

## 6/Světáci pijí Tanqueray 10

V ROCE 2000 SI HO VYMODLILI SAMI BARMANI. PALÍRNA TANQUERAY JIM JEJICH PŘÁNÍ SPLNILA V DESTILAČNÍM ZAŘÍZENÍ ČÍSLO 10.

➔ Na světě je pár ikonických lahví, bez kterých se žádný dobrý bar neobejde. Dokonce ani ten domácí. Jednou z nich je i špičkový gin Tanqueray, kterému už ve

třicátých letech 19. století vdechl život Londýňan stejného jména. Pokud ale chcete jít v rozmazlování svých chuťových buněk ještě dál, pořídte si jeho mladšího bratříčka, art deco láhev s označením No. 10 – má krásně svěží citrusové tóny. Při jeho výrobě se do něj totiž přidávají čerstvé grapefruity, limetky a pomeranče. Není divu, že si ho pro míchání svých skvělých koktejlů vybrali i barmani nejprestižnější barmanské soutěže Diageo Reserve World Class. Cena: 790 Kč. Více na [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz).



V 18. STOLETÍ SE POPRVÉ OBJEVUJE TRADICE ZRÁNÍ KÁVY, TEHDY ALE ROZHODNĚ NEŠLO O ZRÁNÍ ŘÍZENÉ.



## 7/NOVÝ ROZMĚR chuti

➔ Věděli jste, že stejně jako kvalitní sýry a masa, také káva může projít odborně řízeným procesem zrání? Dokonce několikaletým? Jak chutná výsledek, můžete zjistit díky nové limitované edici kapslí Nespresso s názvem SELECTION VINTAGE 2014. Jde o Arabicu, která byla před třemi lety sklizena ve vysoko položených kolumbijských horách a pečlivě ošetřena tak, aby se v ní rozvinula komplexní, elegantně dřevitá, jemně ovocná a hladce sametová chuť. Cena za 10 kapslí: 138 Kč.

## 8/Špejlování

[www.spejle.eu](http://www.spejle.eu)

UNIKÁTNÍ BISTRO S HUMOREM...

➔ Minimalistický funkční interiér s industriálními prvky, umyvadla na několika místech přímo v bistro, skříňky připomínající školní šatny ukryté zásuvky s nabíječkami na mobilní telefony a špejle všude, kam se podíváte. Tak přesně takové je nové bistro v Jindřišské ulici, které vás nadchne. Nejen konceptem, ale i nadhledem, se kterým přistupuje k pokrmům. Dovedete si představit třeba knedlo vepřo zelo jako výborný chlebiček? Ne? Tak v tom případě sem okamžitě zamiřte. Protože ochutnávat z nepřeborné palety chutí a ještě u toho hrát hru na sbírání špejlí je nejen kulinařský zážitek, ale i velká legrace. Stálý jídelní lístek nečekejte, nabídka bistra se mění podle sezony i denní doby (otevřeno je každý den od 8 do 23 hodin). Jediné, co je vždy jisté, jsou špejle a cena 29 Kč za jednu.



## 9/PRAGUE WINE WEEK 2017: Týden vína v Praze

Od 30. ledna do 5. února 2017 se stane Praha dějištěm už devátého ročníku festivalu vína Prague Wine Week 2017. Během festivalu se vinaři a dovozci spojí s vybranými pražskými restauracemi a vinnými bary a po celý týden budou nabízet tříchodová menu snoubená s víny za doporučenou paušální cenu. Degustačním centrem festivalu je letos trojice vinných barů Vinograf, kde bude možné po celý týden ochutnávat po skleničkách šampiony a devadesátibodová vína Prague Wine Trophy. Součástí festivalu je i desátá Galadegustace medailových vín Prague Wine Trophy, která proběhne ve čtvrtek 2. února od 16 do 20 hodin v Jalta Boutique hotelu na Václavském náměstí v Praze. Více na [www.pww.cz](http://www.pww.cz).

