

SPÁLÍME SE ZA VÁS



FOODOLOGY

zajimame@foodology.cz
www.foodology.cz

60×



FOODOLOGY

PRŮVODCE ČESKOU GASTRONOMIÍ

SPÁLÍME SE ZA VÁS

www.foodology.cz



FOODOLOGY

Nakladatelstvi Lorem ipsum dolor sit amet
Consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut.
Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis.
777 111 777

Urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero.
Donec gravida, tortor eget facilisis porta.



JAN KRACÍK

šéfkuchař v Pot-au-feu

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero.. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis,?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesqueat mollis?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellenlit libero vel libero.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

KDO JSME?

Za projektem Foodology stojí Milan Ballík, který skvělé momenty i průšvihy tuzemské gastronomické scény popisuje už déle než patnáct let. Prokousává se jí však odnepaměti. Jeho „domovským“ působištěm byla dlouhou dobu lifestyle sekce ekonomického týdeníku Euro, kam pravidelně přispíval recenzemi restaurací i hodnocením vín. Až do roku 2014 byl zároveň členem týmu připravujícího každoročně průvodce po nejlepších pražských podnikcích s názvem Top restaurace.

Za významné impulsy moderní české gastronomie považuje působení Vita Molliky v restauraci pražského hotelu Four Seasons či otevření La dégustation bohême bourgeoise.

„I když ne všechno, co dělají, se mi líbí, už tenkrát byli nadčasoví a my to nechápali. Dneska se ukazuje, že jsou jediní, kdo chytá a praktikuje trendy světových kuchařských mágů,“ říká.

Kromě sledování gastronomických trendů na nejvyšší úrovni se věnuje s oblibou jedinečné české pivní kultuře, která po letech založených na spodně kvašených ležácích a výčepních pivních vstřebává čím dál více z okolního světa.

Doporučuje / Recommended by:

Milan Ballík



JAN HORKÝ

šéfkuchař v Francouzská restaurace
Obecního domu

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero.. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis,?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesquequeat mollis?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellenlit libero vel libero.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.



IVO KOUDELKA

šéfkuchař
v Ichnusa Botega & bistro

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero.. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis,?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesqueat mollis?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellenlit libero vel libero.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

OBSAH

Jak hodnotíme	str. 05
Na které jsme nezapomněli	str. 06
U labutě	str. 09
U Salzmannů	str. 10
Denisova Šest	str. 11
Recenze restaurací Praha	str. 12
SaSaZu	str. 13
SOHO+	str. 14
Story Cafe Restaurant	str. 15
Recenze restaurací Čechy	str. 16
Na Jitrách	str. 17
Le Marché	str. 18
Dvůr Hoffmeister	str. 19
Beethoven	str. 21
Recenze restaurací Morava	str. 22
Comedor mexicano	str. 23
Atmosphere	str. 24
Anketa kuchaři	str. 25

JAK HODNOTÍME?



Za co dostávají restaurace body, za co jim je strháváme a proč?

Tato publikace má za cíl upozornit na tuzemské restaurace, které během uplynulého roku udržovaly nadstandardně vysokou úroveň nabízených pokrmů, nápojů a s tím spojených služeb. Základní výběr několika desítek podniků provedla pětičlenná porota, z něj posléze po kontrolní návštěvě vykryštovalo 60 nejlepších restaurací. Při výběru nicméně bylo zohledněno geografické hledisko. Prahuzastupují tři desítky restaurací, tedy stejný počet zástupců, jako mají Čechy a Morava dohromady.

Restaurace nerozdělujeme podle zaměření kuchyně, a dokonce ani cenové hladiny, což může vyvolávat podivení. Ve výběru se totiž setkávají podniky nejvyšší třídy, jako je Alcron či La dégustation bohème bourgeoise, s restauracemi střední třídy, jako je třeba dejvický Kulaťák či ostravský Comedor. V bodovém ohodnocení každého podniku je nicméně vždy přihlíženo k jeho kategorii – to znamená, že 90 bodů u restaurace Pasta Fresca není totéž jako 90 bodů pro plzeňskou hospodu U Salzmannů, nároky hostů na tyto podniky se v mnohém odlišují.

Výběr přitom zahrnuje restaurace, které jsou natolik kvalitní, aby dosáhly minimálně na 75 bodů celkového hodnocení, přičemž jídlo nesmí být ohodnoceno hůře než 35 body z padesáti. Znamená to u většiny zkoušených pokrmů optimální způsob úpravy (nepřesušené maso, správně viskózní omáčky, nerozvařená zelenina), výběr kvalitních surovin a nápaditý přístup k výběru receptur do menu (včetně sezónních obměn jídelního lístku).

Autorem většiny recenzí je Milan Ballík. Na průvodci se rovněž podíleli Pavel Vysloužil (Denisova 6, Restaurace U labutě), Milan Badal (Slowpec, Na kopci, Areál Botanika) a Milan Sedláček (KoishiFish&Sushi). Všechny recenze v nekrácené podobě jsou k dispozici rovněž na stránce www.foodology.cz.

Celkové hodnocení podniku zahrnuje čtyři hlavní položky, přičemž u každé z nich je zároveň přihlíženo k cenové hladině podniku. Nejvyšší počet bodů (50) mohou restaurace obdržet za pokrmy, které svým hostům podávají. Bereme přitom v potaz jak nápaditost pokrmů nabízených v jídelním lístku, tak celkový prožitek z jídla, počínaje kompozicí na talíři a konče jeho chuťovými vlastnostmi. Pokud jde o menu, hlavní roli při hodnocení hraje, jak často restaurace jídelní lístek obměňuje, zda je nabídka dostatečně pestrá a odpovídá zaměření podniku. Pokud je k dispozici rovněž degustační menu, posuzujeme i to, nakolik spolu jeho jednotlivé součásti ladí.

Při skladbě krmě hodnotíme kvalitu zvolených surovin, vhodnost a úroveň jejich úpravy, ale také to, nakolik se jejich chuť uplatňuje v celkové skladbě jídla a jak si rozumí s použitým kořením. V případě pokrmů typických pro ten který region sledujeme rovněž jejich autentičnost. V položce nápojů (maximálně 20 bodů) se zohledňuje nabídka restaurace jak v ranku nealkoholických nápojů včetně vody, tak vína a piva, případně míchaných drinků. Opět záleží na šíři záběru, cenovém rozpětí i způsobu podávání. Záleží rovněž na tom, zda číšník sleduje upíjení nápojů. V případě vína do této kolonky spadá i vhodnost doporučení k objednanému pokrmu, způsob otevření či případná dekantace.

