

MAURERŮV

GRAND RESTAURANT FESTIVAL

OD 300 Kč

15.1. - 29.2.2020



2020: SCI-FI ?

89 restaurací - 36 měst - 14 krajů



unikátní degustace a zážitky
maureruv-vyber.cz/festival



2020: SCI-FI ?

GRAND RESTAURANT FESTIVAL 2020

XI. ročník proběhne od 15. ledna do 29. února. 89 špičkových restaurací z celé České republiky připraví menu ovlivněné tímto magickým rokem. Inspirací kuchařů, restaurátorů a sommelierů je kouzelné číslo 2020, v literatuře často bráno jako science fiction, tedy naše vzdálená budoucnost. Ale my žijeme dnes! Co chutná dnešní generaci? Myslíme při tom všem na naši planetu? Nakládáme šetrně se surovinami a potravinovými zdroji? Co asi budou jíst naše děti?

Kromě oblíbených třichodových degustací má festival „extra nabídku“ například: Školu sushi, omlazovací pobytové balíčky v celé republice, komentované gastronomické procházky, tématické brunche.

Šéfkuchaři používají „suroviny budoucnosti“ super-potraviny, které mají větší obsah zdravých látek, mořské i sladkovodní řasy, hmyz, naklíčené bylinky, fermentovanou zeleninu. Dalším hitem je šetrná úprava masa a surovin, nepřlýtvání, bezobalové technologie, redukce plastů, ale i domácí pěstování, kompost, vyhýbání se potravinám, které vykořisťují naši zemi. Představují suroviny, zpracování zvířat „od čumáčku až po ocásek“. Trendem jsou i jídla našich prababiček; šetrná, jednoduchá, chutná.

Můžete opět „otestovat“ některé nejlepší a nejzajímavější restauranty v naší zemi za redukovanou festivalovou cenu.

**„Nejezte, nepijte a když to půjde
- ani nežíjte blbě!“**

Pavel Maurer

festivalová nabídka

PRAHA

ADRIA HOTEL, TRITON RESTAURANT, Václavské náměstí 26, Praha 1

- Tarte z červené řepy, černý rybíz, krutóny, crème fraîche
- Siven L'Ombles Chevalier, champagne omáčka, brokolice, beluga čočka, kaviár, sépie
- Pistácie tarte, malina, cassis, bílá čokoláda Opalys, sušená rajčata, oxalis

ALCRON HOTEL PRAGUE, LA ROTONDE, Štěpánská 40, Praha 1

- Paštika z kuřecích jater, sušené hovězí maso, gel ze zázvoru a jablečno-celerový salát
- Dančí hřbet a klobása, batátová kaše, zauzený hovězí morek, kapusta, vlašský ořech
- Tyčinka z b. čokolády, zmrzlina ze slaneého karamelu, chips z kakao. bobů, ml. čokoláda

AMANO, Na Poříčí 48, Praha 1

- Koží sýr s červenou řepou a rukolou (možnost i jiného výběru z celé nabídky)
- Ravioly s jeličkem a konfit. vepřovým srdcem (možnost i jiného výběru z celé nabídky)
- Pomalu pečené hov. hrudí s cibulkou a česnekem (možnost i jiného výběru z celé nabídky)

AQUARIUS RESTAURANT, Tržiště 19, Praha 1

- Dýňová polévka se sezamem, rozmarýnem a dýňovými semínky
- Lehce zauzený skotský losos, quinoa, avokádo, mořská řasa, zázvor
- Domácí buchta s krémem z pravé vanilky, citrusový džem

AUREOLE FUSION RESTAURANT & LOUNGE, Hvězdova 26, Praha 4

- Uzené saranče a potemník peruánský, kimchi, green sushi food, wakame, řeřicha, edamame
- Kokos. ořech s kukuřičným krémem, jasmín. kroket, kuřecí kousky „Bio Tori“ karaage
- Cvrček v karamelu, čokoláda Brownies z udržitelných plantáží Nugen, citrusový sorbet

BELLEVUE, Smetanovo nábřeží 18, Praha 1

- Raviola s hovězím líčkem, koprová omáčka
- Atlantická treska, grenaille brambory, petrželová majonéza, kaviárová omáčka
- Vanilkové Crème brûlée, maliny

BENJAMIN, Norská 14, Praha 10

- Celer „zero waste“ v solném těstě, mikro bylinky
- Telecí consomée 12h tažené
- Kachna, konfit, kaštany, bramborák

BÍLÁ KRÁVA, Rubešova 10, Praha 2

- Tuňák. ceviche, kaviár, espuma + Prosciutto z husího prsa, gdoule, husí parfait, medovina
- Hovězí srdíčko, smrž, divoká šalvěj, cidre, dýně
- Telecí steak, hovězí veverka, strouček, kroupy, artyčok. velouté, červená řepa, demi glace



BÍLÁ KRÁVA

BLUE WAGON, Uruguayská 19, Praha 2

- Trhané kachní maso, zauzená řepa, marinovaná cibule, okurka, mrkev, řepný prach
- Kachní prsa, tuřín, mrkvové pyré, hřebíček, výhonky slunečnice, mrkvový chips
- Čokoládové brownies s červenou řepou, vlašské ořechy, bavorský krém

