

Pojďme na oběd



JAROSLAV ZAHÁLKA

Svoji kariéru zahájil tento špičkový šéfkuchař v restauraci U Orloje na Staroměstském náměstí. Od roku 2002 pak působil v seskupení Gastro Holding Group, a. s., mezi které patří např. La Casa Argentina nebo La Bodeguita del Medio. V restauraci Mood nejen vaří, ale také ji spoluvlastní.



S úsměvem

Říká se, že tak jde všechno líp. Že toto úsloví může platit i v provozu restaurace, vás každodenně přesvědčí v Moodu!

Poté, co se majiteli restaurace na pražské Koněvově ulici stali od letošního března Marek Hubka a známý šéfkuchař Jaroslav Zahálka, se tu začaly dít změny. Původní koncept zaměřený na hamburgery a americkou kuchyni nabral směr ke stylu, který je bližší srdci šéfa kuchyně a spolumajitele Jaroslava Zahálky, tedy k hravé fúzi kuchyně francouzské s orientální. Neumíte-li si představit, jak to vypadá v praxi, stačí Mood navštívit. Malé stálé menu, stavící na čerstvosti a špičkové

kvalitě surovin, se obměňuje čtyřikrát do roka a kromě něj vás tu čekají také speciální nabídky, odvíjející se od sezony. Každý den vás uvítá výborné polední menu za přijatelnou cenu, a zajdete-li sem večer s přáteli, pochutnáte si na delikatesách s lehkým dotykem Asie. Jaroslav je připravuje na úrovni, kterou v této lokalitě opravdu nečekáte. A tak se stane, že vám dobré jídlo, obsluha a prostředí vykouzlí v žaludku blaho a na tváři úsměv. Zkrátka *good mood!*



Mood

Koněvova 28,
130 00 Praha 3,
tel. 222 517 615,
www.restaurantmood.cz
Otevírací doba: po–ne 11.00–23.00

Jehněčí kolínko
s koriandrem



Ukázka MENU:

PŘEDKRMY

Zprudka opečený plátek lososa se
sezamem, salátem Hajjiki
a řasou Wakame 145 Kč

POLÉVKY

Kuřecí consommé
s kuřecími nočky a sherry 69 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

Vepřová líčka na černém pivě
s pečeným celerem a uzeným
bramborovým pyré 210 Kč