Hodnocení přístupu obsluhy (maximálně 20 bodů) začíná uvitáním hosta a jeho uvedením ke stolu. Posuzujeme, nakolik je personál pozorný a vstřícný, zda je schopen vysvětlit složení pokrmů a případně některý doporučit. Důležité je rovněž to, aby jednotlivé chody přinášel na stůl ve správném okamžiku, hosty netlačil, ale ani nenechal zbytečně dlouho čekat. Záleží přitom i na skutečnosti, zda se dokáže přizpůsobit různým typům hostů, a podstatný je rovněž způsob servírování pokrmů a nápojů.

Poslední položkou hodnocení je prostředí (maximálně 10 bodů), které se věnuje vnější prezentaci restaurace stejně jako celkovému rozvržení a ztvárnění interiéru. V potaz se bere barevné ladění, úroveň hluku (ať už způsobenému hosty anebo reprodukovanou hudbou) či kvalita klimatizace. Zároveň si všímáme vhodnosti použitého mobiliáře a v neposlední řadě založení stůlů.



MIROSLAV KALINA

šéfkuchař v Kalina cuisine & vins

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero.. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis,?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesquequaat mollis?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellenlit libero vel libero.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce purus mauris, porta a euismod ut, placerat eget diam. Nullam vel pellentesque velit. Integer ultrices, leo a consequat mollis, urna metus volutpat ante, sed mattis elit libero vel libero. Donec gravida, tortor eget facilisis porta, arcu urna volutpat nunc, eget suscipit ipsum nibh tincidunt elit. Aliquam ut magna vitae augue bibendum vehicula. In aliquam dui quis lectus pellentesque auctor.

Anketa kuchaři

Na které jsme nezapomněli

Podniky, které v průběhu roku změny koncept nebo kuchaře a z toho důvodu byly přeřazeny do výběru pro tento rok.

PROČ?

Proč se některé podniky zvučných jmen do výběru nedostaly?

Až se budete probírat následujícími stránkami, možná se zarazíte. Jak mohli zapomenout na Aromi? Co je to za hodnocení, když se do něj neprobojoval holešovický chrám asijské kuchyně SaSaZu? Inu, důvody jsou různé.

Jednou z odpovědí na výše položené otázky může být, že během loňského roku zkrátka nepředváděly dostatečně kvalitní výkony. Nemusi to však být jediná příčina. Mnohé podniky otevřely teprve nedávno a nebylo by spravedlivé hodnotit je po příliš krátké době, protože se nejdříve vše musí správně zaběhnout. Jiné restaurace v uplynulých týdnech či měsících vyměnily šéfkuchaře. Pro oboje platí, že jim dáváme dvanáct měsíců na to, aby měly čas vypracovat se na úroveň, kterou se svým hostům chtějí prezentovat.

Jednou z nich je Aromi. Vyhlášená restaurace Riccarda Lucqueho, která v minulých letech několikrát získala ocenění Michelinu Bib Gourmand za příznivý poměr kvality kuchyně vůči cenám, se na podzim přestěhovala ze svého dlouholetého útočiště v Mánesově ulici na Náměstí Míru. Zároveň se částečně rozšířil záběr restaurace, a především místo šéfa kuchyně již v červenci opustil Miroslav Grusz. Nyní Aromi dávají tvář pokrmy Roberta Loose. Zatím se přitom zdá, že mu nebude dělat sebelepší problém podnik mezi elitou tuzemské gastronomie udržet.

Miroslav Grusz z Aromi odešel proto, aby se věnoval nově založenému restaurantu při mladoboleslavském aeroklubu nesoucí jeho iniciály. Stejně jako ve svých minulých působištích sází hlavně na pokrmy Středomoří, které však tentokrát prokládá recepturami rozvíjejícími moderní českou kuchyni. MG restaurace díky tomu příjemně obohacuje gastronomickou nabídku ve Středočeském kraji a jsme zvědaví, nakolik se tento – na první pohled sympatický – projekt uchytí.

Ještě více než o změnách v Aromi se celý loňský rok hovořilo o osudu restaurace Le terroir. Podnik ve Vejvodově ulici, který na špičku v průběhu uplynulých let vytáhl Jan Punčochář, měl s posledním dnem roku zmizet z tuzemské gastronomické scény nadobro. Nestalo se tak. Ať už to bylo díky kvalitám týmu v čele se šéfkuchařem Pavlem Pavlíkem, anebo něčím jiným, doslova na poslední chvíli restauraci převzal nový investor, společnost Living Venues. Le terroir tak pokračuje a bude zajímavé sledovat, jakou budoucnost mu nový majitel plánuje.

Jinou jistotou pražské kulinarie je už dlouhá léta Francouzská restaurace Obecního domu. Loni v říjnu však zčistajasna opustil tamní post šéfkuchaře Jan Horký, což podnik – patrně pouze dočasně – vyřadilo z hodnocení tohoto průvodce. Kontinuitu prozatím zachovává Dušan Svoboda, který působil jako sous-chef Horkého a nyní je pověřen vedením kuchyně. Po osmnácti letech v restauraci nebude mít jistě problémy udržet nastavenou úroveň. Otázkou nicméně zatím zůstává, zda šéfkuchařem bude i celý letošní rok, případně jak se popasuje s rolí stavitele nových menu.

Změna na postu šéfkuchaře se nevyhnula ani restauraci Soho+ na Podolském nábřeží. Tamní kuchyni opustil Petr Kunc, který ji za poslední rok dokázal oživit a citelně posunout vzhůru. Jeho nadějně účinkování skončilo údajně proto, že hosté podniku nebyli dostatečně připraveni na nové trendy. Uvidíme, jak bude vypadat menu Soho+ pod novým šéfkuchařem, a zároveň budeme bedlivě sledovat, ve které restauraci se Kunc objeví.

Holešovická restaurace SaSaZu prošla loni podobnou proměnou jako Aromi. Po pěti letech existence ji opustil její hlavní protagonista, izraelský šéfkuchař Shahaf Shabtay, a místo něj se kuchyně ujal Andy Tan. Kvůli tomu se trochu změnil koncept, nicméně silnou stránkou podniku má být nadále zaměření na různé kuchyně jihovýchodní Asie. „Navrhněte byznys v Kambodži, detaily proberte ve Vietnamu a rukama si potřeste v Singapuru,“ to je nová forma obědů chystaná v SaSazu.

Neklidný rok zažil rovněž indonéský šéfkuchař Ari Munandar. Loni pouze po pár měsících provozu musel zavřít svou vlastní restauraci Ari's – The Flavour of the



Restaurace Atmosphere



87 %

+420 588 884 139
info@atmosphere-restaurant.cz

Polská 1
Olomouc
779 00

www.atmosphere-restaurant.cz

Restaurace Atmosphere se vymyká běžným gastronomickým zařízením fungujícím v podobných místech. Že jde o netuctový projekt, poznáte už při letmém pohledu. Cele prosklené stěny dávají možnost přehlédnout část města se záběrem na jeho historické centrum. Prostor rozdělený chodbou s malým pracovním barem pak nabízí dvě odlišné místnosti.

