



on the top

Nejvýše položený restaurant a lounge v Čechách se zavázal, že bude nabízet i nejvrcholnější kulinářské a ambientní zážitky. Jejich pojistkou má být nákladná interiérová úprava od architekta Radana Hubičky a kuchařské umění gastronomického přeborníka Jiřího Krále.

TEXT DANICA KOVÁŘOVÁ FOTO FILIP ŠLAPAL



Nahoře: VIP salonek je zařízen bílými pohovkami a křesly Kubus (design Josef Hoffmann), na zdi je instalován obraz Petra Písaříka (galerie Prinz Prager).
Dole: Na těle baru architekt Radan Hubička zopakoval téma plastického prolamování. Ve stejném rastru, jen v plošném provedení, se tento geometrický motiv opakuje i na barevném štepování kůže, která pokrývá strop restaurace.

Nejvyšší budova České republiky City Tower na pražském Pankráci na sklonku minulého roku konečně zpřístupnila své 27. patro. Nový fusion restaurant a lounge Aureole, který při své výšce 109 metrů nabízí velkolepý výhled na panorama Prahy, má skutečně vrcholové parametry. Základní slupku restaurace řešil přední český architekt Radan Hubička.

„Chodbu, sky bar, sousední lounge, vinotéku i hlavní prostor restaurace jsem navrhl v černé barvě. To proto, aby vynikly neskutečné výhledy na město a aby večer odrazy restaurace v okenních sklech nepřebily pohled ven. Stěny i strop jsem nechal pokrýt kůží s barevnými švy, a to z důvodů nejen dekoracních, ale také akustických. Jako jediný kontrast v tomto prostoru měla působit plasticky skládaná stěna, jejíž povrchová kůže je v tónu tmavé bordó s bleděmodrým štepováním. Tělo baru, na kterém se opakuje stejné kubistické prolamování, je rovněž obaleno do černé kůže, na podlaze je položen vysoký tmavý koberec. Odrazy lesklých černých ploch jsou také efektní ve skrytém zázemí toalet, kde granit na podlaze spolu s černě lakovanými skly a zrcadly vytváří falešné odrazy jako v zrcadlovém bludišti,“ vyjádřil se





Nahoře: Pohled do hlavního prostoru restaurace. Vlevo je vidět dominantní kožená stěna s kubistickými hranami, na jejíž tvarosloví volně navazují záda sedáků polstrovaných židlí. *Dole:* Vinotéka je také černá, na jediném místě v interiéru Aureole se tu objevuje dřevo v přírodní úpravě, které kontrastuje s dokonale hladkým povrchem lesklé podlahy.

ke své realizaci architekt. Celý jeho návrh byl původně určen pro první, nakonec nerealizovaný projekt výškové restaurace, prostor ale nakonec koupil nynější majitel. Proto ostatní vybavení včetně doplňků a sedacího nábytku pro 180 hostů je dílem dalšího architekta Vlastimila Paceka a jeho kolegyně Jitky Dvorské. Do VIP salonku vybrali pohovky a křesla Kubus (design J. Hoffmann), geometrické tvarování opěráků polstrovaných židlí v restaurační části volně navazuje na reliéf dominantní stěny. Z popudu majitele Aureole současně vzešel nápad, pojmout vybrané stěny restaurace jako „displej“ galerie Prinz Prager, sám je totiž nadšeným sběratelem děl nejjádanějších českých umělců. Restauraci chybí k dokonalosti jedině. A to, aby jaro letos přišlo co nejrychleji, protože připravované otevření terasy posune zážitky z Aureole ještě výš. A co místní gastronomie? Té se budeme věnovat v příštím čísle DV, protože fusion koncept Jiřího Krále si zaslouží delší povídání...«

SERVIS

Aureole, City Tower, Hvězdova 2, Praha 4, tel.: 222 755 380, www.aureole.cz





fusion kingdom

Jak jsme v minulém čísle slíbili, podíváme se tentokrát na zoubek šéfkuchaři Jiřímu Královi z pražské výškové restaurace Aureole.

TEXT DANICA KOVÁŘOVÁ FOTO FILIP ŠLAPAL

Zevrubnou reportáž o originálním interiéru Aureole Fusion Restaurant & Lounge ve 27. patře City Tower na Pankráci jsme podali v minulém čísle, dnes probereme jeho přednosti gastronomické. Patří mezi několik málo podniků nejvyšší třídy, kde vás pohostí od brzkého rána, přesněji od osmi hodin, kdy vás nabíjí kilojouly z anglické, francouzské, kontinentální nebo zdravé snídaně. Přes oběd nechybí nabídka business lunch menu, nejpůsobivější atmosféra je tu ale večer. To se díky tlumenému osvětlení můžete kochat výhledy na panorama světélkující Prahy a vychutnat si ty nejlepší delikatesy. Fusion menu sestavil šéfkuchař Jiří Král, který předtím působil ve francouzské restauraci Obecního domu a je zástupcem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, získal také členství v prestižním cechu Chaine des Rotisseurs. Staví na kombinaci různých gastronomických přístupů s využitím jak evropských, tak asijských zásad a postupů přípravy. Jaká jídla si za tím v případě Aureole přesně představit? Ze sloupečku předkrmů jmenujme salát Wakame, Tako Kimuchi salát

s chobotnicí nebo jemné tofu s lístky salátu a čerstvými klíčky (obr. 01), polévky tvoří japonská Misoshiru i thajská Tom Yam. Všechny pokrmy jsou připraveny z autentických ingrediencí, servírování je přebráno z haute cuisine. Ještě větší fusion přichází s kategorií teplých jídel, v níž se Yakitori špízky, kachní prsíčka a la pekingská kachna nebo hovězí svíčková marinovaná v Teriyaki omáčce, které mají asijskou duši, střídají s „evropskými“ mušlemi sv. Jakuba restovanými v sezamovém oleji nebo tygřími krevetami Piri Piri pečenými v česnekovém másle s chilli (obr. 02), inspirovanými Španělskem. Nebyl by to Jiří Král, aby chyběly francouzské pokrmy (kachní terina Foie Gras na cibulovo-medové hořčici, býčí líčka dušená ve vinné zelenině, bramborový Brunoise s limetovým creme fraiche). A kde je sushi, ptáte se? To zde připravuje Michal Růžek, který třináct let pracoval pod Hachirem Tsudou. «

SERVIS

Aureole, City Tower, Hvězdova 2, Praha 4, tel.: 222 755 380, www.aureole.cz



Grilované filátko středomořského halibuta na artyčokové ravioli s jemným octem z granátového jablka

Ingredience (pro 4 osoby):

4 porce halibuta, 200 g čerstvých artyčoků nebo
artyčoků v oleji, 100 g čerstvého těsta na ravioly (tvrdá
pšenice Semolina), 40 g olivového extra virgin oleje, šťáva
z granátového jablka + několik zrníček, ocet (světlé aceto
balsamico), sůl, pepř, stroužek česneku, rozmarýn a tymián,
výhonky Shiso.

Postup: Artyčoky rozsekáme a rozmícháme s olejem,
dochutíme solí a pepřem, naplníme do raviol a uvaříme
v šafránovém vývaru. Halibuta vložíme na 58°C a 30 minut
do oleje s bylinkami. Při podávání vložíme na talíř nejprve
raviolu, utvoříme několik kapek redukované šťávy s octem.
Doplníme olejem a vložíme halibuta. Doplníme zrníčky
granátového jablka a výhonky Shiso.

01



02

