



### EDITORIAL



**Denisa Zachrdla**  
Director of Rooms  
Paloma Průhonice

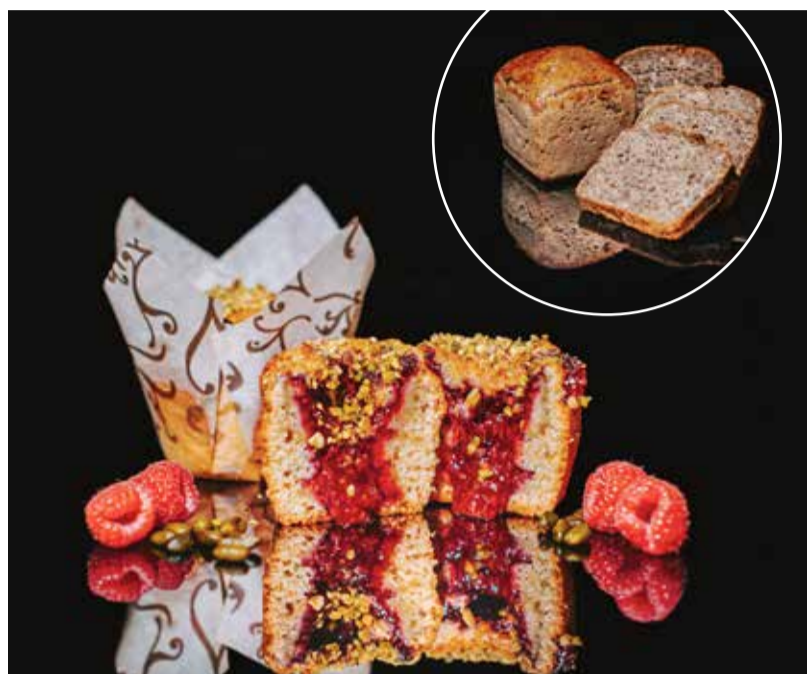
Přátelé IM O B A klubu,

podzim pomalu klepe na dveře a babí léto je v plném proudu... Ať již plánujete pozdní dovolenou, nebo si s povzdechem říkáte, že byste rádi prožili ojedinelý zážitek o víkendu, státním svátku nebo při jiné příležitosti, jsme tu pro vás!

Pohodlné Hästens postele v 10 pokojích už čekají, jsou zárukou vysněného odpočinku, pohody a klidu. Restaurace Paloma láká vaše chuťové pohárky na „mušlový týden“. V cukrárně chystáme novou nabídku dortů a slaného sortimentu, hitem zůstává neodolatelná zmrzlina.

Poznávacím znamením Paloma světa je elegance, útulná atmosféra a moderní design umocněný skutečným gurmánským potěšením. Co vy na to, jste připraveni? My ano.

Paloma tým už se na vás těší!



## Nekončící léto v Průhonicích

### Paloma Průhonice

Přijďte si naplno užít závěr léta. V září nám počasí stále přeje, a tak můžete strávit příjemný čas na naší venkovní zahradce. Toto období je přímo stvořené pro degustaci lahůdek z aktualizované nabídky restaurace či cukrárny, kde na vás čekají ty nejlepší dorty. Ale to není vše – mezi novinkami máme bezlepkový kváskový pohankový chléb nebo nový druh muffinu, a na dalších překvapeních s využitím naší kulinářské kreativity nepřetržitě pracujeme. Srdečně vás zveme!

► [www.palomapruhonic.cz](http://www.palomapruhonic.cz)



## Víme, jak nastartovat váš skvělý den

### Sokolovna Průhonice

Jak ideálně vkročit do nového dne?

V Sokolovně Průhonice pro vás

máme recept na dokonalé

ráno. **Životní vitalitu**

**rozproudíte v moderním fitness,**

kde si dáte pořádné do

těla a načerpáte energi-

gii. Následuje odměna

v podobě **úžasné**

**snídaně.** Můžete se

těšit na naši **specialitu –**

**steak & egg,** kde

se spojuje sytý steak s na-

dýchanými vajíčky do chuťové

symfonie. Pokud máte rádi klasiku,

doporučujeme **tradiční vejce Bene-**

**dikt,** obzvláště jemné a chutné. Pro milovníky zdravého

stravování máme samozřejmě **ovesnou kaši,** na které si pochutnáte bez

sebemenších výčitek.

Ze Sokolovny Průhonice budete odcházet s elánem a s výbornou náladou.

Zkrátka lepší začátek dne si jen těžko představit.

