



TISKOVÁ ZPRÁVA:

14. 1. 2015

Od jelena v Karlových Varech po raka ve Frýdku-Místku

Začíná VI. ročník Grand Restaurant Festivalu - celorepublikové akce pro všechny příznivce jedinečné gastronomie. V období od 15. ledna do konce února ochutnáte za zvýhodněné festivalové ceny na 85 nejlepších a nejzajímavějších restaurací z publikace Maurerův výběr Grand Restaurant 2015. Festival se již tradičně nese v duchu "Nejezte, nepijte ani nežíjte blbě!". K degustacím doporučujeme vhodně párovat vína, pivo z portfolia pivovarů Lobkowicz a přírodní minerální nebo pramenitou vodu z Vodní karty společnosti KOFOLA. Letos nechybí ani originální MňamZážitky. Novinkou tohoto ročníku jsou tzv. "Degustace pro eSvačinky", na které zároveň putuje 1 Kč z každé objednávky. Prodej probíhá na www.grandrestaurantfestival.cz. K dnešku bylo rezervováno 16 500 ochutnávek.

32 MĚST, 85 RESTAURACÍ, 255 JÍDEL

Festival probíhá ve 32 městech v 85 restauracích. Těší nás, že 37 z těchto festivalových podniků se umístilo v rámci vítězných TOP 100 Maurerova výběru Grand Restaurant 2015. Jejich vysokou kvalitu tedy prověřilo známkování nezávislých hodnotitelů za celý předešlý rok. Za snížené ceny nyní můžou zájemci o kvalitní gastronomii navštívit tyto výjimečné podniky a okusit až na 255 nejrozmanitějších pokrmů. Ochutnáte například variaci z křepelky s lanýžovým sosem vítězné restaurace Terasa U Zlaté studně nebo tlačenko z králíčích stehen s octovým kaviárem a pórkovým chlebem v tábořské restauraci Goldie, která je na krásné pozici č. 12 v absolutním celorepublikovém hodnocení a nebo pečenáče ze sumce na způsob dýňové kulajdy v severomoravském podniku Miura z Čeladné, který obsadil 14-tou pozici v TOP 100.

Z **TOP 10** se dále účastní: Farma Košík, brněnská restaurace Koishi fish & sushi, Bellevue, Essensia hotelu Mandarin Oriental, La Degustation Bohême Bourgeoise, karlovarská Promenáda a Piano Nobile hotelu Chateau Mcely.

GASTRONAUT, INSPIRACE, TERROIR

Nejlepší šéfkuchaři připraví pokrmy v kategoriích, které vycházejí z myšlenek "Nejezte blbě!": „*GASTRONAUT - objevujme nové chutě*“, „*INSPIRACE - ochutnejme tradiční recepty*“ a „*TERROIR - budme v rovnováze s přírodou*“. Těšit se můžete například na takové zajímavosti jako je mořský ježek s kaviárovou pěnou, býčí žlázy v rozmarýnovém těstíčku či kúzlečí klobásku. Pro ty, kdo upřednostňují tradičnější pokrmy, se nabízí například jehněčí hřbet s hříbkou, smetanovou omáčkou a bylinkovým piškotem, roláda z kohouta, šalotky vařené v telecím vývaru a pyrė z pečené řepy nebo plněný králíčí hřbet s foie gras a cizrnovým pyrė. Vybírat můžete ze základní, dvouchodové nebo tříchodové degustace – ke každé ochutnávce dostanete přírodní minerální nebo pramenitou vodu z Vodní karty společnosti KOFOLA (Rajec, Evian nebo Badoit). U dvou chodů navíc sklenku vína či piva a u tříchodové ochutnávky 2 sklenky vína nebo piva.

MŇAM ZÁŽITKY

Festival doplňují gastronomicky laděné zážitkové akce. Hitem letošního ročníku se stala **MňamLod'** s orientální kuchyní, nedělní **MňamBrunche** a **MňamProcházka** historickým centrem Prahy.

Nechybí ani **MňamBusy** - jednodenní gastronomické výpravy s workshopy. Letos za hledáním nejlepšího burgeru v Praze - **Burger MňamBus** nebo **Luxusní MňamBus** s redaktorkami časopisu Apetit. Za tajemstvím vína poprvé vyjíždí **(Ne)vinná MňamTram**. Oblíbené jsou degustace propojené s pobytem v luxusním hotelu, originálním gastronomicky laděným programem, wellness službami či privátními workshopy – ty jsou připraveny jako **Mňam Balíčky**.