Jedna, poněkud odvázanější, upoutává kombinací efektního mobiliáře odlišných stylů, spoustou přírodou vytvořených soch a některými dalšími neobvyklostmi. Například vertikální zahradou ze živých rostlin na jedné ze stěn. Působivá je možnost otevření stěny na terasu, do restaurace tak vstoupí tlumené hlasy města demonstrující pulzující život venku.

Druhá část je střidmější, zato upoutá rozměrným oknem do otevřené kuchyně. Barevné poloprůhledné závěsy dovolují světlu vytvářet efektní scénérie, měnící se s postupujícím večerem. V podobně měňavém, nepřilíh obvyklém gardu se ostatně odehrává i večere.

Menu nenabízí až tolik možností, pět šest položek od každého chodu však stačí. Milovníky ryb potěší čerstvou nabídkou, steakaře zase zajímavými masy z osvědčených zemí původu. Na doporučení kuchaře začínám hověním carpacciem se šafránovou majonézou, rukolou a tomatovým želé.

Dlouhý obdélníkový talíř – pestrost porcelánu je tu dalším malým prezentem – naladí mysl stejně jako vůně předkrmu. Po prvním soustu mě však čeká překvapení. Každá z chutí na talíři je vyexponovaná na maximální intenzitu, což je staví do poněkud nevyrovnané pozice. Zatímco tedy výrazná rukola opanovala sousto, s čímž se dokázalo vyrovnat pouze hovězí, znamenitě připravené želé bylo bez šance, pokud jste si je nevychutnali samotné. A šafránový podtext majonézy se vytratil úplně. Prach z olivového oleje pak celek spíš vysušil, než výrazněji ochutil. Předkrm mi tak připadal nevyrovnaný, až drakonicky rozháraný.

Hned další chod mě přesvědčil o tom, že za kompozicí nestál nedostatečný um kuchařské party. Grilovaná foie gras s dýňovým chutney, černým ořechem a máslovým croissantem byla totiž ukázkou vytříbenosti a chuťové harmonie. Mámivý výraz jater našel oživení v marinovaném ořechu – rozměly si spolu moc dobře – chutney podpořilo sládnoucí maso a croissant oděl sousto do nadýchnutého hávu, který umocnil celkové vyznění. Doprovod v podobě Flying Solo, řídce vidané kupáže odrůd grenache blanc a viognier od jihofrancouzské Domaine Gayda, byl navíc trefou do černého. Víno svou svěžestí povzneslo dojem z pokrmu a lehce pikantní ovocitostí obohatilo jeho odeznívání.



Restaurace Comedor Mexicano



76 %

+420 736 173 012
denisovasest@gmail.com

Denisova 271/6
Olomouc
779 00

www.comedor.cz

Historie této ostravské restaurace je docela dlouhá. Vzpomínku na její začátky v roce 2002 dodnes najdete na webu. Tehdy sídlila v paláci Elektra, kde je dnes stejnojmenná luxusní kavárna. Pokud si to dobře pamatují, před lety byla součástí ve své době docela úspěšné franšizy Hacienda Mexicana. Ta již ale neexistuje a ostravská restaurace nese relativně nové jméno Comedor Mexicano.

Z lukrativních prostor ve vyhlášeném ostravském paláci na Nádražní ulici se přestěhovala stranou, na až příliš klidnou a opuštěnou pěší zónu do Zámecké. Znalí hosté si ji ale brzy našli a oblíbili a dnes má pověst dobře zavedeného podniku.

Nenápadnými dveřmi vstoupíte dovnitř a vystoupáte po schodišti, které ústí do až nezvykle nízkých dveří, kde musí i člověk průměrného vzrůstu dávat pozor na svoji hlavu (hlavně když restauraci opouští). Interiér je příjemný, pestrý, přesto vcelku středním způsobem navozuje pocit neformální mexické restaurace. Rozlehlý prostor nepůsobí studeně a nabízí oslovující atmosféru.

Na začátek si objednávat mexickou klasiku guacamole y nachos. Během pár minut číšník přináší velký bílý talíř s ne zcela úhledným kopečkem guacamole uprostřed a drátěný košíček s více méně studenými nachos. Vzpomínám, jak v restauracích Hacienda Mexicana kdysi guacamole připravovali přímo před hostem. Kdeže loňské sněhy jsou. Avokádový dip je čerstvý, ale chuti poměrně mdlé až sterilní. A rozhodně ne mexické, na to je moc fádni. Tah limetkové šťávy a oživující švih těch malých ďábelských papriček, ten jsem vůbec nezaregistroval.

Škoda, sopa de fruel (inzerovaná jako ostrá fazolová polévka s rajčaty a cibulí) bude snad lepší. Opět velký bílý talíř a v něm pikantní fazolová polévka. Kousek čerstvého rajčete v ní byl jen jeden. Cibule ale byla velmi chutná, nerozvařená, na skus pevná. Ač jsem žádal trochu ostřejší verzi, má prosba do kuchyně evidentně nedorazila. Polévce sice nebylo co vytknout, ale ani ničím nezaujala. Prostě fazolová polévka.

Restaurace se zvolna vyprazdňovala, zvolnil i personál a pomalu se přestal starat o těch několik svých pondělních hostů. Trvalo snad deset minut, než jsem někoho natolik zaujal, aby se přišel se zeptat, zda si ještě něco objedná. Domluvili jsme se už jen na dalším předkrmu, steak tartar. Byl servírován na stejném talíři jako guacamole – mají zde i jiné? – a opět jako všechna jídla bez kousku nápadu, kreativity či alespoň maličké ozdoby. K tomu na sucho opečené tenké plátky bílé bagety.

East, nicméně brzy se na gastronomickou scénu vrátil. Nyní je šéfkuchařem podniku Asian Temple sídlícího v Bilkově ulici 13 na Starém Městě. Dostalo se mu tam honosného prostoru o mnoha místech, kde se může plně rozvinout, což zatím zdárně činí. S hodnocením však ještě pár měsíců počkáme.

K podnikům, které budou usilovat o zařazení mezi ty nejlepší pražské restaurace, se příští rok zařadí nejspíš také Red Pif. Restaurant s vinným barem, sídlící v pražské Betlémské ulici, totiž loni získal do kuchyně nečekanou, o to však zdatnější posilu. Šéfkuchařem podniku se stal Stephen Senewiratne, který donedávna působil v restauraci Spices hotelu Mandarin Oriental. V Red Pifu se nyní snaží inovovat francouzskou kuchyni nápaditými exotickými podněty.

A pokud jde o asijskou kuchyni, ještě pečlivěji budeme sledovat dění v Café Buddha na Vinohradech. Do tamní kuchyně se po bok Štěpána Návrata, majitele a kuchaře restaurace, postavila pražským labužníkům známá, původem irsko-asijská šéfkuchařka Sofia Smithová.