BUDDHA-BAR, Jakubská 8, Praha 1

- Smažené krevetky v těstíčku z japonské mouky tempury podáváné s antikutchó majonézou
- Kachní prso s domácí Hoisin-švestkovou omáčkou
- Čokoládový mousse s kokosem a mučenkovou omáčkou



CAFE DE PARIS, Velkopřevorské náměstí 4, Praha 1

- Konfitované kohoutí hřebínky na hráškovém pyré
- Mladý farmářský kohout na červeném víně, bramborové pusinky
- Jáhlový koláček s mákem jablky, skořicí, hřebíčkem a badyánem

DEER PRAGUE, Michalská 19, Praha 1

- Marinovaná zelenina s goji pyré a wakame salátem
- Srnčí kolínko s celerovým pyré, hořčičnými klíčky a ragú z hlívy ústřední
- Domácí čokoládový nanuk s gelem z bobulí acai, sušenky z ovesných vloček

DUPLEX, THE ROOFTOP VENUE, Václavské nám. 21, Praha 1

- Květáková polévka s fazolemi Cannellini dochucená lanýžem
- Tažená hov. žebra ve Vecchia Romagna, gril. zelenina, bram. pyré, olej s bílým lanýžem
- Karamelová zmrzlina se solí a lanýžovou čokoládovou omáčkou v kosmickém obalu

EL EMIR, Václavské náměstí 1, Praha 1

- Výběr studených meze: hummus, bastorma, moutabal, tabouleh, domácí chléb pita
- Výběr teplých meze: kibey maki, falafel, taštička se sýrem, grilovaný sýr halloumi
- Byriani s kuřecím a jehněčím masem, jogurtový salát

THE FARMERS' MARKET BAR & GRILL, Lucemburská 46, Praha 3

- Polévka z fialového kvěťáku s raviolou plněnou kozím sýrem
- Rib-eye steak se žlutou karotkou, pyré z fialových brambor a omáčka ze zauzených paprik
- Domácí zmrzlina ze zakys. smetany a borůvek, podáváná s čerstvými borůvkami a mátou

FOUR SEASONS HOTEL, COTTOCRUDO, Vešelavínova 2a, Praha 1

- Vejce onsen, bramborový krém, hříbky, lanýžové pesto
- Celerový steak, peidmonstské lískové ořechy, zahradní zelenina
- Mango ne-cheesecake, makadamovo kokosová krusta, marmeláda, borůvková omáčka

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE ART NOUVEAU, náměstí Republiky 5, Praha 1

- Salát z kadeřávky a mangoldu, marin. alpský siven s koprem, dýň. chutney se zázvorem
- Konfitovaný český přestík, glazovaný česnek, pečené zeli, nákyp z bulguru, cider omáčka
- Sušené švestky plněné marcipánem, anglický krém, strouhaný dubenecký perník

FRESHERIE BISTRO, Hvězdova 2c, Praha 4

- Polévka z černé čočky se smaž. kapáním, petržel. chipsem a zauzeným šunkovým krémem
- Konfit z kachního stehna, bramborový plát, brokolice, teriyaki omáčka, pyré z pečené mrkve
- Ovoce v karamelovém závoji, čokoládová kostka s modrým přelivem

GOURMET PAUZA, Lidická 19, Praha 5

- Dýňová polévka, kokosová zakysaná smetana, zázvor, dýňový prach, řeřicha Vene Cress
- Šepiové risotto, chobotnice, koriandrová emulze, rýžový chips, sezam
- Fondant z hořké čokolády, mátová zmrzlina, malinové coulis

HERGETOVA CIHELNA, Cihelná 2b, Praha 1

- Hovězí tatarák, teplá crème fraîche zálivka, kaviár lõjrom, pažitka, chips z vepřové kůže
- Pečená srnčí kýta, svíčková omáčka, kořenová zelenina, karlovarský knedlík, brusinky
- Bramborové taštičky s ořechovou náplní, zmrzlinou ze sušených švestek a hnědým máslem

HOFFMEISTER RESTAURANT, Pod Bruskou 7, Praha 1

- Šneci, lanýžová omáčka, sójová brioška
- Topinamburová polévka, siven, řasy wakame, tapioka
- Jelení hřbet, dýně, cvrččí kroketa, hlíva, omáčka z kustovnice

HOLIDAY INN PRAGUE CONGRESS CENTRE, ESPRIT, Na Pankráci 15, Praha 4

- Marinovaná chapadla kalamáry v zeleninové sluneční soustavě, balzamiko, květy
- Marinovaná vepřová panenka, fermentovaná cibule, nakládaná ředkev, klíčky, kořen. zelenina
- Čokoládový Kosmos s mučenkou, juzu, měsíční prach



KING SOLOMON, Široká 8, Praha 1

- Goldene Joch | knejdlekh | kreplach - zlatý kuř. vývar, macesový knedlík, masový šáteček
- Gefilte fish | gehakte herring | khreyh - rybí paštika, křišťálový sled, křenová řepa
- Katsbke | shmalts leber | tsholnt | kugel - křupavá kachna, jatýrka na sádle, zauz. šoulet

KOBE STEAK GRILL SUSHI, Václavské náměstí 11, Praha 1

- Triologie tataráků v kapsli: hovězí, lososový a tuňákový tataráček
- Bo bao buns: napařené kapsičky 96 hodin marin. trhaným hov. masem s teriyaki omáčkou
- Lichi tart s pečeným krémem sundachi, omáčkou z hořké čokolády a čaje matcha