Za MňamBalíčkem do Prahy:

Terasa U Zlaté studně, Chateau St. Havel, The Mark Hotel

Za pobytem do regionů:

Chateau Mcely – Mcely, Grandhotel Pupp - Karlovy Vary, Miura – Čeladná, Zámek Liblice – Liblice, Zámek Zábřeh - Ostrava, Angusfarm – Soběsuky

DEGUSTACE PRO e-SVAČINKY

Grand Restaurant Festival podporuje 1 Kč z každé degustace charitativní projekt České abilympijské asociace s názvem **e-Svačinky**, který spojuje dvě důležitá témata: zdravé školní stravování dětí a začlenění handicapovaných spoluobčanů do společnosti. Ti pardubickým školákům svačinky vymýšlejí, připravují i rozvázejí.

Vítěz letošního Maurerova výběru Grand Restaurant 2015 – Badoit Grand Chef Pavel Sapík - připravil speciální festivalovou recepturu pro e-Svačinky tzv. **Svačinku De Luxe**.

Společně s festivalovým menu a za účasti organizátora festivalu - Pavla Maurera - ji zájemci budou moci ochutnat ve třech termínech v Terasě U Zlaté studně a v restauraci Coda hotelu Aria. V tomto sesterském podniku budou další speciální svačinky připraveny pro změnu podle receptu skvělého chefa Davida Šaška.

JAK ZAKOUPIT?

K tomu, abyste se mohli festivalu zúčastnit, musíte mít na příslušný den a čas zakoupenou festivalovou ochutnávku do vámi vybrané restaurace či na konkrétní zážitek.

Prodej probíhá výhradně na www.grandrestaurantfestival.cz. Ochutnávky jsou v rozmezí od 250 Kč do 600 Kč. Hosté si mohou vybrat, zda ochutnají základní, dvouchodovou nebo tříchodovou degustaci párovanou s nápoji. Připraveny jsou opět dárkové poukazy.

Generálním partnerem festivalu je společnost KOFOLA, hlavním partnerem je Lobkowicz.

Kontakt:

Ing. Barbora Vojtová

tiskový servis

+420 721 98 13 17

barbora@grand-restaurant.cz

SEZNAM RESTAURACÍ V PRAZE VČ. FESTIVALOVÉHO MENU

σ AMADE

- Dýňové rizoto s hoblinkami pecorina a restovaná kančí klobása
- Jelení kýta sous-vide s emulzí z jalovce a rozmarýnu se špenátem a pošírovaným vejcem
- Banana split trochu jinak

σ ARIA HOTEL, CODA

- Velouté z jeruzalémského artyčoku, pancetta, olej s bílým lanýžem
- Kachní prsa Barberie připravená ve vakuu, umbrijská čočka, kořen. zelenina, bílé balsamico
- Domácí bramborové šišky s mákem, máslová strouhanka, pražené mandle

σ AUGUSTINE RESTAURANT

- Grilovaný mečoun, želé z rajčat a crème fraîche, krémová polévka z pečených paprik
- Vepřová líčka na svatotomášském pivě, petrželové pyré, špekový koláček
- Dortík z ovčího sýra s křupavým chipsem, perníková omáčka, šipkový kaviár

σ AUREOLE FUSION RESTAURANT & LOUNGE

- King's Variation předkrmový set – suši, ragú z perličky, terina Foie Gras de Bourgie
- Býčí líčka z chovu Mitrov, černé lanýže, banány s mořskou solí a pepřem Sanshō
- Čokoládový krém Manjari, perníková makronka se švestkou Umeboshi

σ BELLEVUE

- Terina z kachních jater foie gras, krvavý pomeranč, ananas s ibiškem, brioche
- Atlantická divoká treska, brambory s rozmarýnem a lilkem, zázvorový pak choi, citrus. om.
- Tarte Tatin z karamelizovaných jablek, calvados zmrzlina

σ CAFÉ AMANDINE

- Paštika z husích jatýrek na portském víně s cibulkovou marmeládou a křupavým toastem
- Jelení hrudí na červeném víně s brusinkami a žemlovým knedlíkem
- Žemlovka z francouzských croissantů s jablečným chutney a crème fraîche

σ CASA DE CARLI

- Crème brûlée z piemontského sýra Robiola se sorbetem z červené cibule Tropea
- Filátka z divoké tresky obalované v bramborové krustě, variace emulzí ze zimní zeleniny
- Pečený čokoládový dortík, kardamomové karotky a čerstvá šťáva z řapík. celeru a jablka