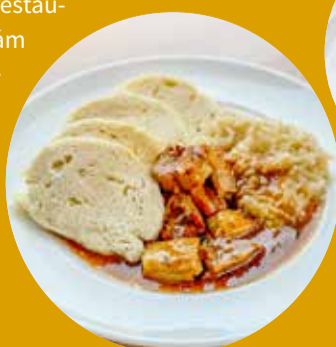


## Oběd na D1, který vás dostane!

### Pumpa Průhonice

Vítejte na Pumpě Průhonice, kde se spojuje gastronomická špička s příjemným prostředím a perfektními službami. Naše restaurace je synonymem pro vynikající obědy, které vám dodají vzpruhu na pokračování v cestě po D1. Deně připravujeme čerstvé pokrmy, zahrnující maso, ryby i vegetariánské menu. Naši spokojení, stálí zákazníci by mohli vyprávět... Uděláme vše pro to, abyste se zařadili mezi ně a s radostí se k nám vraceli.

► [www.pumpapruhonic.cz](http://www.pumpapruhonic.cz)



► [www.sokolovnapruhonic.cz](http://www.sokolovnapruhonic.cz)



## Nenechte si ujít houbové hody!

### Restaurace Columna

Vítáme vás v restauraci Columna, kde jsme pro zákazníky na celé září připravili vzrušující houbové menu. Naše mistrovská kuchyně spojuje sezónní houby do jedinečných pokrmů plných chutí a vůní. Je libo lahodný předkrm a hlavní chod, vynikající dezert? Garantujeme vám, že budete spokojeni – zakládáme si nejen na kvalitě, ale také na preciznosti v servírování. Přijďte si vychutnat speciální menu a objevte nové dimenze gastronomického umění.



► [www.restauracecolumna.cz](http://www.restauracecolumna.cz)

## RECEPT MĚSÍCE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ!

Recept  
podle  
Ladislava Douši

šéfkuchař resortu Čapí hnízdo

### TATAKI Z TUŇÁKA, SALÁT Z BÍLÉ ŘEDKVE A MOŘSKÝCH ŘAS WAKAME, WASABI MAJONÉZA

4 porce

#### SUROVINY:

320 g čerstvého tuňáka  
sezamový olej, sezam  
200 g bílé ředkve  
100 g salátu wakame  
150 ml sójové omáčky Kikkoman  
100 g majonézy  
wasabi prášek  
dijonská hořčice  
rýžové víno mirin

#### POSTUP:

Čerstvého tuňáka nakrájíme na obdélníkové tvary. Obalíme v praženém sezamu a velmi krátce ze všech stran opečeme na sezamovém oleji.

Bílou ředkev oloupeme a nakrájíme na velmi jemné a dlouhé nudličky.

Přidáme salát z mořských řas wakame a promícháme.

Do majonézy přidáme prášek wasabi, hořčici a pár kapek rýžového vína mirin.

Při servírování klademe tenké plátky tuňáka na salátek a pokapeme majonézou. K pokrmu servírujeme sójovou omáčku Kikkoman.

Přejeme dobrou chuť!



## 4 hodiny v ráji

### Resort Čapí hnízdo

Přijměte pozvání do Romantic Spa na Čapím hnízdě – na místo, kde se snoubí lázeňský prostor, absolutní soukromí a stoprocentní relax...

Přicházíme s nabídkou nezapomenutelného požitku pro všechny smysly, vhodnou zejména pro páry. Strávíte čtyři hodiny v našem wellnessu, kde se budete cítit jako v ráji. Společné chvíle vám zpříjemní **soukromá terasa s vířivou vanou, finskou saunou a ochlazovací kádí**. Jestliže zatoužíte po naprostém uvolnění, zvolte variantu s **dvěma relaxačními celotělovými aromaterapeutickými masážemi**. Stačí vybrat termín a kontaktovat nás ohledně rezervace prostřednictvím webových stránek.

• Pronájem na 4 hodiny  
Cena: 7000 Kč

• Pronájem na 4 hodiny + 2x 60minutová celotělová aroma masáž  
Cena: 9000 Kč

► [www.capihnizdo.cz](http://www.capihnizdo.cz)

## Vitrína nabitá dobrotami

### Café Columna

V Café Columna vás každý pracovní den lákáme na lahodná pokušení z naší vitríny. Vyzkoušejte bohaté obložené chleby, fantastické dortíky nebo zdravý jogurt s ovocem. A pokud spěcháte, nevádí – rádi vám vybrané delikatesy zabalíme na cestu, a to i se skvělou kávou Nespresso. Zastavte se u nás na chvilku potěšení nebo si odnese balíček plný dobrot s sebou, ať už jedete kamkoli.

► [cafe.restauracecolumna.cz](http://cafe.restauracecolumna.cz)



► [www.restauracecolumna.cz](http://www.restauracecolumna.cz)