LE GRILL, THE GRAND MARK HOTEL, Hybernská 12, Praha 1

- Šlehaný kozí sýr, popcorn z amarantu, salát z klíčků, chips z žitného chleba
- Pečené kachní prso, spring roll z konfitovaného stehna, dýňové pyré, tvarohové noky
- Ořechový joconde, jablka, skořicový mousse

MIYABI, Navrátilova 10, Praha 1

- Japonský hmyz a mořské plody v ume obentu, rybí polévka z bio lososa z farmy Lhotka
- Suši rolka „korálový útes“ s mušlemi hotate a řasami wakame, hidžiki, nori a red tosaka
- „Sladká trojice“: ovocný kanten, moči s matča široanem a kinako zmrzlina

MLÝNEC, Novotného lávka 9, Praha 1

- Uzený siven, mandlové mléko, beluga čočka, křen, majoránka
- Telecí rib eye, fazole, sušené hovězí, řepa, kešu
- Macron, višně, čokoláda, mandarinka, bazalka

OBČANSKÁ PLOVÁRNA, U Plovárny 8, Praha 1

- Terrine z vepřového kolene, estragonová majonéza, nakládaná zelenina
- Králíčí stehno, hřbet rolovaný ve slanině, listový špenát, strapačky
- Labuť se sláným karamellem



PARNAS, Smetanovo nábreží 2, Praha 1

- Konfitované kachní žaludky na tymiánu a cibuli s pečenými štouchanými bramborami
- Vepřová panenka pečená v brániči, sous-vide bůček s česnekovým pyré a kapustou
- Jablečno-špenátové lívance, kdoulová zavařenina a ovčí jogurt



POD VĚŽÍ, Mostecká 2, Praha 1

- Grilovaná mušle sv. Jakuba, salát z řasy Wakame, limetková majonéza, pomerančový kaviár
- Jehněčí svíčková v mát. krustě, kukuřič. trio, kumato rajčata, omáčka z Sherry vinaigrettu
- Yuzu mousse z mascarpone, crumble z pomerančového oleje, zmrzlina ze 70% čokolády

POT-AU-FEU, Rybná 13, Praha 1

- Šneci dušení v omáčce ze šalotek, rajčat, bíl. vína a petržele podávaná s rýžovým pilafem
- Pošírované vejce v omáčce z másla, šalotek a červeného vína, osmažené chlébové krutony
- Knedlíček z kuřecích prsou s hříbkovou omáčkou a pyré z brambor

RIVER GARDEN GRILL, Za Karlínským přístavem 683/8, Praha 8

- Lanýžová krémová polévka, bramborový chips, nastrouhaný čerstvý černý lanýž
- Pohankový Kuba, vejce 63°, houby, houbovo-lanýžové velouté, čerstvý černý lanýž
- New York strip steak, černý kořen, kapusta, čerstvý černý lanýž

SAVOY HOTEL, RESTAURANT HRADČANY, Keplerova 6, Praha 1

- Grilovaný kozí sýr, uzený piniový med, červená řepa, rukolový olej
- Hovězí ball tip v aktivním uhlí, omáčka ze sojových bobů, fava fazole, dýňové pyré, chilli
- Matcha tea krém s cukrovou krustou, wasabi ganache, mandarin. sorbet, tapiokový chips



SAVOY HOTEL, RESTAURANT HRADČANY

SPICES RESTAURANT AND BAR, MANDARIN ORIENTAL, Nebovidská 1, Praha 1

- Smažené krevety v tempuře a panko strouhance s chilli omáčkou, grepem a citron. trávou
- Grilovaný jeseter se zauzeným jogurtem a koprovo-petrželový gel
- Éclair podávaný se zázvorovou čokoládou, slaným karamelem a vlašskými ořechy

SPOJKA KARLÍN, Pernerova 35, Praha 8

- Nori závitky s quinoou, avokádovým krémem a kimchi
- Linguine s pestem z kadeřávku, dýň. semínky a cherry rajčátky, crumble z uzen. mandlí
- Sci-fi dezert. Žádný přidáný bílý cukr.

U MALÍŘŮ 1543, Maltézské náměstí 11, Praha 1

- Hovězí tatar, quinoa a strouhaná foie gras
- Grilované kachní prso sous-vide, batátové pyré a mangold
- Palačinky Crêpes Suzette flambované v Grand Marnier

V ZAHRADĚ, Schwaigerova 3, Praha 6

- Uzený sumec s fermentovanou zeleninou a citronovou majonézou
- Hovězí brisket s kapustou, pečené brambory, telecí štáva, sušený tuňák
- Čokoládová pěna s rozmarýnem a rybízovým kompotem, šlehačka

V ZÁTIŠÍ, Liliová 1, Praha 1

- Zátíší kulajda s vejcem 62 °C
- Marinované kachní prso, nádivka z croissantů a brusinek, kedlubnové pyré
- Čokoládová pěna, limetkový krém, marakuja gel

VILLA RICHTER, Staré zámecké schody 6, Praha 1

- Miso polévka s houbami shiitake
- Treska na ragú ze zelené čočky a řasami wakame
- Borůvkové semifreddo: čok. hlína, kávovo-oříšková omáčka, matcha a čerstvé borůvky