σ CORINTHIA HOTEL PRAGUE, RICKSHAW

- Limetovo-zázvorové semifreddo, jahody a mango s mátou
- Kean phed ped yand – thajské červené kari s grilovanou kachnou podávané s jasmín. rýží
- Lab mu – pečené vepřové maso s citrónovou trávou, galangalem a koriandrem

σ EL EMIR

- Mezze – speciální výběr libanonských teplých a studených předkrmů
- Warak inab Beirutti – gril. jehněčí kotletky, vinné listy plněné rýží a mletým masem
- Lahem Billagen – zapékané těsto plněné mletým jehněčím a zeleninou, jogurtový salát

σ FARMA KOŠÍK vaří v Paláci Lucerna

- Máslová sušenka s dýňovým krémem a verbenou doplněná gdoulovým sýrem
- Růžový jehněčí hřbet s hříbkou a smetanovou omáčkou, bylinkový piškot
- Kozí sýr s marmeládou z červené řepy, rukolový salát

σ FRANCOUZSKÁ RESTAURACE ART NOUVEAU

- Vyzrálá hovězí svíčková s pistáciovou krustou, telecí glazé s kakaem, krém z kukuřice
- Grilované filátka z candáta s koprovou espumou, bramborové pyré a tartare z bio vajíček
- Kokosová sněhová koule plněná ostružinami, perníková hlína

σ CHATEAU ST. HAVEL

- Nugátová terina s mrkvovou houbou napuštěnou rumem s nakl. brusinkami v zázvor. sirupu
- Jemný krém z čerstvého křene se smaženým vepřovým bokem a hořčičnou pěnou
- Gril. telecí kotleta s taštičkou plněnou kozím sýrem, gorgonzolovým pyré a lanýž. omáčkou

σ INTERCONTINENTAL HOTEL, ZLATÁ PRAHA

- Marinovaný losos, okurkový relish, koprový olej a křen
- Kuřecí cannelloni, papriková espuma, pečené papriky, paprikový prach
- Rum bába, rozinkové pyré a jablečný kompot

σ LA DEGUSTATION BOHĚME BOURGEOISE

- Ochutnáte degustační menu složené z pokrmů připravených podle inspirace šéfkuchaře Oldřicha Sahajdáka. Jednotlivé chody budou doprovázeny párováním s českými víny nebo nealkoholickými nápoji.

σ LA TRUFFE

- Kozí sýr à La Truffe s černými lanýži, tomatové concassé a grenadinové jelly
- Duo z mečouna servírované na řasách Salicorne, šafránová omáčka a kaviár z hranáče
- Pečená telecí líčka na červeném víně, pastinákové pyré, růžičková kapusta a čerstvé lanýže

σ LE GRILL, MARK HOTEL PRAGUE

- Blonde čokoláda, ganache s příchutí tonka fazolí, lime strezula, jahody, balsamico a růž. pepř
- Grilovaný rumpsteak, dušená hovězí líčka, restovaný černý kořen, bramborovo-tvarohová kaše
- Pečená žlutá řepa a Chioggia řepa, mrkvový meringue, sníh z kozího sýra, kroupová zálivka

σ MANDARIN ORIENTAL HOTEL, PRAGUE, ESSENSIA

- Losos v asijské marinádě, salát ze zelené papáji a kešu ořechů
- Hovězí žebra v kari z černého pepře, červená řepa a šafránový pilaf
- Flambovaná alaska

σ MARRIOTT HOTEL, MIDTOWN GRILL

- Espuma z krémového rizota s rukolovým pestem a krabím koláčkem
- Konfitované hovězí a vepřová panenka sous-vide, pastinákové pyré, lanýžový jus
- Domácí jablečný cheesecake s pistáciovými oříšky

MIYABI

- Suší dobrodružných snů – ryba fugu v řase kombu, tuňák toro a další neobvyklé kousky
- Krabička plná potěšení – tuňák v lotosu, ebi v červeném a bílém, gobo hnízdo a tempura
- Sladká trojice – moči s matča zmrzlinou, dýně crème brûlée, azukian široan fazolové wagaši

σ MLÝNEC

- Čerstvě zauzený telecí tatarák s domácí majonézou s lanýžovým olejem, řeřicha
- Grilovaný hovězí Angus flap steak, kadeřávek, topinambur périgourdine omáčka
- After Eight teplý čokoládový fondant, mátová zmrzlina

