musím však jedním dechem dodat, že obrovskou práci v tomto ohledu udělal Pavel Kříž, architekt, který je autorem projektu a který zásadním způsobem pomohl rekonstrukci dokončit, abychom otevřeli v plánovaném termínu. A samozřejmě nemůžu opomenout ani celý tým Mlýnce, který ve spartánských podmínkách připravil restauraci pro první hosty.



Měl jste jasnou představu, jak by měl interiér vypadat?

Došlo v souvislosti se změnou interiéru také ke změně konceptu restaurace?

Dominantou restaurace je nyní velká otevřená kuchyně. Je to současný světový trend?

A jak to vnímají kuchaři?

Zdá se, že rekonstrukce se zdařila po všech stránkách.

A na co se hosté mohou v novém Mlýnci těšit?

Prioritou bylo restauraci ztišit, efektivně rozdělit a dát jí moderní šmrnc. Vše ostatní bylo na architektovi Pavlu Křížovi. Vybral jsem si ho pro jeho kvality a přišlo mi nejlepší dát mu volné ruce, aby se mohl plně realizovat. Je to umělec se širokým záběrem, chtěl jsem, aby do toho dal co nejvíce ze sebe, což se podařilo. Rozhodl jsem se pro něj na základě návštěvy restaurací, které vytvořil. Konkrétně v restauraci Entrée mě zaujalo velice citlivé spojení přírody a moderních prvků, což vytváří skvělou harmonii a zároveň to zcela odpovídá našemu konceptu v Mlýnci, naší filozofii i servírování pokrmů. Jeho citlivý přístup mě přesvědčil, že by to mohlo fungovat i u nás.

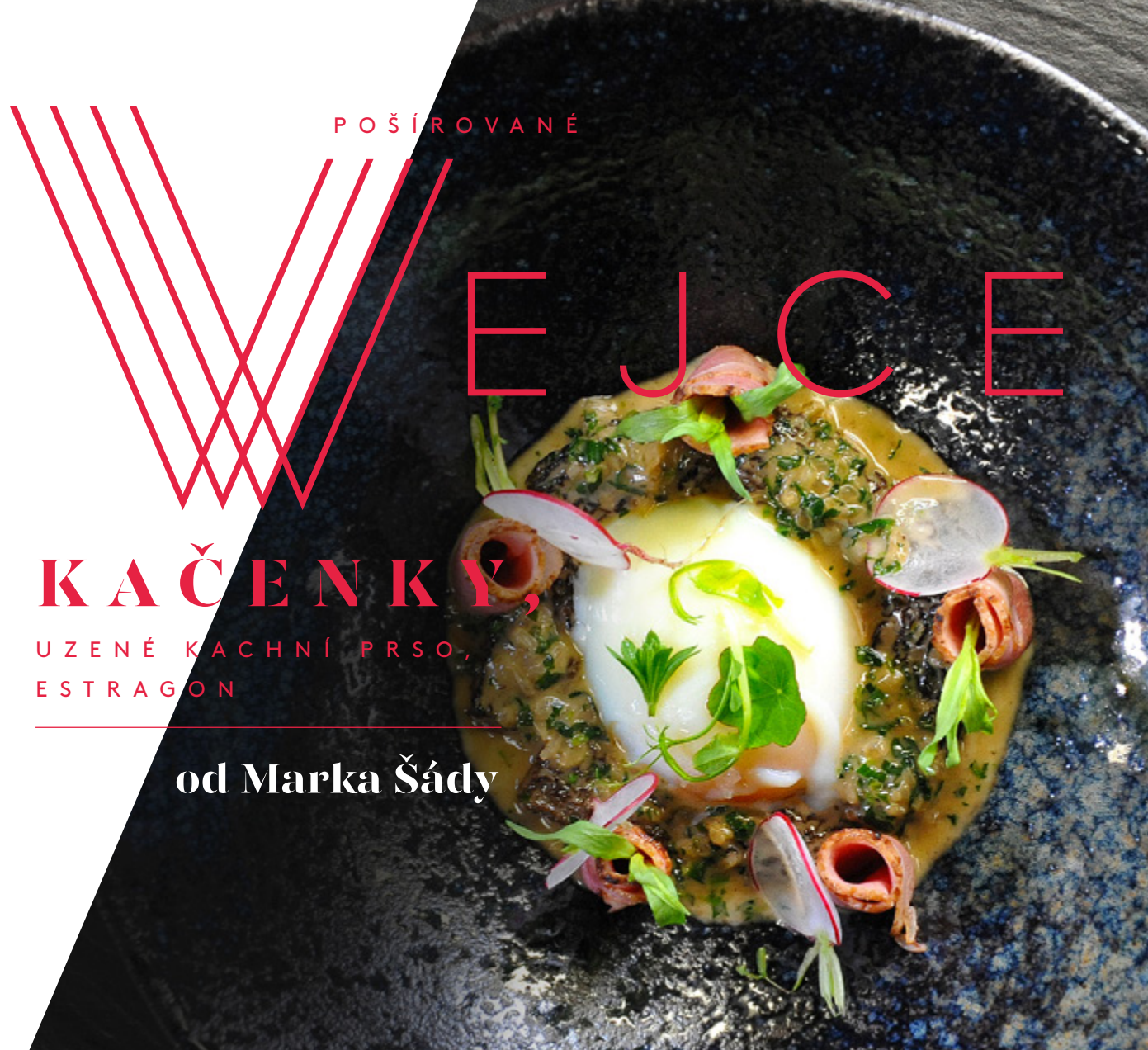
Vlastně to bylo právě naopak. Přišlo mi, že to, co se odehrává u nás na talíři, nekoresponduje s naším interiérem. To bylo třeba změnit, aby hosté dostali zážitek v souladu s vizí restaurace.