YOSHIHASHI SUSHI, Rámová 4, Praha 1

- Glass sushi: losos a úhoř na rýži ve skleničce
- Kaizeki: wakame, tempura, tsukune renkon, kakuni, tamagoyaki, miso polévka a rýže
- Matcha crème brûlée

STŘEDOČESKÝ KRAJ

AGARDEN RESTAURANT, Boseň 7

- Pošírovaný pstruh s omáčkou ze zelených jablek, pečený květák a hnízda z říčních řas
- Candát na pečené brambor. kaši s máslovou omáčkou z rybího vývaru a mrkové slámy
- Karamelový pomeranč s čokoládovým chilli přelivem na domácím lívanci

BABIČINA ZAHRADA, Tovární 536, Průhonice

- Carpaccio z kapra a lososa, espuma ze soj. omáčky a wakame řas, petržel. olej s nori řasou
- Srnčí hřbet, kaštan, pastinák, lanýž a raviola plněná rozdušenou srnčí plecí
- Cremeux z tmavé čokolády a medu, med. křupka, jablko, gel z jabl. a skoř., ořech. crumble

CLARA FUTURA, 5. května 1, Dolní Břežany

- Siven, květák, křen, syrovátka, mušle sv. Jakuba, mléčný škraloup
- Hovězí žebro, špenát, verbena, mrkev, cibule, petržel, achilovka
- Matcha tea mousse, limetkový gel, čerstvá máta



CLARA FUTURA

FARM TABLE, U Kovárny 24, Klecany

- Kapři mliči v těstíčku s hráškovým pyré
- Jehněčí kotletky s kořenovou zeleninou a brambory podávané v alobalu
- Višně naložené v punči na domácím jogurtu

GENIUS LOCI, Náměstí 54, Žebrák

- Kachní rillettes v pomerančovém želé
- Dušené hovězí, omáčka Madeira, pommes Williams, marinované zeleninové květy
- Raw čokoládový dortík, kokos, tapioka

CHATEAU MCELY, PIANO NOBILE, Mcely 61

- Tygří krevely, krém z fenyklu a topinambur, makový chips
- Stehno z kačera 2x jinak, mangold, pastinák, rakytník, lanýžová omáčka
- Lebka z foie gras, fíková espuma, prach z uzené slaniny a jahod

MG RESTAURACE, Bezděčín 136, Mladá Boleslav

- Marinovaný modrohlav v mořské vodě s kaviárem, zázvorem a mořským hroznovým vínem
- Rizoto s topinamburem, foie gras a uzeným úhořem
- Roláda z králíka se slaninou guancia, pečeným celerem a bramborovým krémem

JIHOČESKÝ KRAJ

LA CAVE, Hradební 3037, Tábor

- „ZAVINÁČ“ ze pstruha s wakame salátkem a vegašpenátovou majonézou
- Kuřecí prso a stehno s červenou řepou, mungo fazolky a miso omáčka
- Jablečný koláč s datlemi, pekanovými ořechy a granátovým jablkem



LA CAVE

LOVECKÁ CHATA, Masarykova 602, Hluboká nad Vltavou

- Pstruh na křupavé řase nori, kaviár a koprová pěna
- Kanec konfitovaný na šípkách, sušený hřbet, kaštaný, rakytník a tuřín, kroketa s houbami
- Pěna z lesního ovoce s čokoládovou hlinou a sorbentem



LOVECKÁ CHATA

NAUTILUS HOTEL, GOLDIE, Žižkovo náměstí 20, Tábor

- Terinka z kach. stehén a suš. kach. prsa s omáčkou z foie gras, koblih s cibul. marmeládou
- Bio telecí pečinka s lanýžovým sosem, hlíva královská a bramborová kaše, ředkvičky
- Baba au rhum (opilá buchta) s rumovým krémem, vanilkou a malinami

VALMER, Husova třída 21, České Budějovice

- Pastrami, uzená ricotta, fermentovaná karotka a řepa, vánočka
- Hovězí žebírko glazované v jus se sušenými švestkami, bramborový šterc
- Parfémovaná citronová růže

PLZEŇSKÝ KRAJ

ANGUSFARM, Neurazy-Soběsuky 9, Nepomuk

- „Brambora“: buchta, espuma, crumble, uzené podmásli
- „Hovězí“: steak sous-vide, smažený konfit, dršťky, žele
- „Mrkev“: korpus, gel, sorbet, prach

EL CID, BAR DE TAPAS, Křížkovy sady 1, Plzeň

- Tapas: krevety na česneku, kalamáry s černým sepiovým inkoustem, grilovaná langustýna
- Filet z mořské ryby, risotto s cherry rajčaty a listy špenátu, bylinkové pesto
- Grilovaný hovězí steak, fazolky na sušené šunce a česneku, španělská omáčka alioli

KARLOVARSKÝ KRAJ

CARLSBAD PLAZA, ID BAR & RESTAURANT, Mariánskolázeňská 23, Karlovy Vary

- Rillette z kachních stehen foie gras, jablko, vřidelní chléb
- Variace králíčího stehýnka a hřbetu, pyré z pečených brambor, červená řepa
- Newyorský cheesecake, malinové želé, vanilková hlína, limetkový mousse

PROMENÁDA, Tržiště 31, Karlovy Vary

- Dýňová espuma
- Magret z divoké husy
- Ovocný sorbet

PUPP GRANDHOTEL, GRANDRESTAURANT, Mírové náměstí 2, Karlovy Vary

- Ceviche z candáta
- Kuře na paprice v moderním pojetí s máslovými noky
- Jablková žemlovka, jogurtová zmrzlina

