



RESTAURANT  
ESSENS

# OTTO VAŠÁK A JEHO TÝM

MLADÍ REBELOVÉ VYCEPOVANÍ  
Z MICHELINSKÝCH RESTAURACÍ



@ESSENSRESTAURANT



WWW.RESTAURANTESSENS.COM  
WWW.CHATEAUDEFONTIERE.COM

## PŘEDSTAV NÁM SEBE A SVŮJ TÝM.

JSME TÝM MLADÝCH KUCHARŮ, KTERÍ SE PO NĚKOLIKA LETECH ZKUŠENOSTÍ V MICHELINSKÝCH RESTAURACÍCH V ČESKÉ REPUBLICĚ A ZAHRANIČÍ ROZHODLI USADIT NA JIŽNÍ MORAVĚ A PŘEDSTAVIT TOMUTO KRAJI NOVÝ A TROCHU DRZÝ KONCEPT MODERNÍ GASTRONOMIE. NAŠIM CÍLEM JE POSOUVAT VYSOKÉ STANDARDY GASTRONOMIE I ZA HRANICE PRAHY.

## MŮŽEŠ NÁM TEDY ŘÍCT, V ČEM VÁŠ DRZÝ KONCEPT SPOČÍVÁ?

VÍME, JAKÉ CHUTĚ DO SEBE ZAPADAJÍ A PO HOSTECH CHCEME, ABY NÁM V TOMTO DŮVĚŘOVALI A PLNĚ SE NÁM ODEVZDALI. PROTO MÁME PEVNĚ STANOVENÉ OSMICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU, KTERÉ SI HOSTÉ MOHOU DÁT VE ZKRÁCENÉ VERZI

O DVOU NEBO ČTYŘECH CHODECH. TOTO MENU JE DANÉ A KAŽDÝ CHOD SE VZÁJEMNĚ DOPLŇUJE, PROTO SI HOSTÉ NEMOHOU KOMBINOVAT MENU PODLE SEBE. VÝJIMKY DĚLÁME POUZE V PŘÍPADĚ ALERGIÍ.

## TO ZNÍ VELICE NEKOMPROMISNĚ. ŘEKNEŠ NÁM ALESPŮŇ, CO PŘÍBLIŽNĚ MŮŽEME NA TALÍŘI OČEKÁVAT?

NAŠE MENU JE VELICE FLEXIBILNÍ, POKRMY VYMÝŠLÍME A MĚNÍME PODLE AKTUÁLNÍ DOSTUPNOSTI SUROVIN, KTERÉ POCHÁZÍ VÝHRADNĚ OD ČESKÝCH FARMÁŘŮ. MÁME TAKÉ VLASTNÍ ZAHRADU, O KTEROU SE NÁM STARÁ NAŠE ZAHRADNICE, KDE PĚSTUJEME SKORO VŠE OD MRKVE PO OSTRUŽINY. MENU TEDY OBSAHUJE, JAK NAŠI VLASTNÍ ZELENINU

A OVOCE, TAK I RYBY A MASO Z OKOLNÍCH CHOVŮ. SUROVIN SI VELICE VÁŽÍME, PROTO SE SNAŽÍME, ABY VŠECHNY JEJICH ČÁSTI, OD LISTU AŽ PO KOŘEN, BYLY ZUŽITKOVÁNY. CO VYUŽÍT NELZE, TAK KOMPOSTUJEME. CELKOVÝ ZÁŽITĚK DOPLŇUJE I SERVIS OD KUCHARŮ, KTERÍ PREZENTUJÍ JÍDLO PŘÍMO U STOLU.

## TO ZNÍ DOBŘE! KDE VÁS TEDY NAJDEME?

NAŠE RESTAURACE JE UMÍSTĚNÁ V HISTORICKÉ BUDOVĚ HRANIČNÍHO ZÁMEČKU, JSME SOUČÁSTÍ LEDNICKO-VALTICKÉHO AREÁLU, KTERÝ JE ZAPSÁN NA SEZNAMU SVĚTOVÉHO KULTURNÍHO DĚDICTVÍ UNESCO. MYSLÍM SI, ŽE UMÍSTĚNÍ RESTAURACE, DOSTUPNOST SUROVIN A JEJÍ TÝM DĚLÁ RESTAURANT ESSENS JEDINEČNOU NA CELÉ MORAVĚ. VŠAK SE PŘIJĚTE SAMI PRESVĚDČIT.