

G A R E



RESTAURANTS

DOPŘEJTE SOBĚ I SVÝM BLÍZKÝM JEDINEČNÝ GASTRONOMICKÝ ZÁŽITEK

Degustační Ruánská kachna nebo komfortní a chuťově vyladěná návštěva kterékoli naší provozovny ve Vás a Vašich blízkých či obchodních partnerech zanechá příjemný pocit ze smysluplně stráveného večera.



RESTAURANTS



Voucher lze zakoupit v kterékoli z našich provozoven, případně na: jeslinkova@garerestaurants.cz



Vážení přátelé,

konečně! Ptáte se, proč začíná úvodník právě takto? U nás v GARE Restaurants máme totiž hned několik důvodů, proč vykřiknout zrovna toto slovo. Za prvé je zde konečně jaro, na které jsme všichni tak moc čekali. Gastronomie se pro tuto sezonu stává lehčí, vše se obnovuje a refreshuje. S tím souvisí další „konečně“. La Gare restaurant, který znáte pod původním názvem Brasserie La Gare, je po rekonstrukci. Byla o to náročnější, že jsme to vzali doslova od základů. Máme z ní obrovskou radost a bude nám skutečně velkým potěšením, pokud Vám v naší restauraci bude nejenom chutnat, ale také se v ní budete cítit maximálně komfortně. Velice nám na tom záleží, udělali jsme pro to maximum a budeme dále pokračovat. Na letní sezonu pro Vás ještě připravíme zahrádku doslova plnou zeleně, která Vás obklopí flórou přímo v centru Prahy.



Novinek je ale v naší gastronomické skupině GARE Restaurants daleko více a o mnohých z nich se dozvíte na následujících stránkách vydání, které právě držíte v ruce. Za všechny bych rád upozornil, že avizovaný projekt Loyalty Clubu už běží – neváhejte tedy požádat o Vaši kartu na kterékoli naší provozovně! Nastavili jsme ho tak, aby všichni členové klubu měli velké množství výhod. Trvalých, i těch, které se budou měnit podle aktuální nabídky a sezony. Vše s vyladěnými chutěmi a v maximální kvalitě.

Tak si to všechno pojďme užít. Přeji Vám krásné jaro, dobrou chuť v našich restauracích a příjemné čtení.

Jan Mudroch
General Director GARE Restaurants

Marcel Biza



**S kávou z Made in Coffee teď
půjdeme ještě dál**

Marcel Bíza je pro GARE Restaurants doslova ukázkovým zaměstnancem. Před několika lety u nás začínal na pozici barmana, svojí pílí, vzděláváním a nadšením pro kávu se z něj postupně stal barista, šéfbarista a nakonec hlavní pražič a manažer naší pražírny Made in Coffee. Kávu, kterou se svými kolegy denně praží, můžete ochutnat ve všech podnicích sítě GARE Restaurants (v luxusní, znovuotevřené restauraci Gare, v populárním podniku Les Moules v Pařížské ulici, dáte si ji i uprostřed největšího pražského parku ve Vozovně Stromovka), a pokud pojedete třeba do Olomouce, bude na vás čekat v nově otevřené kavárně Cokolif. Pražírna Made in Coffee prošla nedávno obrovským přerodem. V nových prostorách a se zbrusu novým vybavením se mohou pražiči ještě více zaměřit na kvalitu i na samotného zákazníka. Ptali jsme se Marcela, co všechno se změnilo.

Ještě donedávna sídlila v pražské Celetné ulici malá pražírna a kavárna Made in Coffee. V této chvíli už ale vrcholí její přerod na pravověrnou pražírnu.

Přesně tak. Děje se tak v souvislosti s rekonstrukcí La Gare restaurantu. Značka Made in Coffee už nebude cílit primárně na prodej kávy do ulice, jak tomu bylo ještě vloni. Chceme se mnohem více zaměřit na obchodování s námi praženou kávou. Stává se z nás proto výrobní a pražírna kávy v nových prostorách a se skvělým zázemím.