K nejsledovanějším novým počínům na tuzemské gastronomické scéně bude v tomto roce patřit – alespoň pro nás – restaurace Entrée v olomouckém Resortu Hodolany. Šéfkuchař Přemek Forejt tam připravil ambiciózní menu, které by mělo podnik vystřelit na špičku hanácké metropole. Zúročuje tak svůj talent podložený účinkováním v brněnských restauracích U Kastelána a Koishi stejně jako zkušenostmi z ciziny. Má přitom ambice obsáhnout hlavní trendy současné gastronomie, přičemž se inspiruje kuchyní špičkového australského šéfkuchaře Petera Gilmora, který přirovnává suroviny k přírodním živlům.

Několika novinek se dočkala rovněž brněnská scéna. Na středomořskou kuchyni zaměřené Il Mercato – dosud provozované Riccardem Lucquem, Ondřejem Rákosníkem a Martinem Němcem – v lednu skončilo, šéfkuchař Tadeáš Gojdič odešel. Podnik totiž přebrala společnost Magnum Gastronomy Michala Prachaře, která již v moravské metropoli dlouho sklízí úspěchy se svým Borgo Agnese. Kuchyni nové restaurace na Zelném trhu, nyní coby La Maison de Marché, povede David Viktorin. Martin Němec, jeden z původních majitelů, se bude naplno věnovat svému novému podniku Retro Consistorium – baru spojenému s restaurací, který loni otevřel v Mečové ulici v centru Brna.

Zajímat nás budou rovněž osudy Krajinské 27 v Českých Budějovicích. Úspěšně rozjetý podnik vznikl v létě 2014. Po zhruba roce v něm ale došlo k zásadním personálním změnám. Šéfkuchař Petr Hajný odešel do Park Hotelu v Popovicích nedaleko od Prahy, do hlavního města se přesunul i manažer restaurace David Burian, který dnes působí po boku Jana Punčocháře v Grand Cru. Minipivoár spojený s restaurací v Krajinské ulici tak čeká zatěžkávací zkouška, zda přežije výraznou změnu ve vedení, aniž by utrpěla kvalitou podávaných jídel.

Předestřeli jsme vám výčet podniků, které jsme byli nuceni z tohoto průvodce vyřadit kvůli změnám, jimiž prošly či procházejí. Ostatní nepředvedly kvalitu, kterou od nejlepších 60 tuzemských restaurací očekáváme. Přesto je možné, že některý unikl naší pozornosti. Proto pokud byste ani na stránkách www.foodology.cz nenašli restauraci, která na špičku patří a již jsme podle vás opomněli, pošlete nám svůj návrh na adresu zajimame@foodology.cz. Rádi se tam podíváme.



Restaurace U labutě



87 %

+420 581 736 786
labut@labut.cz

Za Mlýnem 4
Přerov
750 02

Gastronomická oáza v Přerově stále hledá nové cesty. Zdobí ji kuchyně vařící převážně ze sezónních surovin a místních zdrojů.

Dům na břehu Bečvy zahrnuje penzion, sousedící pivnici, jejíž zahrádce nad náhonem dominuje mlýnské kolo, a v patře potom restauraci. Interiéru vévodí otevřený gril, kde kuchaři před zraky hostů připravují některá z jídel, obložení je z červených cihel, stoly a židle z masivního dřeva. I když se nedá podle prvního dojmu určit, jaký styl kuchyně nás čeká, host se v restauraci cítí příjemně. To podtrhuje i pozorná obsluha, která ochotně uvádí ke stolu a přináší jídelní kartu.

Na můj vkus je lístek se čtyřmi desítkami jídel dost obsáhlý. Na druhou stranu je i teď, ve tři hodiny odpoledne ve všední den, v restauraci celkem plno a rezervace na stolech napovídají, že o hosty nebude nouze ani večer. Jídla by tak mohla mít rychlou obrátku a deklarovaná čerstvost surovin nebude jen marketingovým sloganem.

Po pěti minutách jdeme na to: polévka z volské oháňky s játrovou roládou, coby předkrm teplé foie gras (u labutě tučná játra piší grass) se šafránovou omáčkou s vanilkou a bramborovou taštičkou plněnou jelitkovým prejtem a sýrem s modrou plísní, hlavní chod pak obstará doma vyuzený sumec, vytažený z nedalekých jezer u Tovačova, v kombinaci s gratinovanými brambory a křenovou omáčkou. Vzhledem k odpolední hodině i tučnějšímu jídlu volíme jako doprovod tankovou jedenáctku z místního pivovaru Zubr.

Vývar je silný jako noha u zadnice, se zeleninou na skus a játrová roláda vypadá v dobré kondici. Náplň není nastavena žádnou strouhankou či moukou, takže můžeme vychutnat plnou chuť decentně okořeněných jater. Poctivá práce s dávkou invence, kdy klasický knedlíček nahradil závin.

Druhé kolo, nápaditě vyvedená foie gras – s hanáckým podtónem v podobě jelitkového prejtu – je předčasným vrcholem pozdního oběda. Chod přinesený stále usměvavou dámskou obsluhou je na talíři komponován prostě, ale pěkně. Šafránová omáčka propojuje játra na straně jedné a taštičky na straně druhé. Jemně kořeněný sos s nakyslým tónem hruškového moštu vytvořil nádherně klenutý most mezi pokrmem králů a jídlem sedláků. Játra s jemnou kůrkou na povrchu jsou vevnitř máslově vláčná, náplň taštičky v podání bez krup zvýrazňuje chuť majoránky a zpovzdálí na to hledí duch modrého sýra. Neotřelý nápad, pěkné řemeslné provedení, zdařilá chuťová ekvilibristika.

Recenze restaurací Morava



Restaurace Beethoven



88 %

+420 417 977 153
rezervace@beethovencafe.cz

Lázeňská 75/4
Teplice
415 01

Podnik patřil od svého vzniku k tomu lepšímu, co pohostinská mapa Teplic nabízela. Vstupme proto dovnitř a přesvědčme se, zda právem

Historické jádro Teplic v Čechách prošlo okouzující proměnou. Během ní se dostalo také na rozsáhlou rekonstrukci restaurace Beethoven. V malé uličce za malebným parkem narazíte na dům označený znamením zlaté harfy nad vchodem. Právě zde sídlí restaurace téhož jména jako lázeňský komplex Beethoven, v němž se nachází.

Interiér se rozrostl o několik prostor a osvěžil jej nový vzhled. Nicméně znaky romantické doby minulých století jsou zde stále přítomné. I když by se mohlo zdát trochu „přebeethovenováno“, to díky tapetám z původních partitur skladatelových, není tomu tak. Decentní barevný tón stěn a hlavně citlivě jemná intenzita je spíše naznačuje, než vytrubuje do světa.

