



NĚKDO TO RÁD HORKÉ

MÁTE ZA TO, ŽE V SAMÉM CENTRU PRAHY NA VÁCLAVSKÉM NÁMĚSTÍ NENÍ PŘÍLIŠ RESTAURACÍ, V NICHŽ BYSTE UDĚLALI DOJEM NA SVĚTAZNALÉ OBCHODNÍ PARTNERY NEBO ROMANTICKOU VEČERÍ OKOUZLILI SVŮJ MILOVANÝ PROTĚJŠEK? ZKUSTE RESTAURACI HOT V PŘÍZEMÍ HOTELU JALTA. URČITĚ VÁS PŘÍJEMNĚ ROZPÁLÍ.

TEXT DANICA KOVÁŘOVÁ FOTO FILIP ŠLAPAL

Milovníci asijské kuchyně mají o důvod míň skuhrat nad nedostatkem podniků, v nichž se servírují jídla opravdové asijské chuti uvařená z dovážených a především čerstvých ingrediencí a podle místních receptur. „Nemám rád „hybridní“ jídla, snažící se asijskou kuchyní přizpůsobit evropským chutím a naopak. Když si chci dát pravou čínu, sushi nebo českou svíčkovou, očekávám originál vyrobený z kvalitních a především správných surovin,“ říká přívětivý majitel restaurace, švédský restauratér Tommy Sjöö, jenž v Praze otevřel již několik úspěšných podniků (mimo jiné známý Barock nebo Pravdu). V HOTu, který má žhavý nejen název, ale i interiér, spolu se šéfkuchařem Michaelem Wilsonem, Mirkem Kotaskou a Vongem Lianphoukharem z Thajska sestavil sezonně proměnlivé menu, které vám zajistí povznášející kulinářský zážitek. K obědu si můžete dát

jen něco lehkého, například Kha Gai, oblíbenou ostrou kokosovou polévku s kuřecím masem, grilovanou rybu, salát, sendvič nebo zeleninu. Ve večerním menu převažují asijské speciality – z Thajska, Japonska, Vietnamu, Laosu, Číny i Kambodže, které jsou náročnější na přípravu a jejichž konzumace je malým obřadem. Zejména v sushi i sashimi (velmi tenké filety ze syrové ryby) je HOT absolutní jednička! Je tím pravým místem, kde se zastavit, zatoužíte-li po něčem exoticky pikantním, ovšem na lístku můžete prstem zamířit i na typicky evropské kulinářské kombinace, protože „horké“ to rád přeče jen někdo. ■

SERVIS

HOT, Václavské náměstí 45, Praha 1, tel.: 222 247 240, fax: 222 247 239
Více info na www.bacchusgroup.cz