”

NAŠI KÁVU MILUJEME, STOJÍME SI ZA NÍ A RÁDI SE O TYTO POCITY S NÁVŠTĚVNÍKY PODĚLÍME.

“

Co máte přesně na mysli, když mluvíte o novém zázemí?

Ve spodním patře, přímo pod La Gare restaurantem, otvíráme zbrusu nový prostor, kde se nachází pražírna kávy a školicí centrum. Právě tam budeme, kromě samotného pražení kávy, pravidelně připravovat školení pro zaměstnance našich odběratelů, což je přidaná hodnota, kterou profesionál určitě ocení. Naučíme je, jak nastavit kávovar, jak nastavit mlýnek na kávu a třeba i jak kávu vhodně skladovat. To vše je pro finální kávový nápoj ve vašem hrníčku hrozně důležité.

S otevřením těchto prostor souvisí i nákup zbrusu nové pražičky kávy. O jakou konkrétně se jedná?

Pro naši pražírnu jsme chtěli jenom to nejlepší, proto jsme zvolili holandskou značku Giesen, což je skutečně jeden z nejlepších strojů na trhu. Praží na ní v České republice pražírny, jejichž káva je vysoce ceněná. Jedná se o klasickou bubnovou pražičku, díky které z kávového zrna dostaneme ještě vyšší kvalitu, než tomu bylo do této chvíle. Krásně

si můžeme vyhrát s aciditou, plností chutí a ke konci s příjemnou hořkostí. Tuto širší chuťovou paletu pak ocení jak odběratel, profesionál, tak i samotný host, který si kávu objedná.

Taková pražička, o jaké mluvíte, může skvěle rozšířit portfolio nabízené upražené kávy. Jakou kávu budete pražit? Předpokládám, že to bude jak blend, tak i jednodrůdové kávy...

Půjdeme ještě dál. Naší největší výhodou a argumentem, proč odebírat kávu právě z pražírny Made in Coffee, bude, že vám připravíme blend přímo na míru. Každý odběratel a jeho hosté mají jiné preference. Do italské restaurace se přece hodí zcela jiná káva než do hipsterského bistra. Proto ten servis. Ke každému odběrateli máme osobní přístup, jeho vlastní kávu s ním vyladíme tak, aby mohli být jeho hosté co nejvíce spokojeni.

Zmínil jste, že pražírna Made in Coffee pod La Gare restaurantem bude otevřený prostor. Znamená to, že do ní bude moct třeba host restaurace nahlédnout?

Nejenom nahlédnout, každý takový host je u nás vítán! Naši kávu milujeme, stojíme si za ní a rádi se o tyto pocity s návštěvníky podělíme. Pražírna bude mít prosklenou zeď a každý host si s námi



může popovídat o kávě, uvidí, jak se praží a co s ní vlastně děláme. Samozřejmě, bude zde také možnost si kávu zakoupit a odnést si svůj blend domů.

”

NAŠÍ NEJVĚTŠÍ VÝHODOU A ARGUMENTEM, PROČ ODEBÍRAT KÁVU PRÁVĚ Z PRAŽÍRNY MADE IN COFFEE, BUDE, ŽE VÁM PŘIPRAVÍME BLEND PŘÍMO NA MÍRU.

“

To je skvělé, protože vše tím pádem bude transparentní a každý uvidí poctivé pražení kávy pod značkou Made in Coffee. Tomu ale předchází samotný výběr správného kávového zrna. Podle čeho vybíráte kávu, kterou pak pražíte?

Samotný proces selekce kávy mě moc baví, a čím větší pražírna budeme, tím bude tento výběr zajímavější. Jednak je důležité bodové hodnocení – čím vyšší je počet bodů, tím je káva kvalitnější. Záleží také na nadmořské výšce, ve které na kávové plantáži káva roste, a samotném zpracování, tedy jestli prošla metodou natural, či promytí. To všechno jsou

velmi důležité faktory, které ovlivňují finální chuť kávy. Od dodavatele nám následně dorazí vzorky námi vybrané kávy, kterou si připravíme, ochutnáme a rozhodneme se, jestli je pro nás vhodná a má potenciál.

