



3 x Foto/Photo: Restaurant ESSENS

RESTAURANT ESSENS

Česká kuchyně chutná nejlépe tehdy, je-li připravovaná z kvalitních českých surovin. Přesně tohoto hesla se drží z Brna ne příliš vzdálený Restaurant ESSENS, který se specializuje výhradně na domácí kuchyni, a to v moderním pojetí.

Kromě toho, že kuchaři pravidelně a aktivně vyhledávají lokální farmáře a výrobce, od kterých nakupují suroviny, část ingrediencí berou také z vlastních zdrojů – ze zahrady, okolních lesů, luk i rybníků. Výsledkem jsou tak jednoduché, pro oko přitažlivé pokrmy, v nichž jsou zužitkovány všechny části surovin, od listu až po kořen. A co se nesní, to se kompostuje – vše v duchu no waste.

Kuchyni Restaurantu ESSENS diriguje šéfkuchař Otto Vašák. Ten svou profesní kariéru zahájil v Ambiente, pokračoval v La Bottega Bistroteka a nezapomenutelnou školou mu byly tři roky strávené v restauraci La Degustation Bohème Bourgeoise, která je oceněna michelinskou hvězdou. Také další kuchaři v jeho týmu vařili jak v českých, tak v zahraničí uznávaných podnicích. Restaurant ESSENS si oblíbíte i v případě, že nevyhledáváte pouze uspokojení z jídla, ale toužíte po komplexním gastronomickém zážitku. Hraniční zámek, ve kterém podnik funguje, je totiž součástí Lednicko-valtického areálu, tedy památky zapsané na seznamu UNESCO. Potěšení tak nebude přicházet pouze z talíře, ale také z malebného okolí.

Czech cuisine tastes best when it's prepared from high-quality Czech ingredients. That's the motto for Restaurant Essens, which sits not far from Brno and specializes exclusively in Czech cuisine with a modern approach.

In addition to the chefs regularly and actively seeking out local farmers and producers to source their raw ingredients, they also use some of their own resources – their garden and the surrounding woods, meadows, and ponds. The results are simple, eye-catching dishes that, thanks to championing the idea of no waste, contain all parts of the ingredients, from the leaves to the roots. And anything left over is composted.

The kitchen in Restaurant Essens is run by head chef Otto Vašák. He began his professional career at Ambiente, continued it at La Bottega Bistroteka, and spent three irreplaceable years learning at the Michelin-starred restaurant La Degustation Bohème Bourgeoise. The other chefs on his team have also worked in both Czech and foreign acclaimed restaurants.

You'll take a liking to Restaurant Essens if you're not just looking to be satisfied by food, but are seeking a comprehensive gastronomic experience. The border chateau that houses the restaurant is a part of the Lednice-Valtice Cultural Landscape, which was inscribed in the UNESCO World Heritage List. So you'll find delight both on your plate and in the picturesque surroundings.

Restaurant ESSENS / K zámečku 16, Hlohovec / www.restaurantessens.com

