

HOT

Most mezi Asií a Evropou • Bridge between Asia and Europe

Klára Smolová, Jasmina Žarković, foto Dorothea Bylica

V centru Prahy, přímo na Václavském náměstí, v jednom z renomovaných pražských hotelů, vyrostl velmi neobvyklý podnik, který by rozhodně neměl ujít pozornosti všem milovníkům exotiky.

Hotelové restaurace většinou nepatří k místům, kam si i lidé z ulice rádi zajdou na oběd a večeři. A jen málokterým z nich se podaří získat věhlas na gastronomické scéně tak jako Alcronu v hotelu Radisson nebo Allegru v hotelu Four Seasons. Hotel Jalta se rozhodl jít v jejich šlépějích a z původní hotelové "jidelny" vytvořit osobitý podnik, který přitáhne i jinou klientelu než jen hotelové hosty. Pro tento účel se rozhodli spojit se švédským podnikatelem Leifem Tommym Sjööm a jeho společností Bacchus Group, již patří několik známých pražských restaurací. "Majitel hotelu znal restaurace, které pan Sjöö provozuje. Byl jejich častým hostem, věděl, jakou úroveň služeb nabízejí," říká generální ředitelka

Bacchus Group Tereza Michalová.

Sjöö otevřel svou první restauraci Brasserie Mozart v Obecním domě již v roce 1993, mezi jeho nejznámější počiny však patří mondénní restaurace Barock s převážně japonskou kuchyní a Pravda, mezinárodní menu, které je kombinací nejoblíbenějších specialit kuchyně thajské, japonské, francouzské a italské. Jejich umístění přímo v centru módy – v Pařížské ulici – jako by předznamenalo, že i ony se stanou módní záležitostí. Často zde potkáte české a zahraniční hvězdy ze světa showbusinessu. HOT nezapře příbuzenství s ostatními restauracemi, díky svému zaměření a poloze má však mnohem širší záběr. Nabídkou jídel a kulturních programů chce uspokojit stejně všechny klienty – hosty hotelu, Pražany, i turisty. Autorem jídelníčku je sám majitel, který se inspiroval na cestách po světě, spolu s šéfkuchařem Michalem Štěpánkem a thajským kuchařem Vongem Lianphoukhamem. Ač by se podle názvu restaurace dalo usuzovat, že ochutnávku asijských specialit zaplatíte propáleným hrdlem, není to tak "horké". Štěpánek ujišťuje, že jídla jsou přizpůsobena evropským jazyčkům a navíc si lze miru kořenění určit.

Pro snazší výběr je menu rozděleno na polední a večerní. Přes poledne tvoří nabídku z větší části sendviče, saláty a polévky, které umožňují rychlý oběd. Oblíbené jsou například *tom khaa kai*, kokosová polévka s kuřecím masem, galangalem a čili nebo grilovaný halibut s restovanou zeleninou a smetanovo-houbovou omáčkou se šampaňským. Večerní menu je orientováno na bohatší jídla, hlavně asijské kuchyně, včetně takových specialit jako jsou sushi a sashimi. Stáli hosté rádi volí třeba salát *miso* s marinovaným kuřecím masem, čekankou, špenátovými listy a sojovými klíčky marinovanými v saké, nebo tigrí krevety v tamarindové omáčce, podávané s fazolkami a čerstvým koriandrem. Mezi hlavními jídlý pak vyniká krevetový wok s ovocem a jas-



Right in downtown Prague, in a renowned hotel on Wenceslas Square, a very unusual restaurant has arisen that should definitely appeal to all lovers of exotica.

Hotel restaurants generally aren't places that the public chooses for good lunches and dinners. And only a few of them, like the Radisson hotel's Alcron or the Four Seasons hotel's Allegro gain gastronomic renown. The Jalta hotel decided to follow in their footsteps and turn its original "cafeteria" into a distinctive establishment that would attract a clientele besides hotel guests. So they joined forces with a competent expert – the Swedish entrepreneur Leif Tommy Sjöö and his company Bacchus Group, which already owns several well-known Prague restaurants. "The hotel's owner knew the restaurants that Mr. Sjöö operates," says Tereza Michalová, general manager of Bacchus Group. "He frequently patronized them, and he knew the level of services they offered, and that Sjöö could offer lots of experience," she adds.



minovou rýží. Pro milovníky dobrého vína je tu bohatá vinotéka, kde najdete vína ze všech tradičních vinařských oblastí, jako je Francie, Itálie, Španělsko či Austrálie, ale i místní produkce či méně obvyklých oblastí, jako je Bulharsko nebo Argentina.