Jak tedy chutná a bude chutnat káva od Made in Coffee?

Pro vás osobně bude ta nejlepší. Bude vám chutnat tak jako žádná jiná. Víte, náš trh je tak trochu přesycený kávou a pražírna je téměř na

každém rohu. Pro nás, jakožto pro Made in Coffee, bude důležitá především vysoká kvalita každé kávy, která půjde od nás k odběrateli. Tato kvalita samozřejmě musí být kontinuální. Na vztazích s odběrateli nám velice záleží.

A s tím souvisí i to, co jsem už zmiňoval.

Je téměř nemožné být na takto plném českém trhu kávy něčím originální, proto ten důraz na servis pro zákazníka. Chceme být výjimeční tím, že pro každého odběratele připravíme jeho vlastní kávu na klíč tak, aby byl maximálně spokojený.



V posledních měsících, které jsou v gastronomické skupině GARE Restaurants spojené s množstvím změn, jsme přemýšleli také nad tím, jak zlepšit komunikaci s hosty našich restaurací. Jak vám, našim zákazníkům, ukázat, že si vaši přízně velice vážíme. Proto vznikl zbrusu nový program bonusů a výhod – Loyalty Club GARE Restaurants.

LOYALTY CARD
RESTAURANTS



L-02064

Využívejte výhod členství k ještě lepším gastronomickým zážitkům!

Loyalty Club
GARE Restaurants

Díky tomuto programu chceme kontinuálně vylepšovat to, na čem nám obzvlášť záleží, tedy na vztahu s našimi hosty. A rozhodně se nebude jednat o jednostrannou komunikaci. Budeme totiž kdykoli moc rádi za zpětnou vazbu od vás, zákazníků, a to na e-mailu loyalty@garerestaurants.cz, abychom tak mohli program vylepšovat k vaší co možná největší spokojenosti.

O co se tedy jedná? Budete ochutnávat, degustovat, pravidelně dostanete možnost vzdělávat se s našimi profesionály, a objevovat tak nová zákoutí v oblasti gastronomie. Za každou návštěvu kterékoli naší provozovny – La Gare, Les Moules, Pivovar U Supa, Vozovna Stromovka či pražírna Made in Coffee, obdržíte na svoji členskou kartu další body, která následně můžete využít při různých příležitostech. Můžete si vybrat slevu při vaší další návštěvě, užít si cooking class s některým z našich šéfkuchařů, upražit si vlastní kávu v naší prvotřídní pražírně, uvařit si pivo s naším sládkem v našem vlastním pivovaru nebo třeba poznáte nová vína v rámci degustace s naším sommelierem. Postupně vám nabídneme možnost zakoupení kvalitních vín, které si sami dovážíme přímo od francouzských vinařů. A takto zajímavých momentů bude postupem času mnohem více. Rádi vás o nich budeme pravidelně informovat prostřednictvím e-mailu, abyste měli dostatek komfortu se rozhodnout pro tu výhodu, která vám vyhovuje nejvíce.

“

BUDETE OCHUTNÁVAT, DEGUSTOVAT, PRAVIDELNĚ DOSTANETE MOŽNOST VZDĚLÁVAT SE S NAŠIMI PROFESIONÁLY, A OBJEVOVAT TAK NOVÁ ZÁKOUTÍ V OBLASTI GASTRONOMIE.

”

Každý váš oběd, večeře či krátká návštěva jenom na drink v našich provozovnách se počítají! A právě díky tomu si užijete zmíněné výhody i další gurmánské zážitky dle aktuální sezony a nabídky.

Stačí si ve kterékoli naší provozovně požádat u obsluhy o členství v Loyalty Clubu GARE Restaurants. Ochotně vám se vším pomůžou a poradí, jak co nejdříve začít čerpat a užívat si výhody.