Pokud nejdete jen na kávu – v příjemné kavárničce nabízejí vlastní směs – a hodláte pojit, volte některý ze šábrů v nové části. Komorní prostředí, uklidňující atmosféra a podmanivá hudba je přesně to, co vás zbaví posledních myšlenek na běsy třetího milénia pár kroků odtud. Pohodlná polokřesílka nezvyklých tvarů i stolní desky dostatečně rozměrné, aby pojal noblesní založení s originálními sklenicemi, vás naladí na správnou strunu.

Meničko není obsáhlé, zasahuje však všechno podstatné, co lze očekávat v podnicích tohoto druhu. Šéfkuchař dokonce vaří z receptur, které zde prý ochutnal sám skladatel. Proč tedy nezačít právě některou z nich? Beethovenovy široké nudle se smetanovo-sýrovou omáčkou s kapkou lanýžového oleje jsou jednak ódou na jednoduchost, jednak potěší vypracovanou souhrou chutí. Domácí těstovina je pevná, v ústech zprvu klade lehký a tolik žádaný odpor. Po skousnutí nabídne rustikální příchut dobrého obilí, k níž se přidá omáčka s lanýžovou stopou nemající nejmenší ambici nudle upozadit. Jestliže má kuchař zdání o komponování hudby, potom není vyloučeno, že se řídil pravidly harmonie děl Beethovenových. Pokud ne, o to překvapivější je jeho cit pro optimální souzvuk chutí.

Hovězí steak z českých chovů se zázvorem a grilovanou limetou s bramborovým pyré nezklamal, ale ani neoslňil. Ne vinou kuchaře, řekl bych, spíše materiálu. Kaše ze znamenitých brambor byla sametové chuti, k níž nemohlo být připomínek. Maso, co do provedení přesně takové, jaké jsem si přál, i přes ozvláštňení zázvorem a díky limetce lehce pikantního projevu postrádalo vytříbenost deklarovanou puncem Qualivo.

www.beethovencafe.cz



Restaurace U Salzmannů



90 %

+420 377 235 476
info@usalzmannu.com

Pražská 8
Plzeň
301 00

Dvě stě pět let předtím, než Josef Groll uvařil roku 1842 v Měšťanském pivovaru v Plzni první várku bájněho ležáku, hospoda v domě čp. 90 v Pražské ulici už existovala. Teprve nějakých třicet let po Grollově plzeňském sukcesu však formán Martin Salzmann, rozvážející předtím plzeňské pivo po českých krajích, hospodě dal své jméno. Od těch časů je restaurace U Salzmannů základním kamenem plzeňské pivní scény.

Podnik s několika prostorami působí mile. Nesnaží se navodit nostalgickou atmosféru tím, že by připomínal pohostinství minulých časů. Poslední rekonstrukce vetkla interiéru oslovující design pro pivnice typický. Dva výčepy, rozmanité sezení – u vysokých, kulatých, nebo tradičních stolů – dřevěné obložení barvy jantaru, vše ozářeno spoustou světla z rozměrných kruhových lustrů. Na takovém místě, kde se mísí očekávání jedněch s uspokojením druhých, kde Prazdroj teče proudem a hluk hospodských povídaček se nese sálem, je radost posedět. Tím spíš, pakliže zdejší pivo, čepované s láskou a péčí, je vedle půvabů servírek největším hitem podniku. Ale jak je na tom kuchyně?

Překvapivě dobře. Třeba utopenec. Zjevně dobrý materiál, vuřt má v řezu na špek bohatou mozaiku, je i dostatečně velký. Co však zde nemají dotaženo, je servis. Utopenec jde na stůl rovnou z chladničky, maso je prochlazené naskrz. Jeho chuť je ukryta kdesi pod pěti stupni Celsia, z pokrmu vyrazí jen drakonický až agresivní atak nálevu. Ten spolu s cibulí dokonale zamaskují jakýkoliv pokus uzneniny se prosadit. Teprve když ho necháte chvílku zahřát, správná temperatura odhalí pečlivě ochucený, pod žízeň optimálně gradovaný pamlsek mnoha pivařů.

Umění zdejší kuchyně plně ukázala teprve kulajda. Receptura mnoha tváří není pro kuchaře snadným úkolem. Zde se s ní ale vyrovnali, jak náleží. Mírně navinulá, bohatá a sytá, s dostatečným množstvím hub a vajíčkem uvařeným naskrz (vejce „na 630“ selky v repertoáru neměly). Sympatická navíc byla i její prezentace. Brambory pokrájené na malé kostičky polévku odlehčily a prosté krmi dodaly projev až panský.

Následovalo parádní číslo kuchařovo, jímž byl španělský ptáček. Po prvním soustu rozjásala omáčka právě ty senzory, které mají v referátu českou klasiku. Uměřeně hutná, lehce pikantní se silným masovým podtextem. Masu samotnému nebylo co vytknout, snad jen náplň si zasloužila jakostnější uzneninu, než byl párek nevalné chuti. To ale byla jediná část pokrmu, která zaskřípala. Protože mi servírka nenabídla varianty příloh, zůstal jsem u rýže ucházející kvality. Knedlík by nicméně v tomto případě vzhledem k charakteru omáčky předvedl mnohem atraktivnější doprovod.

www.usalzmannu.com



Restaurace Denisova Šest



78 %

+420 736 173 012
denisovasest@gmail.com

Denisova 271/6
Olomouc
779 00

www.denisovasest.cz

Najít v historickém jádru Olomouce zbrusu novou restauraci je v posledních letech skoro nemožné. Jedna se ale přece jen objevila a leccíms potěší.

Nový podnik, který před časem otevřel pod přiléhavým názvem Denisova Šest (pro nepřátele mapových aplikací sídlí v Denisově ulici číslo 6), se nachází na místě, kde si po revoluci vylámala zuby již pěkná řádka restaurátérů. Žádnému z nich se dosud nepodařilo překonat bariéru úzkého vchodu a dvaceti schodů do patra starého domu, jehož průčelí patří již roky optice, která kolemjdoucí právě nezve na gastronomický zážitek. Na druhou stranu zde zatím nevzniklo nic převratného, co by mě přinutilo vyjít schody podruhé.

Na zdi u vchodu vítá „nástěnka pochval“, na níž spokojení, najedení odcházející hosté napsali na papírky slova díky za dobrou kvalitu jídel, příjemnou obsluhu či přátelskou atmosféru. Vypadá to, že se mám na co těšit.

Co se polévky týče, volba je jasná. Krém z medvědího česneku dokáže potěšit vždy, a pokud je polovina března, tak dvojnásob. Obsluha ubezpečuje, že šéfkuchař opravdu vyrazil včera do lužních lesů kolem řeky Moravy a česnek je čerstvý. Jako předkrm volím kalamáry na česnekovém oleji s citronem a rukolou, a tady nastává první zádrhel. Restaurace je stáhla z nabídky, protože si je hosté moc nedávali. Hmm, tak proč je nestáhla také z jídelního lístku? Předkrm vypouštím a objednávám panenku s batátovým pyré a jako dezert mrkvovou buchtu s polevou, prý domácí.