Nevím, jestli bych to označil za trend. Řekl bych spíš, že tím restaurace ukazuje svou otevřenost vůči hostům, nic neskrývá a vtahuje je do procesu přípravy jídla. Navíc otevřenou kuchyní se hodně mění dynamika prostoru a pro zákazníky je to určité velký benefit. Například když hosté mají pocit, že čekají dlouho na jídlo, můžou vidět, že se v kuchyni nikdo nefláká, kuchaři nejsou nikde na cigárku a dělají vše pro to, aby připravili to nejlepší jídlo co nejrychleji.

Zatím to hodnotím jako úžasnou změnu, protože se všichni hodně zklidnili. Dříve měli pouze malé okno a někteří si připadali jako ve výkladní skříni. Nyní mají přímý kontakt s hosty, což si zatím chválí. Dříve vařili pro číšníky, nyní vaří pro zákazníky. Okamžitá zpětná vazba je pro ně důležitá a motivující, jejich práce jim dává větší smysl.

Musím říct, že jsem nadšený. Samozřejmě zbývá milion detailů, které bude potřeba dodělat, ale duch restaurace už tkví úplně jinde. Díky otevřené kuchyni, ale také díky novému baru a vinotéce zde energie proudí úplně jinak a já si myslím, že jsme definitivně naplnili naši vizi zrekonstruovat prostor pro ty nejlepší party v centru Prahy.

Moje velké přání bylo pořídit do Mlýnce steřičku masa pro přípravu steaků, což se mi konečně splnilo. Ačkoliv trendy jsou momentálně jíst hodně zdravě, maso určitě zůstává nedílnou součástí našeho menu. Hosté ho prostě milují. Chtěl jsem jim ukázat, že maso pro nás neznamená jen kus zvířete, ale je to vzácná surovina, které chceme dát veškerý respekt. Na skvělé suroviny upravené s veškerou péčí bych naše hosty rád pozval.



VEJCE

- 4 bio vejce
- sůl Maldon

1. Vejce vařte 45 minut při 63 °C v sous vide.

2. Oloupejte, dochuťte solí a můžete rovnou podávat.

Když nemáte sous vide, zalijte vejce v pekáči či zapékací míse vodou tak, aby byla ponořená, a vložte je do trouby vyhřáté na 60 °C. Po hodině vejce vyjměte – dosáhnete stejného výsledku.