Více informací také naleznete na: www.garerestaurants.cz.
Staňte se členem rodiny GARE Restaurants!

SUP – pořádně „nabušené“ pivo



Už v minulém vydání časopisu GARE jsme se věnovali Pivovaru U Supa a pivu SUP, které se tam vaří. Ochutnat ho můžete každý den přímo v pivovaru v Celetné ulici s výhledem na unikátní prosklenou varnu, v restauracích Les Moules, La Gare nebo si na něj zajít třeba do Vozovny v pražské Stromovce. Pochlubili jsme se, že pivo SUP bylo uděleno prestižní ocenění Král Prahy za nejlepší ležák z pražského minipivovaru, čímž jsme se stali vítězem První pivní extraligy. Víte, proč jsme vyhráli?

Důvodů, proč ležák SUP patří mezi to nejlepší, co můžete v Praze ochutnat, je hned několik, ale dají se vystihnout jedním slovem – kvalita. Právě důraz na kvalitu v každém ohledu dělá z tohoto ležáku Krále Prahy.

Náš sládek je legenda

V Pivovaru U Supa výběr sládků nezůstal na náhodě, a proto padla volba na největší sládkovskou legendu vůbec, na Ivana Chramosila. Emeritní sládek našeho pivovaru je všeobecně známý jako vysoce ceněný odborník v oboru, který je proslulý nejenom proto, že vařil pivo v těch nejslavnějších pivovarech, ale také díky svému neobyčejnému důrazu na udržení nejvyššího možného standardu piva i procesu jeho vaření. Ivan Chramosil také osobně sestavil recepturu pro vaření našeho ležáku SUP. Rozpomíná se na to generální manažer Pivovaru U Supa, Tomáš Skuhrovec. „Pamatuju si, že Ivan to pivo vlastně udělal asi na druhý či třetí „šfouch“. Ten výsledek byl výborný. Už tehdy vypadalo velmi podobně pivo, které vaříme dneska.“ A jeho slova potvrzuje také sládek Martin Melzer, který pod dohledem Ivana Chramosila pivo U Supa vaří. „Recept byl hotový velmi rychle, protože Ivan Chramosil má samozřejmě hodně zkušeností. To pivo se fakt povedlo. Uvařily se asi dvě první várky a bylo vlastně hotové. Pak se už doladily jenom malé detaily, třeba aby bylo nachmelení piva tak akorát,“ říká Martin Melzer. Oba pak vzpomínají, že Ivan Chramosil měl ze strany pivovaru plnou důvěru, takže se začalo vařit. Všichni chtěli jediné – prvotřídní ležáčkou dvanáctku. Legendární Ivan Chramosil přinesl vlastní vizi a vše splnil do puntíku. Díky tomu je nejlepší ležák z pražského minipivovaru mezi milovníky poctivého piva natolik populární, že se běžně vyprodává.

”

**KDYŽ JSME VYBÍRALI
SUROVINY PRO VAŘENÍ PIVA,
TEDY PŘEDEVŠÍM CHMEL,
SLAD A PIVOVARSKÉ KVASNICE,
CHTĚLI JSME, ABY BYLI
CO NEJKVALITNĚJŠÍ.**

“



Kvalitní surovina je základ všeho

Ovšem nebylo by pořádného poctivého piva bez kvalitních vstupů. „Když jsme vybírali suroviny pro vaření piva, tedy především chmel, slad a pivovarské kvasnice, chtěli jsme, aby byli co nejkvalitnější. Na cenu se nehledělo vůbec a tak je tomu do teď,“ říká sládek Martin Melzer. Zde je nutné dodat, že se ležák SUP vaří přímo z toho nejlepšího, co Česká republika vůbec nabízí. „Používáme jenom Žatecký poloraný červeňák, přímo z Žatce, a nic jiného. Nemixujeme ho s žádným jiným chmelem, jako to dělávají některé jiné pivovary, aby tak snížili vstupní náklady,“ doplňuje sládek a přesně tak vystihuje exkluzivitu ležáku. „Výjimečnost SUPa není zdaleka jenom v unikátní prosklené varně, kde se u svého pultu můžete rovnou podívat, jak se pivo vaří,“ vysvětluje generální manager Pivovaru U Supa Tomáš Skuhrovec. „Především si myslím, že naše pivo je opravdu nabušené. To je jeho hlavní vlastnost. Je hodně plné těch správných surovin, na kterých jednoduše nešetříme. Sice nás to v nákladech stojí více peněz, ale nechceme se vydávat cestou úspory, jak to udělali někteří jiní, a snížili tak množství kvalitních surovin, které do vaření přidávají. Je tam přesně to, co tam má být,“ vysvětluje.