Po pětadvaceti minutách přece jen volám obsluhu a ptám se na polévku. Vypadá to, že dnes mám kardinální smůlu, po kalamárech se nedočkám ani krému z medvědího česneku! Čišnice na něj zapoměla a moje panenka je připravena k vydání. Rozladěn tedy odpískám i polévku a s rostoucím despektem čekám na hlavní jídlo. Před blbou náladou mě zachraňuje jen opakovaná upřímná omluva příjemné mladé dámy.

Na třetí pokus mám konečně šanci poznat, proč hosté Denisovy 6 pišou pochvalné vzkazy na zeď u vchodu. Rázem jsou odčiněna všechna příkoří a zapomenuty drobné gastronomické ústrky. Již první dojem napovídá, že trestná kola mám za sebou a trefil jsem lépe než Gabriela Soukalová. Velký kulatý talíř lemuje po vnějším obvodu kruh z chilli omáčky, vnitřní kruh patří batátovému pyré, na kterém trůní napůl rozkrojená panenka s růžovým středem a jemně propečeným okrajem. Trochu to připomíná kýčovitě fotografie z gastro časopisů. To, co lahodí oku, záhy potvrzují chuťové buňky.

A vyloženou chybou by bylo při návštěvě Dvora Hoffmeister neochutnat, jak Jozef Evan pracuje se zvěřinou. Tohle maso se po době jistého útlumu těší nové přízni jak kuchařů, tak konzumentů a Evan dokáže jeho přednosti vytěžit do posledního vlákna. Stačí třeba ochutnat jeho chuťově noblesní, bohatou kompozici: jelení hřbet s lanýžovým pyré, špenátem, houbami a omáčkou s jeřabinami. Tóny českého lesa v ní podporuje francouzská kulinářská aristokracie prostřednictvím svého věhlasného zástupce – lanýže. Na druhé straně spektra pak stojí omáčka s jeřabinami a rustikální průvodce českých pečení, špenát. Pokud se vám ještě bude dostávat místa na dezert, zkuste čokoládový dort s kaštany.

Vinná karta pak poskytuje vhodné víno ke všemu, co menu nabízí. Atraktivní výběr za vcelku akceptovatelné ceny sahá od slušného sortimentu domácí provenience přes elegantní part Nového světa až k etiketám velkých domů Francie.

V konceptu restaurace ve Velkých Čičovicích se prolíná frankofilství rodiny majitelovy s vytříbeným smyslem pro kouzlo kuchyně – jak přímořské, tak té vnitrozemské, selsky prosté. Jozef Evan navíc francouzský základ výsostně sezdal s českou klasikou, čímž pro Dvůr Hoffmeister vytvořil nabídku, které nelze odolat. Vezmete-li v úvahu, že vedle dobrého jídla vás atmosféra restaurace nadlouho vyladí do příjemné, přátelské polohy, těžko odolat.





Restaurace Dvůr Hoffmeister



93 %

+420 777 151 553
info@storyrestaurant.cz

Na Rovni 21
Praha 6
162 00

www.dvur-hoffmeister.cz

Představovat kouzelně rekonstruovaný statek spojený se jménem Hoffmeister nejspíš není třeba, aspoň někomu. „Koně se tam maj líp než lidi, ty vado,“ zaslechl jsem tuhle. Pokud se však zastavíte v tamní restauraci, možná o pravdivosti citovaného výroku zapochybujete.

Hosté restaurace Dvůr Hoffmeister, kterou najdete kousek od Prahy ve Velkých Čičovicích, nedostatkem pozornosti netrpí. Lokál si vás podmaní, jakmile tam vstoupíte. Desítky osobností světové umělecké scény vyvedené na talířích i malebné obrázky na stěnách vzbudí v hostu pocit určité spřízněnosti s velkým světem uměn. Restaurace tak každého připraví na to, co bude následovat. Můžete si vybrat, s kým ze slavných chcete stolat, a dejte se vést. Personál i šéfkuchař se postarají o to, abyste se cítili opečovávaní přinejmenším stejně jako místní koně.

Obsluhující tu pracují při stolničení ne tak noblesně jako při královských tabulích, zato však se srdečným šarmem. V atmosféře osvobozujícího uvolnění se až koupete. A to ještě nepřišla řada na jídlo.

Kuchyni vládne Jozef Evan, který delší čas působil v Británii a Francii. Jakkoli tohle jméno možná neznáte, buďte si jisti vším, co si z jeho nabídky vyberete. Mezi specialitami vládlo v podzimní nabídce zauzené vepřové koleno s kysaným zelím a domácími spätzlemi. Nabídka však obsahuje propracované receptury během celého roku, vždy s přihlédnutím k ročnímu období a pokaždé v duchu českého základu šmrncnutého světovou kuchyní.

Pokud začnete svůj gastronomický pořad salátem s dýní, cizrnou, hruškou, modrým sýrem a vlašskými ořechy, neuděláte chybu. Rozmanitost chutí dává dohromady vyvážený celek, na každou komponentu salátu se přitom dostane, aniž by se mezi sebou popraly. Sýr a ořechy obstarají, abyste o nevlidných podzimních dnech nestrádali. Hruška s dýní naopak sousto odlehčí a dodají mu na svěžesti.

Ukázkou toho, co znamená české pojetí světové kuchyně, může být třeba candát. Evan sladkovodní rybu servíruje v objetí slávek a cassouletu, zemité jihofrancouzské speciality na bázi fazolí. Fazole jsou coby partner ryby v tomto případě oproti základní receptuře „ošizeny“ o klobásu, vepřovou kůži i maso, přesto dokážou v souhře chutí držet důstojnou pozici.

Neméně podařená je variace na mladé selátko připravované sous-vide s cibulovým pyrém, kroketskami, šalotkou a omáčkou na bázi Madeiry. Křehké, mladé maso s ještě ne docela vyhraněnou chutí nabývá právě díky kontrapunktu v šalotce a vinné omáčce charakteru, takže nenudí.

Recenze restaurací Praha



Restaurace SaSaZu



90 %

+420 284 097 444
info@sasazu.com

Bubenské nábřeží 306
Praha 7
170 04

www.sasazu.com

Podnik Shahafa Shabtaye patří od svého vzniku na špičku tuzemské gastronomie, zvláště té zaměřené na jihovýchodní Asii.

Zdánlivě nezměněna, nabízí holešovická restaurace SaSaZu už déle než sedm let východoasijskou kuchyni přetavenou do přitažlivého, dobře čitelného provedení. I když zdejší pokrmy nejsou v pravém smyslu slova autentické, nikomu to nevádí. Hra izraelského majitele podniku a šéfkuchaře Shahafa Shabtaye spočívá v něčem jiném. Drží se těch pravých surovin, rozehrává jejich intenzitu na vrchol možností a přitom každé z chutí ponechává v té přepestré, živé skrumžázi dostatek místa.