KAČENKY

- 200 g kačenek
- 50 g másla
- 1 středně velká šalotka
- 1 středně velký stroužek česneku
- 40 ml bílého vína
- 100 ml smetany na šlehání (33%)
- 10 g čerstvého estragonu
- sůl a pepř

1. Šalotku a česnek nasekejte nadrobno a opečte na másle.
2. Přihodte nejmenno pokrájené houby, osolte, opepřete a několikrát promíchejte.
3. Poté zalijte bílým vínem a nechte redukovat.
4. Přidejte smetanu a zredukujte na polovinu.
5. Přihodte jemně posekaný estragon a promíchejte na mírném stupni.
6. Případně dochuťte podle potřeby.

UZENÉ KACHNÍ PRSO

- 1 kachní prso
- 50 g soli
- 50 g cukru krupice
- pepř
- udicí zařízení (nebo alternativní příprava)

1. Promíchejte sůl s cukrem a v této směsi kachní prso pořádně obalte. Maso položte kůží nahoru a na tácek a zbytek směsi na něj rozprostřete.

2. Nechte 12 hodin marinovat, pak kachní prso omyjte studenou vodou a pořádně osušte v utěrce, aby na něm nezbyla žádná voda.
3. Položte ho na studenou pánev a na středním stupni zahřívejte. Čas od času maso přimáčkněte, aby leželo na pánvi rovně. Až kůže začne po stranách zlátnout, prso otočte a co nejvíc zprudka opečte i z druhé strany. Nechte lehce zchladnout, vložte do sáčku

a udicí pistolí kachnu vyudte podle potřeby. Zavakuujte ji a vařte při 50 °C 1 hodinu, vyjměte ji, nechte zchladnout a nakrájejte na tenké plátky.



Chef's menu 16—17

TIP :

Když nemáte udicí pomůcky, použijte starý rendlík. Vsypte do něj udicí piliny, pořádně ho uzavřete alobalem a na sporáku, nejlépe plynovém, pořádně rendlík zahřejte, až se alobal napne. Pak alobal protrhněte a vložte spolu s kachním masem do trouby. Necháte při 60 °C cirkulovat teplý vzduch. Pozor, jen musíte mít dobré odsávání v kuchyni nebo v grilu na zahradě!



Jaro na vinici



PŘÍRODA ROZKVÉTÁ
A ZEMĚDĚLCI SE
PŘIPRAVUJÍ NA
NOVOU SEZONU. JAK
SE CHYSTÁ NA NOVÝ
ROČNÍK VINAŘ
JAROMÍR GALA
Z VINAŘSTVÍ GALA
A NA JAKÉ NOVINKY
SE MŮŽEME TĚŠIT?



Co se děje na jaře na vinici?

Letošní zima nás opouštěla velmi pomalu, koncem února byly největší mrazy tohoto roku a mráz se vrátil ještě v březnu. Přál bych si, aby nástup jara byl spíše pomalejší s dostatkem srážek, což je důležité pro počáteční vývoj révy. Měsíce únor a březen jsou klidnější období, réva vinná začíná dle ročníku rašit většinou v měsíci dubnu.

Kdy začínáte s prací ve vinici, které úkony jsou nejdůležitější?

Začínáme v březnu řezem. Rozhodujeme kolika hrozny zatížíme keř, jak bude tvarován, a tím také o budoucí kvalitě úrody.

V letošním roce se chystám některé nejsušší části svahů mulčovat slámou kvůli udržení vlhkosti v půdě.

V DRUHÉ POLOVINĚ
BŘEZNA SEJEME DO
VINIC RŮZNÉ BYLINNÉ
SMĚSI, KTERÉ SLOUŽÍ
JAKO ZELENÉ HNOJENÍ.

Zkoušíte i další nové postupy?

V posledních letech řešíme především problémy s nedostatkem vody. Snažíme se, aby půda měla dostatek organické hmoty a měla schopnost vodu zadržet.

Ve starých historických mapách byl poblíž naší vinice Hermesdorfen uváděn pramen vody. V minulém roce jsme jej našli. Budu se snažit ho obnovit jako potenciální zdroj vody pro zavlažování vinic.

MY VINAŘI ŘÍKÁME,
ŽE ZAJÍCI SE POČÍTAJÍ
AŽ PO HONU.

Letos budete dokončovat novou budovu vinařství. Proč jste se pro ni rozhodli?