QUISISANA PALACE, Mariánskolázeňská 3, Karlovy Vary

- Houbové paté s lesním ovocem
- Filet ze pstruha lososovitého na lůžku z mořských řas a citrónovou pěnou
- Čokoládový mousse se zmrzlinou ze zeleného čaje

TUSCULUM, Sadová 31, Karlovy Vary

- „Amarouný“: tartar z červené řepy, gel z čer. řepy, chipsy z čer. řepy, pudr z čer. řepy
- „Fantasy“: vepřová panenka sous-vide, dýně, jablko, špenát, yuzu, pistácie, růžová vůně
- „Vesmír“: čokoládový lanýž, pralinka, mléčný chips, sponge, čokoládová hlína, růžová vůně



TUSCULUM

ÚSTECKÝ KRAJ

OSTROV HOTEL, Ostrov u Tisé 12, Tisá

- Kančí kroketa, krémové česnekové pyré, restovaná zelenina na másle
- Vydatná miska plná vitamínu a energie, ukrytých v zelenině, luštěninách, mase a semínkách
- Lehký chia cake z ricotty a chia semínek, aperol želé, svěží sorbet z aperol drinku

VĚTRUŠE, Fibichova 25, Ústí nad Labem

- Plátky sušeného hřbetu z divočáka s houbovým krémem a praženými dýňovými semínky
- Bažantí prsa s omáčkou z jalovce a pancetty, restovanou brokolící a dýňovým pyré
- Gin-tonic cheesecake s citronovou zmrzlinou

LIBERECKÝ KRAJ

BÍLÝ MLÝN, Svobody 30, Liberec-Starý Harcov

- Tartar z pečené červené řepy s medem, česnekem, krémem z kozího sýra a křepelčím vejcem
- Zvěřinová roláda plněná pestem z čerstvých bylin servírovaná s lanýžovým pyré
- Domácí čok. fondán servírovaný s černorybízovým sorbetem a anýžovým likérem Varnellí

BLACK HORSE, Nerudovo náměstí 1, Liberec-Staré Město

- Krémová rybí polévka s mořskou řasou
- 2101: kuřecí řízek s kaší a okurkou (tradiční jídlo jak ho vidíme v roce 2101)
- Gratinovaná quinoa s červenou řepou, pesto z ačokči, miso omáčka a termální vejce

JÍTRAVA APARTMÁN HOTEL, Jitřava 70

- Pečená foie gras, jablkovo-křenová espuma, ferment. šalotka, domácí chléb, chips z jablka
- Hovězí svíčková sous-vide, krém z řapík. celeru, bramborovo-mrkvový nákyp, citron. pěna
- Křupavá čokoládová kulička, domácí višňový kompot, pistáciový prach

PORT HOTEL, Valdštejnská 530, Doksy

- Cuketová polévka s espumou ze zeleného ječmenu
- Kachní prso s kachními škvarky a za studena podávaným pyré z červeného zeli
- Domácí čokoládová zmrzlina s kaviárem z pomerančového freshe

VALDŠTEJN, Letná 73, Liberec-Růžodol

- Hovězí carpaccio, majonéza z čerstvých ústřic, jalapenos salsa, dýně, rukolové pesto
- Vepřová panenka, králíčí stehno, játra, špenát, tarhoňa, pečená řepa, hořčice
- Skořicový mousse, slaný karamel, švestková omáčka

PARDUBICKÝ KRAJ

BONTÉ, Masarykovo náměstí 1458, Pardubice

- Mořský ďas, kalamáry, krém z pečených paprik, espuma z choriza, dýňová raviola
- Holoubě, husí škvarky, kapusta, topinambur, šnečí kroketa
- Telecí svíčková a brzlík, hovězí srdce, kořenová zelenina, bramborové noky

NA ČECHÁCH, Lačnov u Poličky 3, Lačnov

- Krém z jeruzalémského artyčoku se smetanou a smrkovým olejem
- Králíčí hřbet marinovaný v bylinkách a bílém víně, bramborové pyré, pečená dýně
- Maková zmrzlina s medem



NA ČECHÁCH

KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

AQUARIUM, Rybova 14, Hradec Králové-Mašovice

- „Z moře“: hřebenatky a tygří krevety, mořské řasy, teriyaki omáčka, sépiové krekry
- „Zero waste“: konfit. treska se slupkami ze zeleniny, pěnou z brambor. slupek a kaviárem
- „Společný dezert“: variace několika dezertů



AQUARIUM

HORIZONT HOTEL, Velká Pláň 141, Pec pod Sněžkou

- Salát z řasy Wakame s marinovaným tuňákem
- Dančí medailonky v pancettě s hříbk. pěnou, redukce z brusin. a č. vína, dýňové pyré
- Ananasový mousse s malinovou omáčkou a čerstvým ananase

SAFARI PIVOVAR, Štefánikova 3213, Dvůr Králové nad Labem

- „Scénář budoucnosti: Vodní svět.“ Mušle, krevetový bisque, řasa nori, wakame
- „Dmitry Glukhovskiy: Metro 2033.“ Mech, vepř. panenka, houby, černý kořen, houbový čaj
- „Ikona Star Trek“: Perník, skořice, citr. omáčka, africký řez, čoko, želé, měsíční prach

