

## Poznejte svět chutí bez hranic! Ve vegetariánské restauraci roku Etnosvět!

Etnosvět se během 2,5 let od otevření stal velmi oblíbenou a vyhledávanou restaurací, svědčí o tom i prestižní **ocenění od TripAdvisor** (Certifikát výjimečnosti 2017) a **vítězství v anketě gastronomického průvodce Restu** – Etnosvět vyhrál Skokana roku a zároveň zvítězil v kategorii vegetariánských restaurací. Etnosvět ale není populární jen u vegetariánů. Cestu si sem našli také milovníci masa, kteří se přesvědčili o tom, že vegetariánské jídlo nemusí být jen nudné a bez chuti. Delikátní speciality ze všech koutů světa, připravované mezinárodním týmem najdete jen pár kroků od stanice metra I.P. Pavlova na Praze 2.

V restauraci si můžete přes oběd vybrat z poledního menu nebo z celodenní nabídky à la carte. Samozřejmostí je široká škála vín a drinků. Pro hosty jsou navíc přímo před restaurací vyhrazená místa pro parkování.

### Filosofie restaurace

Vegetariánská a veganská gastronomie má bezpochyby svá specifika. Vizí celého týmu restaurace je ukázat hostům, že existuje celá řada zajímavých ingrediencí, ze kterých lze poskládat pestré a zajímavé pokrmy. Dopřát jim zážitek z chutí, které pro ně dříve mohly být nezvyklé či neznámé. Na menu však mají své místo i klasické stálice světové gastronomie, jako např. pappardelle, risotto nebo čokoládový fondant.



Název **Etnosvět** pojí různé národy ze všech koutů světa. Tento jev se přenáší do menu restaurace, kde hosté mají možnost nahlédnout pod pokličku specialit ze všech kontinentů. V průběhu času se pod vedením českého **šéfkuchaře Ondry Panoše** ustálil mezinárodní tým, který dodává jednotlivým exotickým pokrmům tu pravou autenticitu. Tuto myšlenku vystihuje rovněž logo restaurace, ve kterém je symbol stromu, který svými větvemi spojuje světové kontinenty a všechny národy naší planety.

### Pestrý výběr po celý den

Od 11:30 do 16:00 nabízí přízemí restaurace nový koncept obědů pod vedením zkušeného izraelského kuchaře. V denním obědovém menu nechybí polévka, výběr z hlavních chodů (salát, těstoviny/risotto/gnocchi, "masové" jídlo - např. sojové maso po burgundsku) nebo sladká tečka v podobě výtečného dezertu. A pokud vás denní menu neosloví, není nic jednoduššího než nahlédnout do à la carte menu, které je nově dostupné i přes obědy a pak od 17 hodin. Vaší pozornosti by neměly uniknout speciality, jako například Veganský tataráček nebo Ořechový Wellington. Z aktuálních sezonních novinek vyzkoušejte dýňové velouté, pečený květák s rozinkovým pyré, jablkem a čedarem nebo avokádové crême brulée.

### Degustační menu

Nemůžete se rozhodnout, co dřív z pestrého menu ochutnat? Vyzkoušejte osmichodové degustační menu. Nově si můžete vybrat mezi vegetariánskou a čistě veganskou variantou. Pro opravdové gurmány je tu i možnost párování jednotlivých chodů s vínem.

Cena vegetariánského menu: 1200 Kč / os.

Cena veganského menu: 1090 Kč / os.

### NOVINKA

Každý den mezi 17:00 – 19:00 platí sleva 15 % na celý účet při platbě do 19:00.



**Otevírací doba:**

Po-Čt 11:30-16:00, 17:00-23:00

Pá 11:30-16:00, 17:00-23:30

So 12:00-16:00, 17:00-23:30

Ne 12:20-16:00, 17:00-23:00

**Adresa: Legerova 40, Praha 2**

**Rezervace: 226 203 880, 602 503 103**

**Parkování před restaurací je pro návštěvníky  
Etnosvěta zdarma!**

Více informací o restauraci a aktuální menu najdete na:

**[www.etnosvet.cz](http://www.etnosvet.cz), [www.facebook.com/etnosvet](https://www.facebook.com/etnosvet) nebo na [www.instagram.com/etnosvet/](https://www.instagram.com/etnosvet/)**