Nová budova stojí na krásném místě nad obcí Bavory pod Stolovou horou. Těším se, že spolu s rodinou budeme bydlet přímo ve vinicích. V pantoflích můžu přejít z domu do sklepa, tím se mi mnoho věcí ulehčí. Novou budovu jsme řešili především z důvodu zvětšení prostor pro skladování vína a zjednodušení zpracování hroznů. Staré sklepy uprostřed obce Bavory chceme využít jako sektárnu pro výrobu sektů klasicky kvašených v láhvi.

Do povědomí se dostává i vaše nové vinařství Gurdau v Kurdějově. Čím se liší od vinařství Gala?

Kurdějov byla historicky významná vinařská obec, bylo zde až 400 ha vinic. V 60. letech minulého století měla úplně zaniknout. Narodil jsem se v nedalekém Kobylí a do Kurdějova jsme se ženou občas jezdili na procházky se psy. Vždy jsem obdivoval polohu této malé vesnice a divil se, proč na svazích kolem nejsou vinice. V roce 2010 se naskytla možnost koupit pozemky ve viničních tratích a v roce 2012 jsme zde vysadili první vinice. I když je Kurdějov od Pálavy vzdálen jen zhruba 10 km, půdy jsou jiné. V Kurdějově jsou to hluboké vápenité spraše, ale obsah vápna není tak vysoký jako v Bavorech. V Kurdějově máme vysazený především Ryzlink rýnský, kterému se na Pálavě tolik nedaří.

V jakém momentě dokáže vinař odhadnout kvalitu ročníku?

Částečně před sklizní, protože už je možnost hodnotit průběh celého ročníku. Dále pak podle kvality

sklizených hroznů. Já osobně hodnotím ročník, až když se mladá vína začínají čistit, což je někdy kolem Vánoc.

Mnoho lidí dává přednost červeným vínům v zimě a bílým v létě. Jaké víno byste doporučil na jaře?

Když se v jarních dnech vracím z vinice, například z řezu, mám chuť na jakékoliv dobré víno.

KDYŽ SE PŘÍRODA
PROBOUZÍ, NĚJAK SE
I CHUŤ ZVYŠUJE. VÍNO BY
MĚLO IDEÁLNĚ DOPROVÁ-
ZET JÍDLU – VÝBORNĚ
CHUTNÁ TŘEBA JARNÍ
CHŘEST S MLADÝM SAU-
VIGNONEM.



Jaká vaše vína můžeme v restauracích V Zátíší, Bellevue a Mlýnec ochutnat?

V současné době můžete ochutnat dvě vína z řady Vesnice Bavory, a to Merlot – Frankovka Rosé a Ryzlink vlašský. V Mlýnci pracovali také s Chardonnay z prémiové řady Hermes. Na vinném lístku můžete najít také Ryzlink rýnský z vinařství Gurdau.

TRENDY V INTERIÉRU

V P L U J K E D O M L Ý N C E

NOVÁ PODOBA RESTAURACE JE DÍLEM ARCHITEKTA PAVLA KŘÍŽE, KTERÝ SE PŘI TVORBĚ INSPIROVAL PROSTŘEDÍM OKOLÍ MLYNCE. DO PROSTORU VNESL NEJEN ATMOSFÉRU DYNAMICKÉ VLTAVY, ALE TAKÉ NETRADIČNÍ DESIGNOVÉ PRVKY, KTERÉ PŮSOBÍ HARMONICKY A VYVÁŽENĚ. ZÁMĚR ROZDĚLIT RESTAURACI EFEKTIVNĚ TAK, ABY NABÍDLA HOSTŮM ZAJÍMAVÝ POHLED Z RŮZNÝCH PERSPEKTIV, SE ZCELA NAPLNIL.



V restauraci zapůsobí vnitřní svět plný organických tvarů s jasnou vnitřní strukturou. Téměř od vstupu se linou elegantní křivky převrácené vodní hladiny, prostupující celým interiérem.

Zařízení tvoří z velké části atypické prvky vytvořené na míru speciálně pro restauraci Mlýnec.



V interiéru nechybí živá zeleň ani nápadité ilustrace.



Díky otevřené kuchyni má host perfektní přehled o tom, co kuchaři zrovna vaří, jaké nástroje používají a z jakých ingrediencí jídlo připravují.