JIHOMORAVSKÝ KRAJ

HOLIDAY INN BRNO, PROMINENT, Křížkovského 20, Brno-střed

- Rolka z rýže Japonica s lososem balená v řase Nori s wasabi majonézou a krevetou
- Roláda z uzených kuřecích stehen a kachní prso, pohankové risotto, redukce ze švestek
- Rakytníkový mousse s glazovanými pomeranči se šafrán. omáčkou a kokos. zmrzlinou

CHATEAU DE FRONTIERE, ESSENS, K Záměčku 16, Hlohovec u Břeclavi

- 12 degustačních ochutnávek podle dostupnosti a sezóny
- 4 amuse-bouche, 4 hlavní chody
- 4 petits-fours

KONFIT, Veverí 125, Brno-Žabovřesky

- Domácí pařížský salát ze zauzené šunky od kosti
- Konfitovaná hovězí líčka, koprová omáčka, krupicové noky
- Bramborová taška plněná povidly, mák, cukr, máslo

RISTORANTE PIAZZA, nám. Svobody 9, Brno

- Pastrami z lososa, hořčice, okurky, kapara, crème fraîche
- Telecí pavouček, žloutková kroketa, nakládaná cibule, lanýžová pěna
- Odpalované těsto plněné čokoládovou pěnou, zmrzlina z lískových oříšků, maliny

VALORIA, Bohunická 2, Brno

- Smažený carpaccio, zeleninové ragù s houbami
- Hovězí sous-vide espadol, křepelčí vejce, okurkový vzduch, špice
- Králíčí roláda plněná bůčkem, blanšírované zeli

KRAJ VYSOČINA

BISTROT DE PAPA, Horní Dubenky 25

- Tatarák z candáta, rillette z pstruha, kapři pěna, želé z řas, omáčka z rybiho kaviáru
- Filé z divočáka, zálivka ze sena, gratinované brambory, vše lehce zauzené u stolu
- Jablkový koláč, konfitované jablko, jablečková pěna, jablečkové želé a jablko lásky

ZLÍNSKÝ KRAJ

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM, SYMFONIE, A. Václavíka 241, Luhačovice-Pražská čtvrť

- Zauzený houbový tartar se šneky a bylinkovým toustem
- Pečené holoubě na rozmarýnu s kaštanovou nádivkou, hruškou a holubím jus
- Vanilkové bavaroise s bílou čokoládou, osturžinami a sezamovou zmrzlinou

LA VILLA, Stráže 3661, Zlín

- Bylinkový šnečí, šalotkové pyré, cibulový kroužek, tapiokový chips, zeleninový fond
- Grilovaná chobotnice, pomerančová cizma s wakame řasou, batátové pyré, sýpíková pěna
- Planeta

NA KRAJI LESA, Podlesí – Křivé 610, Valašské Meziříčí

- „Food Wars: impérium vrací úder.“ Tatarák z červené řepy a blumy, mousse z kozího sýra
- „2020: chuťová odysea.“ Blanšíř: candát s jamí mrkvičkou a hráškem, champagne omáčka
- „Svět roku 2484 Adama Bernaua“: ovocné amarouny, mascarpone krém s vanilkou

OLOMOUCKÝ KRAJ

MYSLIVNA PENZION, Olomoucká 163, Velký Újezd

- Jelení carpaccio s dýňovým pyré, švestkové glaci, máslová brioch
- Treska pošírovaná v bílém víně, topinamburové pyré, citronová omáčka, lanýžový olej
- Kančí líčka sous-vide, cibulové zelí s portským vínem, bramborové šišky



MYSLIVNA PENZION

STEAK RESTAURANT, Lipenská 7, Olomouc

- „20 tisíc mil pod mořem“: řasy, tuňák, dashi
- „Honba za meteoritem“: celer, brzlík, chléb
- „Hector Servadac - Mars“: čokoláda, karamel, písek

U LABUTĚ, Za Mlýnem 4, Přerov

- Divoká kachna, sweet miso
- Telecí brzlík, humr
- Sci-fi dezert

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

BEST WESTERN HOTEL VISTA, BUENA VISTA, Kpt. Vajdy 2, Ostrava-Zábřeh

- Vejce na hniličku usmažené v panku strouhance podávané na salátku s křupavou slaninou
- Telecí roláda podávaná s květákovým a brokolicovým pyré
- Čokoládové a pomerančové variace

MERCURE OSTRAVA CENTER, WINESTONE, Českoobraterská 18, Ostrava

- Uzený sumec, brambory, černá čočka, kefir, kopr
- Telecí veverka, květák, bílé fazole, majoránka
- Čerstvý sýr, čokoláda, mandle, červená řepa

MIURA HOTEL, Čeladná 887

- Šunka z kapra, kapary, pikantní majonéza
- „Kontrabás“: uzené hovězí srdce, pohanka, kysané zelí, brynz, bramborová pěna
- Pavlova, dýňový kompot, sorbet

QUALITY HOTEL OSTRAVA CITY, BAMBOO, Hornopolská 42, Ostrava-Moravská Ostrava

- Ceviche ze svatojánských mušlí, mořské bylinky a křupavý kaviár z planktonu
- Kachna v solném roztoku s broskví, pěna z uzené smetany, salátek z mikro řerichy
- „Pandora“: borůvka, pusinka, Granny Smith sorbet a pražené müsli