Pivo z Pivovaru U Supa se prodává skvěle a to jak světlý ležák SUP dvanáctka, tak i tmavá čtrnáctka SUP. Hostům chutná, rádi se pro něj vracejí. Je ceněné u odborníků a oblíbené u milovníků kvalitního rukodělného piva. Má ríz, tělo, chuť – svůj vlastní charakter. Tak byla jeho receptura postavena a tak ho také vaříme. Právě v tom je jeho kouzlo, jak říká sládek Martin Melzer: „Každý pivovar vaří vlastní ležák, takže odlišit se je dost těžké. Při vaření prostě sázíme na kvalitu, nic neurýchlujeme. Dodržujeme doby ležení, kvašení a zrání tak, jak to u tohoto procesu má správně být. Ta poctivost je podle mě nejdůležitější pro to, aby to pivo pak za něco stálo.“



– změnili jsme název i design, kvalita zůstává

Jak jsme vám avizovali v minulém vydání časopisu GARE, naše restaurace, kterou jsme měli všichni v paměti i chuťových buňkách zapsanou pod názvem Brasserie La Gare, prošla v posledních týdnech, kdy byl podnik uzavřen, zásadní rekonstrukcí. A nezměnil se jenom interiér!

Milovníci francouzské kuchyně a hosté naší restaurace jistě zaznamenali v souvislosti s La Gare hodně změn. Prostřednictvím sociálních sítí jsme průběžně informovali, co a jak rekonstruuujeme. A můžeme říct, že změna je zásadní. Nejde jen o změnu interiéru, pod kterou se podepsal známý interiérový designér Pavel Kříž ze studia KOMPLITS, poupravili jsme i samotný název restaurace. Vyhlášený Dům francouzské gastronomie bude nově používat pouze označení La Gare. Ale pěkně popořádku.

S návrhem a realizací celé proměny oslovila naše gastronomická skupina GARE Restaurants zmíněného designéra Pavla Kříže, který stojí za tak úspěšnými a výraznými realizacemi, jako je například olomoucký Entrée Restaurant. Jeho typický rukopis tak najdeme i v novém La Gare. „Interiér La Gare je kombinací dřeva a bronzových uměleckých prvků, doplněný o květinové instalace a originální tapety vytvořené pouze pro tuto restauraci,“ říká designér, který navrhoval vše přímo na míru pro La Gare.

V novém interiéru a v samotném menu si pak nejde nevímsnout nového zásadního prvku, kterým je otevřený gril a na něj gastronomicky navazující prostory pro stažení masa. „Zadáním ze strany majitelů bylo poskytnout hostům pohled přímo pod ruce mistrů kuchařů. Za mě je to fajn zážitek, vidět, jak si hrají s přípravou jídel. Na druhou stranu je to pocta i pro kuchaře, když je vytáhnete mezi hosty a postavíte na pomyslné pódium,“ doplňuje designér.

A jak se tedy gril, umístěný uprostřed dřevěného masivu pod uměleckou instalací s motivem francouzského kohouta, promítne do nového menu? „Stále nám na menu zůstanou osvědčené pokrmy z Alasky a severnějších francouzských regionů. Nabídku ale rozšiřujeme o jižnější, teplejší regiony,“ vysvětluje generální ředitel gastronomické skupiny GARE Restaurants Jan Mudroch. Hosté si tak mohou dopřát čerstvé grilované ryby, mořské plody a další lahůdky, které nabízí nový jídelní lístek La Gare.