VÍKEND NA farmě

Přemýšlíte, kam vyrazit na výlet? Inspirujte se našimi tipy na farmy, kde vyrábějí dobroty z čisté přírodních surovin, které můžete ochutnat i v našich restauracích. Procházku v krásné přírodě tak můžete zakončit něčím dobrým na zub.

BLÁTO



SÝRY, VEJCE, MLÉKO: FARMA BLÁTO
Kdy jste naposledy navštívili Kutnou Horu? Kostnice, chrám sv. Barbory, Jezuitská kolej a procházka starým městem vyjde akorát na dopoledne a pak se můžete zastavit na ekologické farmě Bláto ve stejnojmenné vesnici, která vznikla z nadšení dvou mladých lidí. Po dvaceti letech se tu v rybníce prohání kapři, candáti, štiky a amuři. Chovají tu krávy brown swiss a jersey, stádo koz anglonubijských, hnědých

i kříženek, ovce, osly, drůbež a daňky. Z mléka vyrábějí tvrdé a polotvrdé zrající sýry s alpskou kulturou, které zrají v kamenném sklepě. Mléko a mléčné výrobky, sýry a vejce si můžete koupit s sebou nebo je ochutnat na terásce před domácím bistro. www.farma-blato.cz

„Okouzilo mě nadšení a píle zakladatelů farmy Bláto a pak jsem ochutnal jejich mléčné výrobky a věděl jsem, že si je nemůžu nechat pro sebe.“
František Novák, manažer restaurace Bellevue



VEJCE: FARMA KOKOLAND

Za bájnými blanickými rytíři můžete dojít naučnou stezkou. Má 4 km, začíná na parkovišti na úpatí Velkého Blaníku nad Louňovicemi pod Blaníkem a končí na parkovišti u Kondrace. Odtud se můžete vrátit zpět stejnou cestou nebo po lesní cestě. Nahoře můžete vystoupat na rozhlednu ve tvaru husitské hlásky a rozhlédnout se po kraji. Blízko odtud leží i rodinná farma Kokoland, která na 50 ha chová slepice. Dostatek volného prostoru, slunce a šťavnatá tráva jim naprosto vyhovují. Koupit si tu můžete krásně velká vejce plná chuti a bez zbytečných zbytkových antibiotik a dalších látek.

www.kokoland.cz



KOKO- LAND

HOVĚZÍ MASO: FARMA VILÍMOVSKÝ
Novou hradní sezonu můžete zahájit na hradě Český Šternberk, který v roce 1241 vybudoval Zdeslav z Divišova. Jeho potomci hrad dodnes spravují. Je to jeden z nejstarších šlechtických hradů, který si lze prohlédnout. Interiéry mapují měnící se architektonické styly.

Při cestě na farmu Vilímovský do Trhového Štěpánova se zastavte v pivovaru Kácov a nakupte si tak celou večeri. Na loukách na okraji CHKO Podblanicko se pase 170 kusů masného skotu plemene charolais, angus, limousine, simental a čestr. Díky dostatečnému pohybu na čerstvém vzduchu a kvalitní domácí stravě netrpí

zvířata stresem a jejich maso má ideální podíl svaloviny a tukového krytí. Na farmě maso nechávají i stařit, takže si koupíte už vyzrálý kus akorát na upečení (nebo na tatarák).

www.farmavilimovsky.cz



VILÍMOV- SKÝ

RYBY: RYBÁŘSTVÍ ŠTAMPACH

Kokořínsko je vděčným výletním cílem od jara do podzimu. Můžete tu brázdit lesní cesty s kočárkem, hledat houby, navštívit hrad Kokořín nebo testovat svou fyziku na cyklostezkách. Pro čerstvou rybu se zastavte v rybářství Štampach v Nebuželech, kde loví a prodávají sladkovodní ryby, na které si vzpomenete. Rovnou je můžete i ochutnat v restauraci s romanticky zarostlou zahradou. www.rybarstvistampach.cz



„Do Mlýnce ryby přirozeně patří a v rybářství Štampach mají ty nejlepší tuzemské kousky.“
Pavel Štěpánek, manažer restaurace Mlýnec



ŠTAMPACHI

VÍNO: VINAŘSTVÍ ŠOMAN

Když vane příznivý vítr, ucítíte na Svatém kopečku v Mikulově moře. Můžete se pokochat okolními vinicemi a pak sejít dolů do městečka a prohlédnout si výstavní hrobku rodiny Dietrichsteinů, která se výrazně zasadila o rozvoj okolí. Po židovských stopách můžete jít po naučné stezce kolem