U SESTRÍČEK, Čeladná 42

- Čer. řepa sous-vide, s řepným glazé s pomerančem a medem, šlehaný tvaroh z farmy Menšík
- Vepřová lička na červeném víně, zauzená bramborová kaše, glazovaná kořenová zelenina
- Bílá čokoládová pěna s lyofilizovaným ovocem, řasou chlorella a pomerančovou sušenkou

U TISKÁRNÍ, Sady Svobody 4, Opava

- Kuskus, křepelčí žloutek, kaviár z řasy, citrusové plody
- Tuňák marinovaný v portském víně, Wakame řasy, mungo-fazolový kobližek
- „Pie ocean“: Máslový koláč, chia semínka, goji, čerstvé ovoce, řasy

ZAJEČSKÝ VINNÝ SKLEP, 28. října 231, Ostrava-Mariánské Hory

- Cappuccino z čerstvých praváků
- Smáč hřbet, pastinák, brambůrky, zeleninka, řepa, shimeji, brusinkové demi glace
- Jablka, raviola, listové těsto, zmrzlina slaný karamel, skořicový krém



ZAJEČSKÝ VINNÝ SKLEP

extra nabídka

1. „Slavnostní zahájení festivalu v iglú“

Duplex Restaurant and Bar, Praha, 15. 1. 2020, 19 hodin

XI. ročník festivalu s vámi zahájí manželé Maurerovi v zimních prosklených iglú ve střešní restauraci Duplex na Václavském náměstí, která nabízí nevšední výhledy na noční Prahu. Degustační sci-fi menu: Válka světů, Martané přistáli, Měsíční moře klidu, NASA: motory jsou zažehnuty, Planeta prstenů, Směrem k odletové dráze. „Space“ koktejl nakonec.



2. „Jídlo, které dává smysl!“

Spojka Karlín, Praha, 16. 1. 2020, 18 hodin

Milovník masa, vegetarián i celiak. Všichni mohou ochutnat neobvyklé kombinace delikates v nově otevřené restauraci. Dozvíte se něco z jejich gastronomické filosofie a můžete si připravit i vlastní dezert bez přidaného cukru. Jídlo a pití, co dává smysl, je chutné a zodpovědné k planetě i k našemu tělu.

3. „Pojďme k pramenům“

Grandhotel Pupp, Karlovy Vary, 18. 1. - 19. 1. 2020, 14 hodin

Spalí a jedlí tu J. W. Goethe i Robert de Niro. A co vy? Gastronomický víkend zažijete v našich nejslavnějších lázních s ochutnávkou místních kulinárních hvězd s průvodcem Pavlem Maurerem. Noc v pokoji Superior. Snídaně, prohlídka hotelu, volný vstup do Pupp Royal Spa. Druhý den 19. 1. po Kolonádě dojdeme na oběd do další festivalové restaurace Tusculum se „sci-fi“ menu.

4. „Asie třikrát jinak“

Buddha Bar, Praha, 18. 1., 8. 2. 2020, 22. 2. 2020

Nabízíme tři zážitky. Zúčastnit se můžete kurzu míchání asijských koktejlů ze surovin, které u nás nebyly v minulosti dostupné. Dále je na programu kurz asijské kuchyně. Naučíte se skvělé recepty, které budete degustovat.

Posledním zážitkem je kurz sushi - správná technika výroby této japonské speciality. Po dobu celého festivalu můžete ochutnat speciální degustační menu párované s nápoji k 10. výročí BUDDHA-BAR.

extra nabídka

5. „Budoucnost po italsku” aneb „Puglia Casa Mia”

Four Seasons Hotel, Cotto Crudo, Praha, 24. 1. 2020, 19 hodin

Zajímá vás, jak využívá suroviny italský šéfkuchař Leonardo Di Clemente z pohledu jedné z největších gastronomických velmocí světa? V restauraci Cotto Crudo ochutnáte typické i netradiční ingredience i rodinné recepty pocházející z jeho rodného kraje!

To vše za doprovodu vín Colli della Murgia. Průvodcem večera bude Pavel Maurer.

6. „Degustace budoucnosti v oblacích”

Aureole Fusion Restaurant & Lounge, Praha, 25. 1. 2020, 12 hodin

Pod vedením slavného chefa Jiřího Krále se představí v 27. patře pokrmů jaké jste možná ještě nikdy neokusili a suroviny, které budou určitě zajímat i příští generace.

Oběd je věnován podpoře projektu UNICEF zaměřeného na pomoc podvyživeným dětem.



7. „Můj vztah k planetě”

Francouzská restaurace Art Nouveau, Praha, 26. 1. 2020, 12 hodin

Šéfkuchař Patrik Bečvář, člen Národního týmu kuchařů a cukrářů, si pro vás připravil degustaci pokrmů, kterou sám okomentuje a s vámi ochutná. Představí nové ingredience, které hledají cestu odpovědného vztahu k planetě a udržitelnému rozvoji. Pavel Maurer přiblíží, co pro něj znamená pojem „Nejezte a nežíjte blbě!”

8. „Kámen mudrců a elixír života”

Oběd s P. Maurerem, Aquarius Restaurant, Praha, 2. 2. 2020, 12 hodin

Alchymist Grand Hotel & Spa, Aquarius Restaurant nabídne šéfkuchařovo špičkové kulinární pojetí „nesplněného snu” všech alchymistů, farmaceutů a chemiků.