Náležitou pozornost samozřejmě v La Gare věnujeme také vínům – bez vína by přece Francie nebyla dokonalá. „Nejen že si vozíme francouzská vína přímo od tamních vinařů. Rozhodli jsme se udělat radost sobě i našim hostům a nově rozléváme po skleničce také dražší vína. Navíc jsme zařadili po skleničce i originální francouzské šampaňské,“ ozřejmuje Jan Mudroch neobvyklý krok, díky kterému se La Gare, v kombinaci se skvělou kuchyní, řadí k nejlepším pražským restauracím vůbec.

V přední části restaurace je nově také prostor pro kolemjdoucí, kteří si ve francouzském stylu chtějí vychutnat pouze sklenku vína a jít zase dál. Vnitřní



”

ZADÁNÍM ZE STRANY MAJITELŮ BYLO POSKYTNOUT HOSTŮM POHLED PŘÍMO POD RUCE MISTRŮ KUČAŘŮ.

“

prostory jsou pak dispozičně i designově rozděleny na bistro, sharing zónu s kulatými stoly pro stále populárnější koncept sdílení jídla a nakonec komfortní salónek. Celkovým redesignem projde v květnu také zahrádka, která se stane skutečnou oázou klidu v samém centru města, na což se velice těšíme.

Rukopis uznávaného kreativního šéfkuchaře Jana Kvasničky a dokončená velkorysá rekonstrukce dělají z La Gare luxusní, ale přitom velice svěží, moderní a komfortní podnik, který potěší každého milovníka francouzské kuchyně. Přijďte se přesvědčit!

Foto: www.stare.studio



Novinky z Vozovny Stromovka

S novou sezonou přichází populární Vozovna uprostřed největšího pražského parku Stromovka s řadou zajímavých změn a vylepšení. Na své si ve Vozovně přijde doslova celá rodina.

Vozovna Stromovka je hojně navštěvovaný podnik, který si svým zázemím, lokací a kuchyní získal mnoho věrných zákazníků. Komfort pro celou rodinu a skvělá kuchyně jsou pro Vozovnu klíčové, také proto jsme se zaměřili na jejich další vylepšení.

Nové menu Vozovny

Vozovna Stromovka je svým způsobem specifický prostor, co se gastronomie týče. Uprostřed parku, ve kterém mnozí z nás setrvají v létě i celý den, jsme se snažili připravit lákavé, barevně pestré, vyvážené a zdravé jídlo pro všechny. Před samotnou prací na novém menu se hodně naslouchalo samotným hostům. „Z jistého úhlu pohledu je host Vozovny pro naši skupinu GARE vlastně nejnáročnější," vysvětluje kreativní šéfkuchař Jan Kvasnička, který aktuální nabídku jídel sestavoval. „Uvědomujeme si, že se má u nás dobře najíst celá rodina, proto si zde přijdou na své děti, tátové a samozřejmě i kojící maminky." Naši kuchaři část přípravy jídel převzali do velké kuchyně GARE Restaurants, aby tak mohli hostům zaručit stabilní kvalitu jídel, rychlejší servis, zábavnější a navíc zdravější pokrmy.

„Vyšli jsme vstříc i maminkám, které ve Vozovně tvoří podstatnou skupinu hostů," vysvětluje Jan Kvasnička. „Například jsme u štouchaných brambor vynechali cibulku, která pro kojící matky představovala problém, což naprosto chápou a respektují. Vozovna primárně není restaurací, kam jdete za zážitkem. Naším úkolem je nabídnout pestré, chutné, kvalitní a zdravé jídlo pro celou rodinu," doplňuje šéfkuchař. Samozřejmě, některé oblíbené položky na menu musely zůstat, jiné se změnilы jenom mírně. Například populární masové koule dostaly právě takový „facelift". Nově se k nim ve Vozovně servíruje gravy, tedy silná masová omáčka, která se běžně v anglicky mluvících zemích podává s majonézou. Naši kuchaři ale chtěli tento pokrm v novém menu Vozovny mírně odlehčit, proto majonézu nahradili jogurtem. K tomu se na stejný talíř krásně hodí servírovaná grilovaná mrkev.