Na to jsme si zvykli a byli bychom zklamáni, kdyby tomu tak nebylo. Podívejme se tedy, jak jsou komponována jídla v současném menu restaurace.

Tchajwanské sašimi z lososa je ouverturou, jak náleží. Umně gradovaný doprovod tvořený pikantní jarní cibulkou, omamující omáčkou yuzu miso, sladkým medem a noblesním sezamem dokáže zdatně potlačit přirozenou tučnost masa, takže odér ryby v soustu pouze elegantně zazní. Natolik je tanec chutí ostatních komponent přesvědčivý.

Po starteru lze pokračovat výběrem další mořské lahůdky, třeba singapurským chilli s krabem. Měkkoschránkový krab v kokosové omáčce dochucené chilli a mandlemi je vskutku pořadem z jiného soudku. Krabí maso si podrží sílu moře, omáčka probuzená chilli papričkou z natěžkané ospalosti mu poskytne pikantní chuťové podloží a mandle učiní strukturu omáčky zajímavější. Zajímavý chod, ač trochu vydatný. Pro jeho chuť se však rádi zapřete a vyberete lžiči i poslední stopu omáčky.

V pěti kořeních grilovaná roštěnka s rukolovým salátem se sedmero kořeněními, bílou ředkvi, limetkovým togaraši a omáčkou z asijské hořčice vznikla technikou sambal. Jako fettucine široké a tenké pásky roštěné, úžasně kořeněné, se v ústech jen rozplynou za uvolnění obsažných chutí a jemná hořčičná omáčka dodá masu další atraktivní dimenzi.

Pokračovat bychom mohli přes s citem upravené hovězí, díky avokádu a foie gras komponované jako tuková bomba, a místní kachnu s arašidy, mátou a kokosovou omáčkou s kurkumou až k některému z povytce vydatných, robustních dezertů.



Restaurace Le Marché



87 %

+420 244 463 772
rezervace@soho.cz

Podolské nábřeží 1
Praha 4
147 00

www.le-marche.cz

Na karlovarském gastronomickém jevišti působí restaurant Le Marché už třetím rokem. Když ho Jan Krajč v roce 2013 otevřel, vnesl tím do tamní kulinařské scény svěží závan promyšleně koncipované kuchyně. V komorní restauraci na břehu řeky pár kroků proti proudu od centra města podává dvouchodové menu k obědu. Večer potom nabízí chody tři a host může volit ze tří předkrmů, dvou hlavních chodů a dvou dezertů, nebo je k máni variace francouzských sýrů.

Není to špatná myšlenka. Klient nezapasí s desítkami stránek seznamu pokrmů, z nichž mnohé nemusí ani znát. Pověštině nastane situace, kdy host jednu z položek nabídky nemá v oblíbě a potom je volba vlastně ložená. Pojdme zjistit, nakolik se restaurace Le Marché s tímto nápadem uchýtila.

Nabídku tu obměňují denně, je tedy – pakliže se neporadíte s webovou stránkou – vždy překvapením. Protože volba ze dvou krmí není dlouhá, můžete pozorovat dění v otevřené kuchyni, které je ilustrací kuchařské zručnosti a pozornosti k přípravě. Dnes podávají k obědu zeleninový krém s brokolicí, ten je pro všechny stejný. U hlavního chodu je možnost volby mezi hřbety z králíka pečenými na medu s grilovaným brambůrkem, nebo pečeným filetem z vlkouše s bramborovým pyré.

Polévka dobře nastartovala vnímání. Důrazný projev zeleniny sympaticky doplnil krutón, takže krém uspokojil a zároveň vzbudil očekávání dalšího. Jestli jsem se zmínil o jednoduchosti volby, neplatí to vždy. Moci si vybrat opravdu podle gusta, bral bych jak králíka, tak vlkouše. To mi ale přišlo trochu moc, takže mojí volbou byla nakonec ryba. Jednoduše ustrojená a s prostou přílohou, doplněná o domácí pesto.

Citlivě připravené maso bylo dostatečně šťavnaté a zachovalo si spektrum chutí moře. Zjevně signalizovalo kuchařovu zběhlost v přípravě ryb. Brambory byly nicméně možná až příliš jednoduché, protože po boku lahodného masa neměly čím zaujmout. Navíc se trochu praly s pestem, které díky svému důrazu nemohlo být konzumováno s rybou. Její přirozený výraz, zlehka oživený minikarotkou, by pesto bez sentimentu přemohlo. Brokolice, byť nerozvařená a sympaticky pevná, naopak skutečný výraz postrádala. Výsledným dojmem byla proto mírná rozpačitost. Jako by se kuchař při přípravě zastavil někde v půli cesty a své nejlepší odevzdal rybě.

Jablečný kompot se šlehačkou odvedl dobrou práci, protože jeho digestivní účinky aspoň utlumily dojem přesytnosti. Porce byly rozhodně dostatečně velké na to, aby ho vyvolaly.



Restaurace Na Jitrách



86 %

+420 601 550 580
recepce@najitrach.cz

Semice 346
Semice
289 17

Zavítáte-li na východ od Prahy, nějakých pětadvacet kilometrů od okraje hlavního města narazíte na vesnici s názvem Semice. Její jméno je aspoň trochu známé hlavně milovníkům zeleniny, a to díky zdejšímu pěstiteli, firmě Bramko. Ta stojí i za vznikem restaurace Na Jitrách, která před časem spolu s tenisovými kurty vyrostla pár set metrů od Labe.

Elegantní stavba rozkládající se u malého jezírka, v němž tu a tam šplouchne ryba, při pohledu od prašné cesty nijak zvlášť nenaznačuje, že se zde zaměřují na uspokojování potřeb labužníků. Dům totiž vidíte zezadu. Zatím jsou vám tak skryté hlavní prostory budovy, které přecházejí velkými francouzskými okny na terasu nad jezírkem, z níž lze pozorovat zmíněné kurty a přehlédnout několik hektarů polí rovinatého Polabí.

Na Jitrách v menu každý den najdete dvojici polévek, dvojici salátů, tři předkrmy a mezi pěticí až šesticí pokrmů jedny krystalicky jednoduché těstoviny – třeba s rajčaty a česnekem, či se slaninou a vejci. Podzimní a zimní nabídka restaurace se, jak se sluší, točí hlavně kolem zvěřiny. Na lístku se střídá kančí, daňčí a jelení maso či bažant, které doplňují receptury na bázi kuřete či vepřového bůčku. Objednat si je také vždycky možné nějakou rybu.

Práce s masem se šéfkuchaři většinou daří, a to jak s červeným, tak rybím. Pokud zrovna bude na menu, můžete vyzkoušet coby předkrm kančí svičkovou připravovanou ve vakuu, kterou doprovázejí tenoučké plátky dýně a salát s octovou zálivkou. Měkké, téměř pastózní plátky svičkové stojí v protikladu ke křupavému dýňovému carpacciu, přičemž výsledkem střetu rozdílných struktur je jemná chuťová kombinace.

