

Ein Stück aufgehender Sonne in der Prager Neustadt

Miyabi. Restaurant, Teestube und Café. Navrátilova 10, Prag 1.
Tel.: 29 53 76. Geöffnet Montag-Freitag 11-23, Samstag-Sonntag 12-23
Uhr. www.rensoft.cz/miyabi

Miyabi bedeutet auf japanisch Stil und Eleganz. **Miyabi** ist auch die kulinarische Adresse für alle Fans der japanischen Küche oder für diejenigen, die sie erst kennenlernen möchten. Das feine Restaurant in der Navrátilova ulice 10 stellt eine gelungene Verbindung der Prager Cafékultur mit fernöstlicher Exotik dar. Das vordere Café mit länglicher Bar, vergoldeter Decke und kleinen Tischen für zwei bis vier Gäste, lädt auf die europäische Art zum Genuss japanischer Köstlichkeiten. Ein ungeschicktes japanisches Erlebnis vermittelt hingegen die **Tatami**. In diesen kleinen, ungekünstelt eingerichteten Räumen sitzt der Gast barfuß an niedrigen Holztischen auf dem Boden. Der Weg zu den Tatami ist mit Steinen ausgelegt, die sich zu phantasievollen Mustern zusammensetzen.

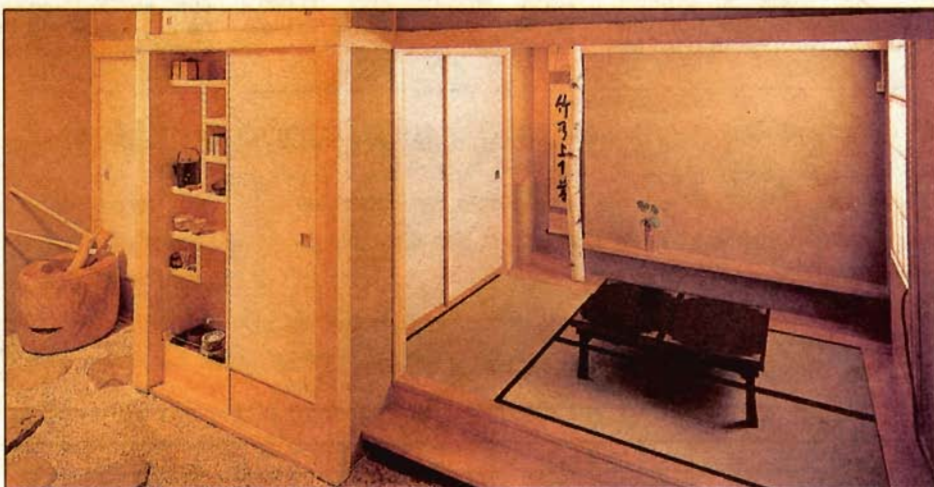
Ein Päckchen Stäbchen anstelle des traditionellen Bestecks, stilvolle Papierunterlagen statt Tischdecken und japanische Schriftzeichen auf der originellen Speisekarte leiten die exotische Atmosphäre perfekt ein. Vor dem Essen erhält der Gast ein gerolltes, heißes Frotteetuch **Oshibori**, mit dem er sich erfrischen kann. Das Essen wird gleichzeitig aufgetragen und die warmen Speisen sinnvollerweise als erste verzehrt. Zum Köstlichsten und gleichzeitig zum Fremdartigsten, was Miyabi zu bieten hat, gehören die Reis- und Fischhappchen **Sushi**. Ihr Bestandteil ist mit Reissessig leicht gesauerter Reis, der in längliche Bällchen geformt und mit Fisch oder süßlichen Röhreistreifen als **nigiri-sushi** belegt wird. Wenn sie mit einem dünnen Blatt Nori-Algen umhüllt, mit Fisch und Gemüse gefüllt und zu kleinen Röllchen gedreht werden, entsteht das **nori-**

