

Text: Klára Donathová / Foto: Archiv

NOVINKY

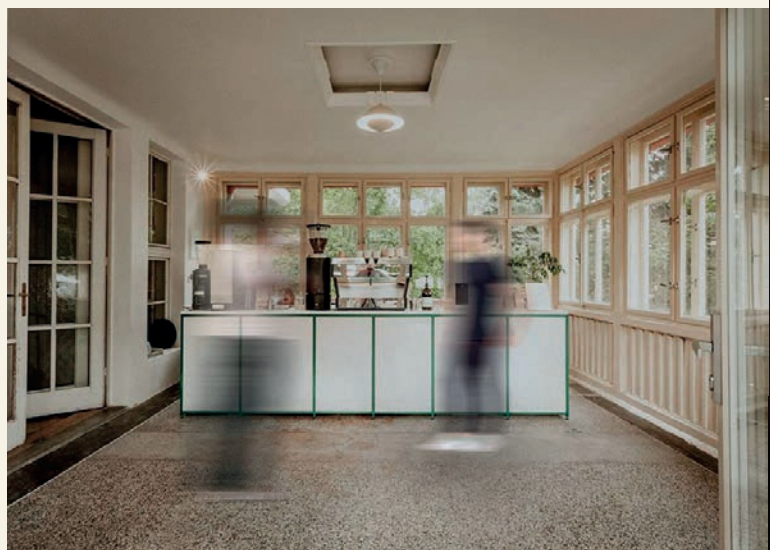


REMEDÍ (Resort Oblík, Raná 28, Raná)

V srdci Českého středohoří na úpatí stejnojmenné hory je Resort Oblík. Luxusní longevity social club láká na wellness i okolní přírodu. Pro mnohé však bude největším tahákem místní restaurace Remedí, které nyní vládne šéfkuchař Josef Pindur. Pokud vám jeho jméno nic neříká, rozhodně zbystřete, protože je jedním z nejzkušenějších a nejkreativnějších českých šéfkuchařů, jakkoli většinu svého profesního života strávil v zahraničí. Rodák z Ostravy se k úspěšné kariéře odrazil v pražském Bellevue, pokračoval ve špičkových restauracích ve Francii, ale i ve Spojených státech a na Tchaj-wanu. V roce 2022 jako šéfkuchař obhájil michelinskou hvězdu pro alsaskou restauraci Maison Kieny a nyní je konečně zpátky v Česku. Za jeho nádhernými jídly připravenými ze špičkových surovin se rozhodně hodinový výlet z Prahy směrem na Louny vyplatí.

VILA 63 (Hradešínská 1930/63, Praha 10)

Není to vila Vilekula, ale zažít tu můžete mnohá kávová dobrodružství, a hlavně nekonečnou pohodu. Zejména teď v létě. Ztichlou prvorepublikovou vilu s krásnou zahradou přetvořil v kávovo-odpočinkovou oázu zkušený tým vršovického Café Jen a vytvořil z ní naprosto unikátní místo, které jako by ani nebylo uprostřed rušného města. V červnu byl zahájen zkušební provoz, aby o prázdninách vila naplno otevřela své dveře hostům. Posedět lze uvnitř i venku, u stolů, ale i jen tak na trávníku. Vedle nezbytné výběrové kávy se ve vile podávají osvěžující jednoduché drinky včetně v Česku nepříliš rozšířeného limoncello spritzu, který proslavila zejména Neapol a okolí. Do třetí hodiny odpolední tu můžete posnídat a pak pomalu přejít k tapas a malým snackům. Důraz je tu kladen na lokální suroviny a spolupráci se špičkovými výrobci, jako je třeba lihovar Landcraft. Ve Vile 63 si můžete udělat krátkou instantní dovolenou.



MI I'M RESTAURANT (Slavíkova 27, Praha 2)

Nenápadná válka nudlí se počátkem června rozhořela v okolí náměstí Jiřího z Poděbrad. Zatímco na jaře loňského roku otevřela Čínanka Wen své vysněné bistro zaměřené na tradiční čínskou kuchyni z okolí jejího rodného města Čchung-čching v Laubově ulici, letos v červnu otevřela jiné, jen o pár kroků jinde. Důvodem má být podnikatelský rozchod s původním byznys partnerem. Hosté, kteří si zvykli na její fantastické nudle s větším než malým množstvím chilli oleje, a přesto chuťově vyvážené, si tedy nemusejí zoufat. Jen se od metra vydají Slavíkovou ulicí a po chvíli narazí na vůně a chutě, které už důvěrně znají. Určitě vyzkoušejte kuře s chilli olejem a sečuánským pepřem, jemné tofu s jarní cibulkou, jak jinak než s chilli, a nevynechtejte ani wonton knedlíčky. Chilli olej vás zbaví kocoviny i pracovní únavy, a pokud náhodou ne, i tak si pochutnáte.