Z méně obvyklých předkrmů lze doporučit tvarůžky v libečkovém pestu. Výrazná bylina totiž potlačí přirozenou slanost syrečků a výrazně jim dodá na zajímavosti, pár čtvrtek cherry rajčat na salátu s jemně octovou zálivkou potom poslouží na osvěžení sousta.

Za vydařeného lze považovat rovněž kouhoutu na víně s petrželkovými špeclami, i když maso z kouhoutích prsou už bylo trochu sušší. Lahodné domácí a špeclé promísené s nakládanými cibulkami a kostičkami mrkve spolu s vydařenou omáčkou však úroveň jídla dokázaly udržet na kýžené výši.

www.najitrach.cz



Restaurace SOHO+



91 %

+420 244 463 772
rezervace@soho.cz

Podolské nábřeží 1
Praha 4
147 00

Tato restaurace měla vždy vysoké ambice. Teprve v posledním čase se však zdá, jako by docházely naplnění. Impulsem byla výměna na postu šéfkuchaře.

Podnik rozdělený do tří různých prostor – včetně venkovní terasy – nabízí odlišná prostředí. První lokál s barem a šámbry, oddělenými jakýmsi gázovými závěsy, má poněkud svérázné kouzlo. Připomíná, polní lazaret z první světové. Naštěstí se sálem místo stonů raněných nese příjemná hudba, rozpustilý hovor za závojem ukrytých hostů, to vše proluto desítkami vůni z originálních vodních dýmek.

Druhá místnost se širokými okny nabízí asociaci s trůnním sálem ledové královny. Bílé kmínky stromků, strop pokrytý bílými větvemi, nevtíravé odstíny mobiliáře. Královský dojem podporuje tapeta zobrazující bohatě zdobené stěny některého z honosných pařížských sálů z ludvíkovských dob.

Úhelným kamenem restaurace je ale menu. Odvážné, moderní, slibující nevšední prožitky. Šéfkuchař Petr Kunc v nabídce zúročil širokou paletu zkušeností z ciziny a přidal slušnou špetku vlastní invence.

Nahorklému vývaru dala rajčátka – úžasně vyzrálá – svou podmanivou sladkostí výraz až koketní, jedno každé maso chutnalo díky tomu jinak, každé však výsostně. Treska vyrostla díky obsáhlému doprovodu chutí do královského sousta. Maso měkoučké chobotnice, optimálně upravené, z přehršle čistých chutí nabízených ostatními vstupy vytáhlo do posledka vše, co je schopné nabídnout. Jemnost, zřetelný čistý odér moře, jednoduše a uměřenou pevnost. K tomu prvotřídní brambory ozvláštňené přidechem fenyklu a křupavý toast. Báječná kombinace.

Hovězí žebro tažené ve vakuu dvanáct hodin je zase požitkem pro milovníky masa. Voní hovězinou a křehké je tak, že se od kosti oddělí pod pouhým pohledem. Štávy s nezbytnou stopou tuku prýští ze sousta při každém skusu. Omáčka choron s dotekem estragonu a příchutí tomat maso uhladí. Salát se postará o mladistvé oživení, které umí zařadit jen čerstvá zelenina. Vnímavost přípravy umocňuje zdařilá volba brambor pro hranolky.

Dezerty se pohybují ve stejné kvalitativní rovní. Ať vyzkoušíte vydatný, umně komponovaný čokoládový krém s třešněmi, krémem maraschino, ovesnou drobenkou, čokoládovou omáčkou a višňovým sorbetem, nebo lehký, povzbuzující citrónový posset (citrónový krém, kokosová espuma, pražený kokos, bazalkovo-limetový sorbet), neuděláte chybu.

www.soho.cz



Restaurace

Story cafe restaurant



91 %

+420 777 151 553
info@storyrestaurant.cz

Na Rovni 21
Praha 6
162 00

www.storyrestaurant.cz

V někdejším krámě nebo možná nevelkém bytě jedné z vil u konečné stanice tramvají na pražských Petřinách začal nedávno naplňovat svůj sen pár nadšenců. Jmenuje se Story cafe restaurant a během krátké doby se stal tématem mnoha rozhovorů těch, kdo rádi dobře jedí.

O čem je příběh, který můžete ve Story prožít? O bezbřehém nasazení dvou mladých lidí, kteří vybudovali podnik tak, jak si vždy představovali. Rodinný, bez ovlivnění investory, kompromisů či podbízení se prostřednictvím „slevomatů“. Takový, jaký to v dnešních podmínkách stále klesající úrovni – a to nejen v gastronomii – nemá vůbec lehké. Ponořme se do tichých uliček poklidné vilové čtvrti, najdeme Story a nechme se hýčkat tím, co v představách jejich majitelů znamená rodinná restaurace.

Jak atraktivně může vypadat hovězi vývar, předvádí zdejší prezentace. Nebudu mluvit o jeho kvalitě, ta je samozřejmá. Silný a výrazný, s vyváženým poměrem chuti masa a zeleniny, na grán přesně kořeněný. To je dnes v restauracích této třídy běžné, nebo by mělo být. Bonus polévky ve Story spočívá navíc v pohledovém efektu. Těstovinových hádků je jen tolik, aby nezaplňily dno a nechaly vyniknout čiré, zlatavé hladině s pomrkávajícími oky tuku. Uprostřed na malém ostrůvku zeleniny a těstovin vystupuje krychle pevného, na pohled lahodného masa. Žádné kousky, které musíte hledat lžící za pomoci brýlí. Maso je homogenní, nevyvařené ze šťávy a navíc „natažené“ vývarem, dělí se po vlákněch a přesně splňuje představu, jakou máme o hovězi polévce z dob, kdy se ještě vařilo, jak náleží.

Další chody kuchařovy kvality potvrzují. Ať je to srnčí s různými druhy pyré – šéfkuchař Michal Černý dokazuje, že pyré dnes vládne mnoha evropským kuchyním – pro nás typickou kořenovou zeleninou, česnekem a kapustou nebo vychytaný dezert. Ve Story se nemusíte bát žádné receptury. Každá je navýsost promyšlená, excelentně zpracovaná z mimořádných surovin. Občejná mrkev, důrazná kapusta, sebevědomý květák, každá položka má své slovo.

Když si troufnete ještě na dezert – rozhodně to udělejte, poznáte – kterak je v cukrářské profesi zdatná křehká dívka, která se doposud předvedla v roli servírky. Její dorty jsou sladké a mámivé jako zpěv Sirén, její kreace vždy optimálně kombinované tak, aby jejich souhra znovu povzbudila jidlem uondané senzory. Lehkost variace kokos, bazalka, čokoláda nabudí k pokračování v mimořádně lahodném programu večere. Je jen na vás, zda podlehnete.

Recenze restaurací

Čechy