V nabídce naleznete i skvělé lehké saláty a určitě si v sekci malých jídel nenechte ujít tatarák z červené řepy se šlehaným kozím sýrem či úplnou novinku – humus s grilovaným pita chlebem, olivovým olejem, řeckým jogurtem a sumac kořením.

Mužskou část návštěvnického spektra jistě osloví grilované plátky presovaného bůčku, kimchi salát a chilli majonéza, kterou si kuchaři připravují ze zelených chilli papriček a koriandru. Dejte si k nim sklenici našeho ležáku SUP a vaše chuťové buňky budou naprosto spokojené. A pokud by hostům pestrá paleta jídel nabízených ze stálého menu Vozovny nestačila, mohou si navíc vybrat i z denní či týdenní speciální nabídky. Tu budou připravovat po celou sezonu Jan Kvasnička a jeho tým především pro hosty, kteří v sezoně Vozovnu ve Stromovce navštěvují téměř denně. Návštěvníci tak pokaždé budou mít z nabízených jídel příjemný pocit novinky, a Vozovna je tak neomrzí od jara až do hlubokého podzimu.



”

**PŘED SAMOTNOU PRACÍ
NA NOVÉM MENU SE HODNĚ
NASLOUCHALO HOSTŮM.**

“

Zajděte si v Pařížské na koktejl



S příchodem jara a otevřením populární zahrádky, která v sezoně k Les Moules i celé Pařížské ulici neodmyslitelně patří, vám personál s radostí naservíruje naši novinku – koktejl.

Koktejly! V Les Moules mají koktejly! Ano, je to tak, Les Moules opět posouvá vnímání chutí v Pařížské ulici o kousek dál a nově nabízí i míchané drinky. Je libo elegantní osvěžení po nákupech? Potřebujete dobít baterky? Jdete na drink s přáteli či kolegy? Zajít si na koktejl do Les Moules je správná volba. Díky naší rozsáhlé nabídce více než 100 piv bude pokaždé do drinku promlouvat pivo. Ale není se čeho bát, máme koktejly i pro dámy a milovníky lehčích chutí. Tak třeba Irish Sup. Kombinace francouzského ovocného likéru Cointreau, cordialu, našeho ležáku SUP a několika dalších ingrediencí z něj dělá chuťově velmi atraktivní nápoj, který prostě musíte ochutnat. Islay Bird? Příjemný, chuťově velmi dobře vyvážený koktejl s citrusy a kapkou medového sirupu, který doporučíme především dámám. Pánům nabídneme třeba klasiku – Dark and stormy. Legendární koktejl u nás nemícháme přímo s pivem, ale s Ginger beer! Zázvorovou chuť zde hravě vyváží citrusy a základ, tedy skvělý rum Mount Gay Black Barrel, nenechá žádného chlapa na pochybách, že se jedná o prvotřídní pití.

A takových koktejlů pro vás máme připravených ještě více! Zastavte se v Les Moules kdykoli a pojdte si s námi užít výborné nápoje, skvělé počasí a luxusní adresu, které budete jinde v Praze jenom těžko hledat.

”

**DÍKY NAŠÍ ROZSÁHLÉ NABÍDCE
VÍCE NEŽ 100 PIV BUDE POKAŽDÉ
DO DRINKU PROMLOUVAT PIVO.**

“



Připravte si doma jídlo tak, jak jej doporučuje kreativní šéfkuchař
GARE Restaurants Jan Kvasnička.