Těšte se na chutě, které ještě neznáte!



9. „Naučíme vás kohoutka na víně“

Cafe de Paris, Praha, 8. 2. 2020, 16 hodin

Chcete zaujmout své milované? Pak s námi nahlédněte pod pokličku a exkluzivně si spolu uvaříme typickou francouzskou specialitu kohoutka na víně. Naučíme Vás, jak na to, od příprav až po food styling, a navíc efektivně - od hřebínku po pařátky!

Šéfkuchař Tomáš s vámi uvaří a majitel Cafe de Paris Pavel Culek společně povečeří a provede celou degustaci. P. Maurer přečte úryvek z nové knihy „Nejezte blbě!“.



10. „La degustation v Chateau de Frontiere“

Hlohovec u Břeclavi, 22. 2. - 23. 2. 2020, 14 hodin

Hraniční záměček je součástí Lednicko-valtického areálu zapsaného do UNESCO. Těšit se můžete na Osmichodové degustační menu s vinným párováním, které se denně mění dle dostupnosti a sezónnosti surovin. Cena zahrnuje 1x noc ve dvoulůžkovém standardním pokoji v hotelu Chateau de Frontiere, snídaní a vstup do wellness, dárek ze sortimentu společnosti ESSENS. Pavel Maurer bude vaším průvodcem a přečte ukázky ze své nové knihy na tomto unikátním zážitku.



11. „Miyabi vegetariánské menu“

Miyabi, Praha, 27. 2. 2020, 19:00 hodin

Večer s Darjou Kawasumi je věnován jídlům bez masa a ryb. V Japonsku vycházejí z dlouhé tradice šódžin kaiseki kuchyně ovlivněné zásadami buddhismu.

K jednotlivých chodům budu párovány autentické nápoje.

12. „Libanonský večer“

El Emir, Praha, každá sobota, 19 hodin

Každou sobotu se můžete cítit jako v Orientu. Čeká vás speciální menu, vystoupení orientální tanečnice v průběhu celého večera a vše zakončíte vodní dýmku.

extra nabídka

balíčky, degustace s ubytováním a dalším programem:

Alchymist Grand-Hotel & Spa, Aquarius Restaurant, Praha

Deer Prague, Praha

Hoffmeister restaurant, Praha

Le Grill, The Grand Mark Hotel, Praha

Pod věží, Praha

Savoy hotel, Restaurant Hradčany, Praha

The Farmers' Market Bar and Grill, Praha

V Zahradě, Praha

Chateau Mčelý, Piano Nobile, Mčelý

MG restaurace, Mladá Boleslav

La Cave, Tábor

Lovecká chata, Hluboká nad Vltavou

Nautilus hotel, Goldie, Tábor

Angusfarm, Soběsuky u Plzně

Pupp Grandhotel, Grandrestaurant, Karlovy Vary

Ostrov hotel, Ostrov u Tisé

Bílý mlýn, Liberec

Na Čechách, Láčnov

Chateau de Frontiere, Essens, Hlohovec u Břeclavi

Augustiniánský dům, Symfonie, Luhačovice

Na kraji lesa, Valašské Meziříčí

Brunche:

Buddha-Bar, Praha

Mlýnec, Praha



MLÝNEC



@maureruv_vyber #grandrestaurantfestival



@MaureruvVyber



Grand Restaurant Festival finančně podpoří projekt UNICEF zaměřený na terapeutickou výživu pro děti, které z důvodu podvýživy a tíživých životních podmínek nemohou přijímat normální stravu.

Jeden “Balíček” Plumpy’Nut stojí pouhých 8,75 Kč. Je založen na bázi arašídové pasty, cukru, rostlinného oleje, odtučněného mléka, obohacen o vitamíny a stopové prvky.

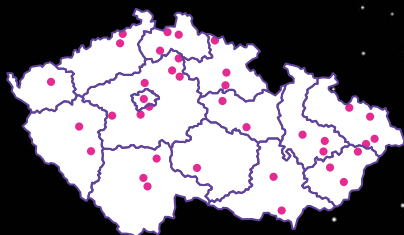
Číslo účtu:
11771177/0300, variabilní symbol: 792

Skvělé pokrmy v top restauracích za zvýhodněné ceny!

MAURERŮV GRAND RESTAURANT FESTIVAL

OD 300 Kč

15.1. - 29.2.2020



FESTIVALOVÉ OCHUTNÁVKY			CENA
ZÁKLADNÍ OCHUTNÁVKA		1 jídlo dle výběru + 1 nápoj (voda, sklenka vína nebo sklenka piva)	300 Kč
DVOUCHODOVÁ DEGUSTACE		2 jídla dle výběru + 1 sklenka vína nebo 1 sklenka piva + 1 lahev přírodní vody	600 Kč
TŘÍCHODOVÁ DEGUSTACE		3 festivalová jídla + 2 sklenky vína nebo 2 sklenky piva + 1 lahev přírodní vody	700 Kč

Účastník festivalu musí mít předem zakoupenou ochutnávku
do vybrané restaurace na příslušný den a čas.

**Předprodej od 2. prosince pouze na
maureruv-vyber.cz/festival**



Poslouchejte RADIOŽURNÁL a vyhrajte festivalové ochutnávky!
První týden v prosinci a celý leden - vždy v pondělí ve 12:45 hod.

