

Air Ostrava

# SKY TIMES

AIR OSTRAVA'S IN-FLIGHT MAGAZINE • 7-8, '98

**HRAČKY  
PRO VELKÉ  
KLUKY**

**BOY'S  
TOYS**

Yachting



## Strasbourg

**Přelet nad čapím hnízdem - One flew over the stork's nest**

- České Art Deco 1915 - 1939 • Czech Art Deco 1915 - 1939 •
- Karlovarský filmový festival • Karlovy Vary Film Festival •
- Mágové reklamy • Advertising Moguls •
- Testy na silnicích - Audi TT • Test Tracks - Audi TT •

Praha

**Ostroff**

**Střelecký ostrov 336, Praha 1, tel.: 2491 9235**

**Brasserie: 9:30-2:00**

**Restaurace - restaurant: 12:00-14:00, 19:00-24:00**

**Terasa - terrace: 14:00-22:00**

Toskánský restauratér Guido Conti vytvořil jednu z nejobdivuhodnějších restaurací, na které lze v Praze narazit. Je to z mnoha důvodů téměř zázračné místo: začneme procházkou na ostrov, dolů po majestátních schodech a pod rozložitými kaštanými stromy jsme u cíle - přímo v centru města a přece v božském tichu. Jak venku z ohromné terasy (200 míst), tak i zevnitř je otevřenými okny přes celou délku brasserie s designem v přímočarém skandinávském duchu okouzující výhled na řeku a Národní divadlo (zvláště v noci jeho budova zlatě září do tmy). Kromě nápojů jsou na terase podávány lehké saláty a zmrzlina (vyráběná přímo zde), brasserie, která se se soumrakem mění v americký bar, má naproti tomu vlastní nevelké menu. Restaurace jako taková vznikla přestavbou původního vinného sklepa a její tři místnosti nyní nabízejí italskou kuchyni novodobého stylu (menu se střídá každý měsíc), připravovanou týmem z velké většiny italských kuchařů pod vedením Davida Canella. Následující pokrmy uspokojí i nejnáročnější gurmány. Předkrmy: perličkový salát se zálivkou z červeného vína (240 Kč), jemný zeleninový dort s italským sýrem taleggio podávaný na špenátovém salátě (210 Kč). První chody: spaghetti s garnátem a bazalkovou omáčkou (350 Kč), domácí papardele s kachním ragú a rozmarýnem (320 Kč), risoto s chřestem a černým lanýžem z Norcia (310 Kč). Hlavní jídla: kachní prsa s cibulkami a akátovým medem na sladko kyselé omáčce (480 Kč), králek s nádivkou a jemnými bylinami (440 Kč).

Tuscan restaurateur Guido Conti has created one of the most exciting new restaurants to hit Prague in years. It is a miraculous place for many reasons above and beyond the understated, often streamlined decor. Because Ostroff is on an island one must do at least a bit of walking, down a monumental stairway and under powerful chestnut trees to arrive there. And though in the center of town, there is calm and quiet. Then there's the view: from both the huge roof terrace (seats 200) and the sleek Scandinavian-feel of the light maple panelled brasserie with massive open windows, the view of both river and National Theater are awesome. At night the theater is a veritable jewel to behold. Besides drinks, such light fare as salads and ice cream (made on the spot) are available on the terrace, and the brasserie (which turns into the American Bar at night) has its own limited menu. The restaurant, a converted three-room wine cellar, features nouveau Italian cuisine (menu changed monthly) prepared by a team of mainly Italian chefs headed by Davide Canella. The following come highly recommended: appetizers: warm guinea fowl salad with red wine vinaigrette (240 Kč), vegetable pie with taleggio cheese (210 Kč). First plates: spaghetti with prawns and basil sauce (350 Kč), homemade papardele with duck ragout and rosemary (320 Kč), risoto with asparagus and black truffle from Norcia (310 Kč). Main courses: duck breast in a sweet and sour sauce (480 Kč), stuffed rabbit flavored with fine herbs (440 Kč).

**Pálffy Palác**

**Valdštejnská 14, Praha 1, tel.: 5732 0570**

**11:30-23:00**

Restaurace si zachovala velkolepost sklonku devatenáctého století a splývá tak s úžasným historickým okolím. Hlavní místnost je jednoduše skvostná — snoubí se v ní vysoké zlacené stropy s intimitou i společenským ruchem, jež nesmí chybět u nobl stolování. Obrovská palma, busta Beethovena se svícny na rohovém kredenci, zrcadla na stěnách a portréty skladatelů, čerstvé květiny a ovoce kam se jen podíváte, spolu s vsudypřítomným starožitným nábytkem vytvářejí atmosféru přijímacího pokoje vytrženého z dávno uplynulé minulosti. I přes tuto výzdobu tady nelze najít nic strojeného. Na hosty čekají jídla neopakovatelných chutí a elegance - vkusně připravené a až umělecky naaranžované. Zatímco okna restaurace umožňují výhled na Hradčany, z rozlehlé terasy (okolo 75 míst k sezení, možnost banketů), která je laděná ve stejném stylu jako celý interiér restaurace, se shlíží na stromy a rostlinstvo starobylého dvora. Speciality kuchyně: předkrmy: gazpacho (85 Kč), krevetový salát s grapefrutem a avokádem (220 Kč), čerstvý chřest zapečený s brie (185 Kč). Hlavní jídla: grilovaná kachní prsa na curry a pomerančích (360 Kč), steak s omáčkou bernaise (360 Kč); čerstvé ryby jsou servírované dvakrát či třikrát týdně: kambale se špenátovými listy a chřestem podávaná s chřestovou omáčkou a mini zeleninou (480 Kč), treska rolovaná s uzeným lososem podávaná s kurkumovou omáčkou (360 Kč). Nenechte si za žádnou cenu nechat ujít obdivuhodná chuťová umělecká díla v podobě dezertů - zkuste třeba neuvěřitelnou triádu z mousse (150 Kč).

Given the impressive location it is not surprising that the restaurant exudes an ambience of late 19th century grandeur. The main room is simple splendid, a high, gilt ceilinged room that manages to create intimate spaces without sacrificing the social atmosphere conducive to fine dining. A large central palm, a bust of Beethoven placed between two candles on a corner hutch, mirrors and portraits of composers as wall hangings and fresh flowers and fruit everywhere. These elements and the ubiquitous antiques create the feel of a transplanted drawing room of a bygone era. But there is nothing stiff about the place as guests will find exquisite taste and elegance and deliciously prepared and artistically presented dishes. While the restaurant's windows provide a castle view, the ample terrace (room for about 75, banquet seating available) looks down into the plantings and trees of an ancient courtyard and is decked out in the same very pretty style of the restaurant. Menu highlights: Starters: gazpacho (85 Kč), shrimp salad served with grapefruit and avocado (220 Kč), fresh asparagus baked with brie (185 Kč). Main dishes: Grilled duck breast served with curry and orange sauce (360 Kč), Steak Bernaise (360 Kč); fresh fish served two or three times a



week: turbot rolled with spinach and asparagus served with asparagus sauce and baby vegetables (480 Kč), cod rolled with smoked salmon served with turmeric sauce (360 Kč), vegetarian lasagna with eggplant and tomatoes (220 Kč). And as if they needed to outdo themselves, the desserts are visual and taste masterpieces; try the incredible triad of mousse (150 Kč)