Mikulova. A které víno zde ochutnat? Přejedte do 7 km vzdálených Dolních Dunajovic do rodinného vinařství Šoman, které vyrábí víno téměř v bio kvalitě. Můžete se ubytovat ve vinařském dvoře v penzionu a přechutnat místní produkci. Na okolních svazích se daří zejména Ryzlinku vlaškému. www.vinarstvisoman.cz



„Projet si okolí Mikulova na kole je balzám pro tělo i pro duši, zvlášť když vyjížďku spojíte s ochutnávkou vína.“
Libor Pavlíček, manažer restaurace V Zátíší



ŠOMAN

HOVĚZÍ MASO: SOCHORŮV STATEK

Láká vás Plzeňsko? Vydejte se tam a poznávejte místní kláštery, hrady a zámky, technické památky, rozhledny i řemeslná muzea. Zchladit se můžete v pověstné Berounce nebo samozřejmě pivem. Ať už je řeč o slavném ležáku Pilsner Urquell, nebo o speciálech z menších a mladších pivovarů, měli byste se před degustací tohoto zlatavého moku pořádně posilnit. Například ke steaku se pivo hodí dokonale. V malebné vsi Nové Mitrovice se nachází Sochorův statek, kde chovají plemeno aberdeen angus red, jehož maso poráží na blízkých jatkách a pak nechávají 10–14 dní zrát. Vše v bio kvalitě, důkazem je i jejich heslo, které zní: „To, co nám příroda dává, jí dáváme zpět.“ www.sochoruvstatek.cz

Jan Šmelhaus,
managing director
Zátíší Catering



SOCHOR



MLÉČNÉ VÝROBKY: FARMA RODINY NĚMCOVY

Vysočina vypadá jako idylický obraz venkova: oblé kopce, hluboké lesy, rozlehlé louky, rybníky, potoky klikatící se skrz údolí a cesty lemované alejemi. Najdete tu také celou řadu historických měst, kostelů, muzeí, technických památek a pozoruhodných míst, z nichž tři jsou zapsána v seznamu UNESCO.

V jednom takovém údolí se rozprostírá sto hektarů zemědělské půdy farmy rodiny Němcových. Její stáje pojmuje sto třicet kusů těch nejlepších dojnic, jejichž mléko je základem pro výrobu bílých jogurtů a sýrů ve vlastní minimlékárně. Některé produkty získaly ocenění

Regionální produkt Vysočiny. Na výletě za poznáním zemědělství se určitě nebudete nudit, na farmě si můžete prohlédnout všechny prostory, ve kterých dochází k výrobě těch nejkvalitnějších potravin. www.farmanemcova.cz



Igor Chramec, šéfkuchař
restaurace V Zátíší



NĚMCOVI

O H R O M U J Í C Í

FINE DINING CATERING

I NA VEČÍRKU MŮŽETE JÍST
JAKO V LUXUSNÍ RESTAURACI.

Proč nevyužít znalosti
a dovednosti šéfkuchařů
prvotřídních restaurací
i v cateringu a nenaservíro-
vat hostům pokrmy tak,
že nebudou vědět, kam
dřív s očima?

Nové galamenu Zátíší Cateringu
na tuto otázku odpovídá s lehkostí
sobě vlastní. Samozřejmě to jde,
a navíc si lze pohrát i s celkovou
prezentací nových jídel.
Talíře hrají barvami, sezonní
suroviny se představují v neob-
vyklých kombinacích i texturách,
pokrm uspokojí všechny smysly.
Dechberoucí zážitek potvrzuje to,

že hosté se najednou ztiší a vychut-
návají jednotlivá sousta, slyšíte
jen cinkání skleniček a tlumené
sdílení dojmů. Menu lze doplnit
o speciální efekty pomocí suché-
ho ledu, molekulární kuchyně,
zauzení nebo live show s dezerty
na stolech hostů. Catering dosáhl
nové dimenze, hosté se cítí poctěni
pozváním a výjimeční!

