

SUMMERTIME





MANIFESTO MARKET

Dočasný pop-up market sestavený z kontejnerů vyrostl na místě, kde se má zanedlouho začít stavět. Do té doby tu ale probíhá slavnost jídla a kultury, do které se zapojily prověřené značky. Svůj stánek – či spíš statický food-truck – tu mají kupříkladu Gran Fierro nebo Wine Food, na kávu můžete zajít do Doubleshotu a nakoupit si čerstvé potraviny zase ve Sklizenu. A hoduje se u dlouhé řady stolů Blocq picnic od mmcíté. Po večerech se tu odehrávají koncerty a projekce. Duchovním otcem celého projektu je Martin Barry z organizace reSITE.

→ Na Florenci, Praha 1
→ pondělí až pátek 8–22, víkendy od 11
→ manifesto.city

Letošní letní sezona je ve znamení přesunů, pop-upů a objevování nových míst, pokud možno na čerstvém vzduchu. Oživení je klíčovým slovem doby. Nejvýrazněji je to samozřejmě vidět na kontejnerovém Manifesto Marketu, který vyrostl poblíž Masarykova nádraží a přichází s velmi bohatou a pestrou nabídkou pouličního jídla v kultivované podobě, ale své k tomu může říct i o poznání otevřenější areál Anežského kláštera, kam se nově mohou milovníci dobrého jídla vypravit za křesťany Mirka Kaliny a vychutnat si je na zahrádce nebo ve společnosti děl českých umělců. Což se jim může poštěstit i v Point Gallery na Betlémském náměstí, kterou uvedlo do pohybu podobné puzení a nadšení jako dva vinohradské nováčky, jimiž jsou Martinez Bar a Lasagneria. Ale ani večere s výhledem na Pražský hrad nemusí být k zahození. →



KALINA ANEŽKA

Po úspěšném působení v Dlouhé ulici v těsném sousedství Staroměstského náměstí a kratším na nábřeží v Pachtově paláci se šéfkuchař Mirek Kalina se svým týmem a v zásadě nezměněným konceptem vydává do Anežského kláštera. „Nová pražská kuchyně“, jak Kalina svůj přístup označuje, se o něco málo odlehčí, v základu ale zůstává stejná, jde o moderní pohled na francouzské a české recepty. V interiéru hosty budou navíc čekat díla českých umělců, jako jsou Zdeněk Sýkora, Patrice Fexová, Evžen Šimera, Stanislav Kolibal, Jaroslav Faltný, Filip Dvořák, Petr Písařík a další.

→ Anežská 12, Praha 1
→ pondělí až neděle 10–22
→ kalinarestaurant.cz

2

LASAGNERIA

Vůbec první podnik u nás, který se zaměřuje na klasický vrstvený italský pokrm, otevřel hostům své dveře v Korunní ulici na Vinohradech. Základem kuchyně jsou domácí těstoviny a bešamel. Lasagne tu podávají v několika podobách, od masových s ragù alla Bolognese přes sýrové Quattro Formaggi, kde se mísí gorgonzola, taleggio, mozzarella a grana padano, variantu s bazalkovým pestem, variací na carbonara a amatriciana až po veganské lasagne využívající sezonní zeleninu. Interiér řešilo studio Mar.s.

→ Korunní 35, Praha 2
→ úterý až sobota 18–21, neděle 12–21
→ lasagneria.cz



3

MARTINEZ BAR

Nápojový lístek vinohradského koktejlového podniku tvoří vlastní signature drinky i tradiční klasiky. V tom jídelním hosty čekají menší barová jídla v podobě dim sum knedličků a dalších pochoutek asijské kuchyně. Zkušeny Jan Pešek a jeho kamarád architekt Ondřej Laciga, kteří za podnikem stojí, ho otevřeli s tím, že v této části města zoufale postrádali místo, kam by se dalo i později večer zajít na slušný mícháný nápoj a zároveň dobré jídlo. Na pomoc si vzali ostříleného barmana Eduarda Ondráčka. Interiér si vychutnáte se stejným nadšením jako zdejší drinky.

→ Budečská 19, Praha 2
→ úterý, středa 17–01, čtvrtek až sobota 17–03
→ fb.com/martinezbarcz

4



POINT GALLERY

Tak dlouho hledali členové týmu stojícího za nově otevřenou Point Gallery příjemné místo, kam by mohli zajít na snídani, přednášku, výstavu, hudební akci nebo třeba workshop, až si ho společnými silami vytvořili sami. Jsou to architekti a grafici a svůj vysněný podnik otevřeli přímo v srdci Starého Města na Betlémském náměstí. Vedle běžného provozu, jehož součástí je i pořádání výstav, se mohou hosté Point Gallery těšit na projekce ve zdejších letním kině, workshopy a ochutnávky zaměřené na konkrétní nápoj, jídlo nebo národní gastronomii.

→ Betlémské nám. 5a, Praha 1
→ úterý až pátek 9–02, víkendy 11–04
→ pointgallery.cz



6



SMETANA

Nově otevřený fine dining s výhledem na Pražský hrad si klade za cíl odlišit se od ostatních nejen nabídkou, ale také cenovou dostupností a většími porcemi na talíři. Šéfkuchař Martin Černý se zaměřuje na tradiční českou kuchyni v moderním pojetí a s důrazem na využívání sezonních surovin. Nové menu má v plánu připravovat každé dva měsíce, aktuální nabídka se ale proměňuje každý den. Velkým oknem mohou hosté nahlédnout od stolu přímo do kuchyně, kde pokrmy vznikají. Anebo si jídlo vychutnat na jedné ze dvou zahrádek, buď té rušnější, či v klidném dvoře Pachtova paláce.

→ Karoliny Světlé 34, Praha 1
→ denně 11.30–23.30
→ smetanarestaurant.com

CRÈME DE LA CRÈME

O novou pobočku přímo na Národní třídě se rozrostla řemeslná zmrzlinárna, kterou milovníci sladkostí doposud znali z Husovy ulice. Větší prostory umožnily, aby se zmrzlinář Honza Hochsteiger se svým týmem mohl trochu více rozmáchnout – on sám tu pracuje v „laboratoři“ přímo u vitríny. V nabídce je 40 druhů zmrzlin: vedle klasických smetanových také sorbety, veganské neovocné zmrzliny či variace bez cukru. Každý měsíc přibudou speciální edice ze sezonních nebo luxusních surovin. A vzadu je nádherná a zcela funkční pianola. Interiér navrhlo studio FormaFatal.

→ Národní 23, Praha 1
→ denně 11–23
→ cremecreme.cz