Recept : masové koule
s omáčkou greavy



RESTAURANTS

Masové koule:

Vepřová plec 0,5 kg
Vepřový bůček 0,5 kg
Česnek 15 g
Tymián 1 snítka
Vejce 3 ks
Sádlo 150 g (na restování)
Sůl 20 g
Pepř 5 g

Omáčka greavy:

Cibule 1 kg
Sádlo 150 kg
Passata 0,5 kg
Tymián 5 snítek
Vepřový vývar 1 l
Hladká mouka 300 g
Rozmarýn 3 snítky
Cukr 100 g
Worcestr 50 ml
Sůl 15 g
Pepř 3 g

Postup:

K nahrubo namletému masu přidáme třený česnek a zbytek vypsanych surovin, následně vše pečlivě promícháme. Poté z připravené hmoty vytvoříme kuličky, kde jedna bude vážit cca 50 g. Takto připravené kuličky zprudka ze všech stran orestujeme na sádle do zlatova. Následně je vyskládáme na pekáč a vložíme do předem vyhřáté trouby na 180 °C. Pečeme cca 8 minut. Výpek si slijeme a později použijeme na omáčku.

Cibuli pro omáčku si nahrubo nakrájíme a silně orestujeme. Měla by mít hnědou barvu. Následně přidáme passatu a cukr, vše opět dohromady orestujeme. Do takto připravené směsi pečlivě vmícháme mouku a poté výpek. Po půlhodině provaření přidáme otrhaný tymián a rozmarýn, které vmícháme spolu s worchestrem, solí a pepřem. Hotovou omáčku propasírujeme.

Masové koule s omáčkou doporučujeme podávat s pečenou kořenovou zeleninou či dušenou rýží.

NEJBLIŽŠÍ GASTRONOMICKÉ AKCE RESTAURACÍ GARE RESTAURANTS

Kam se podívat a na co nezapomenout, když vás zajímají výjimečné gastronomické zážitky v Praze.

8. — 14. 4. 2019	Les Moules	Sépie a kalamáry
18. 4. — 22. 4. 2019	La Gare	Velikonoční jehně
19. — 22. 4. 2019	Vozovna Stromovka	Velikonoce ve Vozovně
23. — 25. 4. 2019	Les Moules	Představení nového menu restaurace
23. — 28. 4. 2019	Pivovar U Supa	Týden bílého a zeleného chřestu
od 2. 5. 2019	La Gare	Sezona chřestu v La Gare
28. 6. 2019	Vozovna Stromovka	Oslavy konce školního roku
od 1. 8. 2019	La Gare	Sezona lišek v La Gare
5. — 11. 8. 2019	Les Moules	Chobotnice v Les Moules

Pozn.: Termíny jednotlivých akcí se mohou mírně měnit v závislosti na nadcházející sezoně a aktuální nabídce dodavatelů surovin. Všechny informace o jednotlivých akcích průběžně aktualizujeme na sociálních sítích konkrétních provozoven a našich stránkách www.garerestaurants.cz

LA GARE

FRANCIE / GRILL / SEAFOOD

V Celnici 3, Praha 1

www.lagare.cz

rezervace@lagare.cz

+420 602 502 906

Otevřeno: Po-Pá 8.00-16.30 a 18.00-24.00,

So 9.00-24.00, Ne 9.00-23.00

PIVOVAR U SUPA

ČESKÁ / PIVNÍ FINE-DINING

Celetná 563/22, Praha 1

www.pivovarusupa.cz

info@pivovarusupa.cz

+420 734 441 892

Otevřeno: Pondělí-neděle 11.30-24.00

LES MOULES

BELGIE / MUŠLE / PIVO

Pařížská 19/203, Praha 1

www.lesmoules.cz

info@lesmoules.cz

+420 733 503 220

Otevřeno: Pondělí-neděle 11.30-24.00

VOZOVNA STROMOVKA

ČESKÁ / MODERNÍ / UDÍRNA

Královská obora 2, Praha 7

www.vozovna-stromovka.cz

info@vozovna-stromovka.cz

+420 725 123 705

Otevřeno: Pondělí-neděle 10.00-22.00