Snoubení stylů najdete i v interiéru restaurace. Nadčasový a jednoduchý design s Capelliniho světlými a křesly v sobě nenásilně kombinuje tři základní materiály (sklo, kov a dřevo) a tři základní barvy (sněhobílou s červenou a černou). Prostor tak působí velmi svěže a jednoduše a přitom respektuje původní architekturu podniku s prvky Art Deco. Navíc je opticky rozdělen do dvou částí. Přední otevřený bar spolu s terasou je vyhrazen spíše pro rychlý oběd nebo na krátký odpočinek u sklenky vína při procházce za památkami nebo obchodem. Restaurace v zadní části je poněkud klidnější, a proto také vhodnější pro večere. Do budoucna pro zákazníky připravují ještě jeden neobvyklý zážitek – stůl přímo v kuchyni s možností pozorovat kuchaře přímo při práci.

HOT má ovšem ambice být mnohem víc, než jen restaurací. Chce se stát metropolitním trendy podnikem, kam se lidé rádi vracejí i za zábavou. Proto se zde můžete setkat s pravidelnými hudebními produkcemi, jako například s vystoupeními známé zpěvačky Yvonne Sanchez nebo různých oblíbených DJů. ■

Sjöo opened his first restaurant, Brasserie Mozart in the Municipal House, in 1993, but his best-known undertakings are the fashionable Barock restaurant, with mainly Japanese cuisine, and Pravda, with an international menu combining the most popular specialties of Thai, Japanese, French, and Italian cuisines. It's as if their locations – right in the center of fashionable Pařížská Street – predetermined them to be trendy haunts for Czech and foreign celebrities. Sjöo calls his new Jalta venue HOT, and while it doesn't disavow its relationship with the other restaurants, thanks to its focus and location it has a much broader span. The menu was composed by the owner, who has drawn inspiration from travels around the world, together with head chef Michal Štěpánek and Thai chef Vong Lianphoukham. Although the restaurant's name might lead you to believe that your throat will pay for tasting the Asian specialties, the cuisine isn't all that "hot". Štěpánek assures us that the dishes are adapted for European tastes, and degree of spiciness can be requested when orders are placed.

To make choosing easier, the menu is separated for lunch and dinner. The lunch menu offers mainly sandwiches, salads, and soups, allowing for quick meals. Popular dishes include *tom khaa kai* – coconut soup with chicken meat, *galangal* and chili; and grilled halibut with sautéed vegetables and

cream-mushroom sauce with Champagne. The dinner menu focuses on richer, heavier, mainly Asian dishes, but also serves sushi and sashimi. Regular guests enjoy the salad with marinated chicken meat, chicory, spinach leaves, and soy curd marinated in saké, or tiger prawns in tamarind sauce served with bean sprouts and fresh coriander. An outstanding main dish is prawn wok with fruits and jasmine rice. An ample wine cellar is there for all occasions and tastes, housing wines from traditional wine-producing areas like France, Italy, Spain, and Australia, as well as domestic wines or labels from less typical areas like Bulgaria and Argentina.

The restaurant's interior features a combination of styles. The timeless, simple design with Capellini lights and armchairs seamlessly blends three basic materials – glass, metal, and wood – and three basic colors – white, red, and black. The effect is fresh and uncomplicated, while still respecting the restaurant's original interior with art deco elements. Additionally, it's optically divided into two parts – the open bar in front and the terrace are intended more for quick lunches or short breaks over a glass of wine. The rear part of the restaurant is a bit quieter and more intimate, and thus more suitable for dinner. In the future you should be able to experience something truly unusual, the house place of honor – a table right in the kitchen, where you can watch the cooks at work.

However, HOT has greater ambitions than just serving food and drinks. The owners' aim is to create a lively, metropolitan establishment where people like to return for entertainment. So far, the venue is a regular performance space for popular DJs or singers such as Yvonne Sanchez. ■



Michal Štěpánek

D i v i n i s
 • Wine, Food, and Culture • Týnská 23 • 110 00 Praha 1 • Tel.: 222 325 440 • Fax: 224 808 318 •
 • Open daily (Mon-Sun): 3:00 PM - 2:00 AM •