maku-sushi. Die Auswahl an Sushis ist in Miyabi sehr breit und reicht über **temaki-sushi** mit Kaviar und Avokado (140 Kronen), **futomaki** mit Gemüse und Pilzen (115 Kronen), **sake maki**, Sushi mit Lachs (115 Kronen) bis zum **sushi-obento**, die in einem Holzkästchen serviert werden. Die stets mundgerechte Sushi-Portionen tunkt man vor dem Essen in eine Sojasauce, in die man zuvor kleine Scheibchen frischen Ingwers und etwas scharfen **Wasabi-Senf** (grüner Bergmeeretich) gerührt hat. Für die Anfänger der japanischen Küche empfehlen sich die köstlichen **Tempura-Gerichte**: kleine, in heißem Sesamöl gebackene Fisch-, Pilz- und Gemüseleichen (um 100-250 Kronen). Für das japanische Mittagmenü **ohiruteshoku** bereitet der Chefkoch das **Miyabi-Menue** (mehrere sushi-Variationen, Vorspeisen, tempura) oder **shabu-shabu** mit Rindfleisch, Tofu, Lauch und Gemüse. (für zwei oder vier Personen 1360-2640 Kro-



nen). Als typisches Getränk wird zum Essen in kleinen Trinkbechern, **choko**, warmer japanischer Reiswein **Sake** serviert. Die süßen Kuchen und Teestücke, die zum ungesüßten Tee gereicht werden, schmecken exotisch. Kein Wunder, denn die Grundlage dafür ist am häufigsten süßer Bohnenbrei.

Lucie Drahonovská



wenig Wohnungen +++ und die letzte: Spendenkonto für die Karlsbrücke eingerichtet +++ die 1te: Havel in Österreich +++ die 2: Warum

Tel.: 57317949, geöffnet Mo-Sa 19-24h. Frischer Fisch aus allen Meeren der Welt in auserwählten Kreationen (420-980 Kronen), dazu erlesene französische und italienische Weißweine in liebevoll gepflegtem Familienbetrieb. Für alle, deren Leidenschaft Meerestiere aller Art sind.

**** **Le Lapin Bleu**, U Blaženy 1, Praha 5, Smíchov
Tel.: 51560607, täglich 11-23h. Ein Geheimtipp im Stadtteil Smíchov. Ausgezeichnete Küche nach Jägerart, freundliche Bedienung, Sommerterrasse. Gerichte: 200-300 Kronen.

** **Pálava**, Slavikova 18, Vinohrady, Tel. 6275273, täglich 11-23h, böhmische und mährische Küche, Tageskarte, empfehlenswert: Nachspeisen, beispielsweise Liwanzen, Gerichte: 60-230 Kronen

**** **Palffy Palác club**, Valdštejská 14, Malá Strana, Tel. 5732 0570, Mo-Fr 11-15h, täglich 18-24h, Sa+So 11-15h Brunch, feine und phantasievolle Küche im Kerzenlicht-Ambiente, Reservierung empfohlen, Gerichte: 200-500 Kronen

*** **U chlupatýho ducha**, Konviktská 6, Staré Město, Tel. 24238171, täglich 11.30-24.00h, internat. Küche im gemütlichen Ambiente der Kellerräume einer romanischen Rotunde, ab Juni auch Gartenrestaurant, frische Salate, Steaks, Cocktails, sehr günstige Preise (Hauptmenü 60-120 Kronen).

*** **Restaurant U Kolowrata**, Valdštejská 20, Malá Strana, Tel.: 57530729, Fax: 02/57531141, E-Mail: vipservis@centrum.cz, ein stilles Kleinseitner Restaurant, große Auswahl an Wildgerichten und

Fisch, gelobt von Prinz Charles sowie vom belgischen König Albert. Das Restaurant arrangiert staatliche Mittag- und Abendessen des tschechischen Präsidenten. Große Auswahl an mährischen Weinen und Pilsner Urquell.

*** **Universal**, V Jirchářích 6, Staré Město, Tel. 2491 8182, Mo-So 11.30-1h, nicht alltägliche Salate, Fleischgerichte, mit Phantasie und Liebe zubereitet, köstliche Nachspeisen, freundliche Bedienung, Gerichte: 100-220 Kronen.

* für Hungrige und nicht zu Anspruchsvolle
** angenehmes Ambiente und mittelmäßige bis gute Küche
*** sehr lecker und zum Wohlfühlen
**** für Verwöhnte und Anspruchsvolle gerade recht