

Místo, kde se potkává svět. V Noel Cafe zpomalíte, aniž by vám cokoliv uniklo

26.11.2024 - | PROTEXT

Noel Cafe nabízí i take-away pro všechny, co nestíhají u jídla posedět.

Název Noel se v prostoru Masaryčky objeví hned dvakrát. Zatímco na střeše si budete moci již brzy vychutnat Noel Restaurant, v přízemí již naplno běží Noel Cafe. Kromě názvu a stejného týmu kuchařů propojuje obě místa i stejná filozofie a vizuální tonalita.

Cool klasika, která si neprotiřečí

Noel Cafe aspiruje na to se stát novým meeting pointem, a to přímo na místě, které díky Pentě přepsalo mapu centra Prahy. Současně si ale uchovává komorní a pohodlný vibe. Nabízí 30 míst k sezení ve vnitřní části a celoročních 20 míst venku. Atmosféru doplní kromě hudby i pečlivě vybraná nabídka alkoholických a nealkoholických drinků. Noel by měl lákat i na delší posezení, a to i do podvečera.

Menu sestavil šéfkuchař **Mickey Bhoite**, který už svým životním příběhem spojuje dvě z největších světových kuchyní. Narodil se a vyrostl v italském Toskánsku do indické rodiny. A v Itálii také nastartoval svou kariéru ve světě kulinářského umění. Jeho filozofie „comfort dining“ kombinuje autentické italské chutě s lehkostí a svěžestí, které jeho pokrmy odlišují.

Dánský chlebiček i kurátorovaná hudební produkce

Koncept místa je založený na zachování nenuceného pocitu pohody, který se pojí s kavárnou, ale s příslibem výjimečného gastronomického zážitku. Nabídku menu doplňuje důraz na interiérový a produktový design. Masaryčka se od svého vzniku skloňovala spolu s velkými architektonickými jmény a adresa vzbuzuje v tomto ohledu velká očekávání. Noel Cafe je splňuje do posledního centimetru. **Od výběru nábytku, prostorového řešení, až po netradiční nádobí je evidentní, že jste v místě, které překračuje limity obyčejné kavárny.**

Nabídka je postavena na sezónních jídlech. V menu objevíte vše od polévek, salátů a masových pokrmů, až po italské sendviče. Zpestřením je i sofistikovaná verze klasického obloženého chlebičku v dánském pojetí. Můžete si tak vychutnat čerstvé rybí i veganské verze. V hektickém a bzučícím prostředí kancelářské budovy vyjde Noel Cafe vstříc i možnost si cokoliv z nabídky odnést s sebou.

“Koncept Grab & Go. je pro nás velmi důležitý. Noel tak reaguje na to, že se nachází v přízemí nové kancelářské budovy Penta a chce nabídnout lidem možnost sníst si dobrý oběd v práci nebo kdekoliv v okolí,” upřesňuje spolumajitelka Noelu Jessica Sjöö.

Právě **Jessica Sjöö** spolu se svým životním partnerem **Andersonem Noëlem** vdechli projektu život. Navazují tak na svou již fungující designovou společnost SjoonNoel v New Yorku. Oba mají dlouholeté zkušenosti s gastronomickými projekty a cestami po celém světě. Jessica otevřením podniku Noel naváže na gastronomickou tradici svého tatínka, úspěšného restaurátora Tommyho Sjöö, zakladatele skupiny Barock.

“Oba jsme pracovali jako modelové a procestovali hlavní metropole světa a poznali nejlepší podniky. Tyto zkušenosti jsme nyní zkoncentrovali do společného projektu Noel, ze kterého máme obrovskou radost,” dodává Anderson Noël.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/misto-kde-se-potkava-svet-v-noel-caffe-zpomalite-aniz-by-v-am-cokoliv-uniklo/2600537>