

Artamo



Adresa: Čelakovského
Pízeň - Doudlevice
Telefon: +420-605-292-099

<http://www.artamo.cz>

Kategorie: na jídlo
I. cenová kategorie
(od 26kč/pivo)



Přijměte naše pozvání do naší nové restaurace a galerie Artamo. Objevíte další prostor pro setkávání nejen mistrů a milovníků umění, ale i dalších tvořivých lidí. Ochutnejte skvělou kuchyni šéfkuchaře Jana Rejthara i dobrá vína. Zažijte spojení kvalitní gastronomie a moderního výtvarného umění.

Otevírací doba:

po - čt 11-22

pá 11-23

so 12-23

ne zavřeno Jsou zde dostupné tyto extras: kulturní akce - internet/Wi-Fi - gastroPASS - platební karty - Cheque Dejeuner - bezbariérový přístup - nekuřácký prostor. V podniku se točí Pilsner Urquell 12°.

Komentáře

StayC [10. říjen 2014 | 19:06]

Nikde jinde v Plzni se nenajíte lépe. Skvělé prostředí a obsluha. Nic víc není třeba dodat.

jana84 [29. srpen 2014 | 21:54]

Do Artama jsem zavítala trochu náhodou, ale byla to trefa do černého. Tato restaurace míří do kategorie "lepší" (na webu se hlásí k zařazení do Maurerova hodnocení Grand restaurant). Jednoduchý stylový interiér a jednoduché menu se středomořskými a středoevropskými inspiracemi, kde se nebudete půl hodiny pročitat seznamem smažek, ale prostě si vyberete jeden z necelé desítky aktuálních hlavních chodů a každá volba bude předem dobrá. Co jsem si vybrala já: gazpacho s křupavou teplou houstičkou (příjemný začátek), grilovanou vepřovou panenku s cuketou, hříbky, bramborovými nočky a smetanovou omáčkou (maso bylo šťavnaté, výrazněji slané, což mi zalahodilo, a roztomilé hříbečky chutnaly lesem), a protože porce byly tak akorát a ještě jsem měla místo na něco sladkého, zakončila jsem to grilovaným ananášem s kopečkem vanilkové zmrzliny a ořechy v karamelu s medem (taky výborné, škoda, že se nesluší vylizovat talíř, protože nejlepší byla ta roztátá sladká šťáva :-). K džusu jsem na požádání bez problému dostala vodu z kohoutku, což vyzdvihuju, protože to se mi v Plzni často nestává. Shrnutí, opravdu jsem si pochutnala, cenová relace pro mě přijatelná, ráda zajdu zase a budu se těšit na nové zajímavosti v pravidelně inovovaném jídelníčku. Co mi úplně nesedlo, to byl pan vrchní. Na jednu stranu úslušný, snaživý a schopný detailně vysvětlit obsah jídelníčku, ale buď přitom chvílku v klidu nepostál, nebo na mě halekal přes půl lokálu,

než došel ke stolu. Hvězdičku kvůli tomu ubírat nebudu, a až se personál ještě trochu pocvičí v kultivovaném vystupování, může bez obav přivítat i pana Maurera.