σ NH PRAGUE HOTEL, IL GIARDINO

- Uzený jehněčí oříšek
- Jahodový donut v bílé čokoládě, bonet z tmavé čokolády, sorbet z čerstvé bazalky
- Plněné kachní stehno a konfitovaný kachní žaludek

σ OBČANSKÁ PLOVÁRNA

- Mesy som tam – Mesyho pálivý salát ze zelené papáji s kešu oříšky
- Kaeng pet hoy – modré slávky v červ. kari omáčce s anansem, kokos. mlékem a lepivou rýží
- Phad thai kai – thajské rýžové nudle s arašidy, sojovými klíčky a kuřecím masem

σ OLIVA BY AMANDINE

- Domácí vanilková zmrzlina podávaná s extra panenským olivovým olejem a mořskou solí
- Mušle Marinières de Provence s domácími hranolky 500g
- Rukolový salátek s ořechovým olejem, balsamico redukcí a strouhanou terinou foie gras

σ POT-AU-FEU

- Pošírované vejce, variace telecí a smetanové omáčky, čerstvé lanýže
- Roláda z kohouta, šalotky vařené v telecím vývaru a pyré z pečené řepy
- Sumec, estragonový sabayon a hrášková pěna

σ SAHARA CAFÉ LOUNGE & RESTAURANT

- Jehněčí konfit v tajinu s bramborami v koriandrové krustě se salátkem z klíčků alfalfa
- Marinovaný kozí sýr s granátovým jablkem, kreveta s jogurt. tabletem, tradiční hummus

- Pistáciová rolka, kokosová tapioka s mučenkou, parfait z mangového lassí

σ SECRET OF RAW

- Kakaové kostky se švestkovým coulis v brusinkové omáčce s karambolou a jedlými květy
- Noky ze zimní zeleniny s houbovou omáčkou a marinovanými liškami se šalotkou
- Kapustičky konfitované v dýňovém oleji na pastinákovém pyré s topinamburovými chipsy

σ TERASA U ZLATÉ STUDNĚ

- Kávová espuma s krémem z mléčné čokolády a kávovou granitou
- Variace z křepelky na bramborovém pyré s noky, kešskými fazolkami a lanýžovým sosem
- Trio z tuňáka - tartar s křepelčím vejcem, tatakí s ředkvi a špíz v teriyaki sosu

σ U BÍLÉ KRÁVY

- Mořský ježek s kaviárovou pěnou, mousse foie gras, šneci v krémové polévce s bylinkami
- Jehněčí roláda s kaštanovou nádivkou, celerovo-petrželovým pyré a rozmarýn. demi-glace
- Variace steaků z uzralého hověz. Charolais, bram. grenaille s artyčkou, šalot. demi-glace

σ U EMY DESTINNOVÉ

- Pečená daňčí panenka, podávaná s pyré z vodnice a s demi-glace z vanilky a šípků
- Restovaný mořský ďas se salátem z bílých fazolek a špeku, pyré z baby špenátu a karotky
- Francouzská telecí panenka demi-glace z č. vína Barolo, bram. pyré s tymiánem, kapustičky

σ V ZÁTIŠÍ

- Indický předkrmový talíř – kuře tandoori a tomatovo-čočková polévka s kokos. mlékem
- Telecí ossobuco na černém pivě, šafránové rizoto, sezónní zelenina
- Mango cheesecake s maracuja omáčkou

σ VALORIA CASTLE & GARDEN PRAHA

- Čokoládovo-lanýžový dort s brusinkovou espumou
- Konfitovaná telecí líčka na koprovém velouté s karlovarským knedlíkem
- Jehněčí kotletky sous-vide s fregolou sarda s restovanými hříby a liškami

σ VILLA RICHTER

- Variace tataráčků – hovězí, lososový a zeleninový s opečenými toasty
- Ovocné knedlíčky s mákem, křupavou krustou, tvarohem, máslem a vanilkovou omáčkou
- Jelení ossobuco na červeném víně s bílými hříbky, podzim. zeleninou a opečenými šklubánky

σ VINODIVINO

- Kalamáry na grilu s plátky pečených paprik a hráškovým pyré
- Rizoto carnaroli s krevetami, šafránem a pomerančovou kůrou
- Pistáciové semifreddo servírované s černou čokoládovou omáčkou

σ YASMIN HOTEL, NOODLES

- Halibut, mango, šalotka, tamarind
- Kachní prsa, okurka, palačinky, červená rýže
- Tvaroh, zázvor, mandarinky, fazole tonka