



cesta kolem světa

KDYŽ SE SPOJÍ ATRAKTIVNÍ INTERIÉR S VYBRANÝMI JÍDLY A PROFESIONÁLNÍ OBSLUHOU, ZCELA URČITĚ SE VYVEDE ÚSPĚŠNĚ DÍLKO. TOHLE SE V PRAZE STALO JEDNOU Z NEJPROSLULEJŠÍCH A NEJVYHLEDÁVANĚJŠÍCH RESTAURACÍ.

TEXT **DANICA KOVÁŘOVÁ** FOTO **FILIP ŠLAPAL**

I bez letenky si v restauraci Právda můžete vychutnat cestu kolem světa. Cestu gurmánskou, na níž okusíte speciality inspirované kulinářským uměním a školami z mnoha zemí. Navíc ji podniknete na luxusní „palubě“. Restaurace se nachází na nejexkluzivnější adrese, jaká v Praze vůbec existuje. Samotná bohatě zdobená secesní budova v Pařížské ulici, v níž se Právda nachází, je úchvatná. A podmanivý je i její interiér. Jeho minimalistický, prostý vzhled zútulňují zdobené štuky na stěnách, křišťálové lustry, různé dekorace a zrcadla. Navrhl ho dánský architekt Jes Edwards a dojem z něho ještě nechal vygradovat zajímavým osvětlením.

Restaurace Právda nerozmažlí jenom vaše oči, ale i chuť. Potěší mlsné jazyčky natěšené na dobroty asijské i evropské kuchyně. Šéfkuchař Jaroslav Reichardt mistrně snoubí různé ingredience a chutě, někdy překvapivých kombinací, které spolu nakonec vytvářejí dokonalou harmonii. Ochutnejte například grilovaného

halibuta s cizrnovým pyrém, křupavým koriandrem, lososovým kaviárem a mátovo-máslovou omáčkou, tresku s rizotem ze sépiového barviva, rukolou a omáčkou ze šampaňského nebo hovězí steak obalovaný v čerstvém pepři s krémovou koňakovou omáčkou a bramborovým závinem a uvidíte, tedy spíš zakusíte sami. Nejoblíbenější položkou menu jsou ryby, které se do restaurantu dovážejí dvakrát až třikrát týdně a až na místě jsou bourány. Z dezertů je jedničkou mučenkové suflé s divokými malinami, dál vanilkový cheesecake s meruňkovou omáčkou a jahodami v čokoládě či čokoládová variace. Nechte se zlákat a udělejte si labužnický výlet. ☒

SERVIS

Restaurant **Právda**, Pařížská 17, Praha 1, tel.: 222 326 203, po – čt, ne 12–23 hod., pá – so 12–24 hod., www.restaurantpravda.cz, www.bacchusgroup.cz