KŘUPAVÝ TUŇÁK

v černé sezamové krustě,
ostružiny, lotos ořechonosný
a omáčka ze sépie

PUSINKY S ARAŠÍDY

vanilková zmrzlina,
šlehačka Mascarpone,
červené ovocné coulis

RIZOTO

se sépiovým inkoustem

FOIE GRAS LÍZÁTKA

s brusinkovou polevou,
uzená na rozmarýnu
s mořskou solí

MOŘSKÝ VLK

s pyré z citronu,
cuketovým salátem
a ostružinami

STAR WARS

Kdo ovládne
Bellevue?

OD 10. DO 14. DUBNĚ SE V RESTAURACI BELLEVUE UTKAJÍ
JIŽ POOSMÉ DVA HVĚZDNÍ ŠÉFKUCHAŘI. ZVÍTĚZÍ FRANCOUZ
SÉBASTIEN SANJOU, NEBO ITAL MASSIMILIANO MUSSO?



Kulinární souboj šéfkuchařů
vznamenaných michelinskou hvězdou
se v restauraci Bellevue už stává tradicí.
Každý uvaří pětichodové menu v duchu své
filozofie a hosté posoudí, které se jim líbilo
více. Kdo co vařil, zůstává překvapením až
do samého závěru pětidenního klání, ale
třeba to podle charakteristik šéfkuchařů
odhadnete už při samotné večeři.



MUSSO

Massimiliano Musso vaří v rodinné
restauraci Vittoria v oblasti Piemonte,
kterou v roce 1929 založila jeho
prababička. Michelinskou hvězdou
podnik získal již v roce 1997 za jedinečný
koncept a fantastické menu především
z lokálních surovin inspirované bohatou
kulinární tradicí. Massimiliano rád
používá jedlé květy, které i zdánlivě
prosté jídlo promění ve skvost.



SANJOU

Sébastien Sanjou získal michelinskou hvězdou již
v 31 letech. S manželkou Géraldine zrekonstruoval
kamennou stodolu v provensálské vesničce Les Arcs-
sur-Argens, ve které žili v 16. století mniši, a vytvořil v ní
restauraci Le Relais des Moines. Klid místa prodchnuté-
ho historií ještě umocňuje Sébastienova kuchyně. Rád
zpracovává produkty od lokálních farmářů, zejména zele-
ninu, a tak jsou jeho jídla plná barev, chutí a vůní.

PŘI DEGUSTACI DVOU
PĚTICHODOVÝCH MENU
SI PŘIPADÁTE JAKO NA
DOVOLENÉ, CO SOUSTO,
TO JINÝ ZÁŽITEK. VÍTĚZE
VYBÍREJTE SVĚDOMITĚ,
POKRMY S NEJVĚTŠÍM
POČTEM BODŮ SE
DOSTANOU NA SEZONNÍ
JÍDELNÍ LÍSTEK V BELLEVUE.

OBRAZ

jako inspirace

Umělci zobrazují v dílech své vnímání světa, okolí je jejich inspirace. Kuchaři tvoří z dostupných surovin jedlé skvosty a inspiroují se přitom třeba u umělců.

Originální spojení umění a gastronomie zažijete v restauraci V Zátíší. Šéfkuchař Igor Chramec se při vymýšlení nového sezonního menu inspiroval proslulým fantaskním malířem Jiřím Georgem Dokoupilem a dle jeho obrazu Pigments of canvas – Underwater live vytvořil jarní specialitu se závanem moře, který obraz evokuje.

Každou sezonu se můžete V Zátíší těšit na nové umělecké dílo. Od konce března tam najdete nový obraz od Viktora Freša.



Jiří Georg Dokoupil

se narodil v roce 1954 v Krnově, ve 14 letech s rodiči emigroval do Rakouska a od té doby maluje. Pro vyjádření vize hledá vhodnou techniku, maluje sazemi, mýdlovými bublinami nebo třeba zkaramelizovaným mateřským mlékem. Snové výjevy v sytých barvách okouzlují sběratele i světové galeristy. Obraz zapůjčila DSC Gallery a můžete si ho zakoupit i do své jídelny.





Mlýnec

W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m
m W m W m W m W m W m W m W m W m W m
W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m
m W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m
W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m
m W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m
W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m
m W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m
W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m W m

www.mlynec.cz