

# FOOD DOLOGY



FOODOLOGY

*nejlepší restaurace*

&





## EDITORIAL

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 nejřív 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.

MAREK JAN  
šéfredaktor



# OBSAH

str  
6

JAK HODNOTÍME

str  
10

RECENZE RESTAURACÍ  
- PRAHA

str  
46

RECENZE RESTAURACÍ  
- ČECHY

str  
68

RECENZE RESTAURACÍ  
- MORAVA

str  
7

NA KTERÉ JSME  
NEZAPOMNĚLI

str  
83

SKANZENY NÁRODNÍ  
KULTURY

str  
89

KRÁLOVSKÉ  
PÁROVÁNÍ

str  
93

ANKETA KUCHARŮ

str  
96

TIRAGE

# OBSAH

NAJDĚTE SI SVOU RESTAURACI

str

## 10 PRAHA

- 10 BELLEVUE
- 11 KULATAK
- 12 LA VERANDA
- 13 LA CASA ARGENTINA
- 14 SASAZU
- 15 MALOSTRANSKÁ BESEDA
- 16 VINOHRADSKÝ PARLAMENT
- 18 HOTEL DIANA U KUCHARŮ
- 20 RESTAURACE NA KOPCI
- 21 SOHO
- 22 LOKÁL HAMBURK
- 23 POTREFENÁ HUSA NA VERANDÁCH
- 24 ICHNUSA BOTEGA & BISTRO
- 25 NUANCE RESTAURANT
- 26 STORY CAFE RESTAURANT
- 28 SPICES RESTAURANT & BAR
- 30 FIELD
- 31 KALINA CUISINE & VINS
- 33 SÜTERÉN
- 35 FRANCOUZSKÁ RESTAURACE OBECNÍHO DOMU
- 36 POT-AU-FEU
- 37 LE TERROIR
- 38 GRAND CRU
- 39 LE GRILL
- 40 AUREOLE
- 41 MLYNEC
- 42 AROMI
- 43 PASTA FRESCA
- 44 BRASILEIRO U RADNICE
- 45 ZDENEK S OYSTER BAR

6

# 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 vykrystalizovalo 60 nejlepších restaurací. Při výběru nicméně bylo zohledněno geografické hledisko. Prahu zastupují 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 égustation Bohême Bourgeoise, s restauracemi střední třídy, jako je třeba devjický Kulatak 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 pizeňskou hospodu U Salzmännů, 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 (nepráskané maso, správně vylázní omáčky, nerozvařená zelenina), výběr kvalitních surovin a nápaditý přístup k výběru receptur do menu (včetně sezónní obměny jídelního listku).

Autorem většiny recenzí je Milan Ballik. 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](http://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 listku, tak celkový prožitek z jídla, počínaje kompozicí na talíři a konče jeho chutovými vlastnostmi.

Pokud jde o menu, hlavní roli při hodnocení hraje, jak často restaurace jídelní listek 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 míchanych 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 kolonyk 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, na-

kolik 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 prezentace restaurace stejně jako celkovému rozvržení a vzhledu interiéru. V potaz se bere barevné ladění, úroveň hluku (ať už způsobenému hosty anebo reprodukcovanou hudbou) či kvalita klimatizace. Zároveň si všímáme vhodnosti použitého mobiliáře a v neposlední řadě založení stolu.



8

str

## 46 ČECHY

- 46 BELLEVUE
- 47 KULATAK
- 48 LA VERANDA
- 49 LA CASA ARGENTINA
- 50 SASAZU
- 51 MALOSTRANSKÁ BESEDA
- 52 VINOHRADSKÝ PARLAMENT
- 53 HOTEL DIANA U KUCHARŮ
- 54 RESTAURACE NA KOPCI
- 55 SOHO
- 57 LOKÁL HAMBURK
- 59 POTREFENÁ HUSA NA VERANDÁCH
- 60 ICHNUSA BOTEGA & BISTRO
- 61 NUANCE RESTAURANT
- 62 STORY CAFE RESTAURANT
- 64 SPICES RESTAURANT & BAR
- 66 FIELD
- 67 KALINA CUISINE & VINS

str

## 68 MORAVA

- 68 BELLEVUE
- 69 KULATAK
- 70 LA VERANDA
- 72 LA CASA ARGENTINA
- 73 SASAZU
- 74 MALOSTRANSKÁ BESEDA
- 75 VINOHRADSKÝ PARLAMENT
- 76 HOTEL DIANA U KUCHARŮ
- 77 RESTAURACE NA KOPCI
- 78 SOHO
- 80 LOKÁL HAMBURK
- 81 POTREFENÁ HUSA NA VERANDÁCH
- 82 ICHNUSA BOTEGA & BISTRO

7



## RECENZE RESTAURACÍ

Na následujících stranách najdete podrobné rozeepsané recenze restaurací. Na následujících stranách najdete podrobné rozeepsané recenze restaurací. Na následujících stranách najdete podrobné rozeepsané recenze restaurací. Na následujících stranách najdete podrobné rozeepsané recenze restaurací. Na následujících stranách najdete podrobné rozeepsané recenze restaurací. Na následujících stranách najdete podrobné rozeepsané recenze restaurací. Na následujících stranách najdete podrobné rozeepsané recenze restaurací.

- 🌿 PRAHA
- 🌿 ČECHY
- 🌿 MORAVA

# BELLEVUE



Především se poměrně často na menu objevují variace hostujících šéfkuchařů. Jsou efektní a zasmějí se vždy na jednu ústřední bázi, nebo striktně vyhraněnou oblast. Nedávno předvedli radostnou inspiraci kuchářskými cestami Carlo Bernardini, který na pořad uvedl risotto cernaoli s červenou řepou a mušlemi svatého Jakuba ovocnými pomerančem. Jakubky, už tak jeden z nejdůležitějších darů moře, dostaly díky pomerančovému nádechu výraz, který o patro předčí jejich už tak znamenitou chuť. Pokud vyzněl jako poklona k atraktivním produktům z vod a ovocných sadů Středomoří.

Neméně úspěšně vyzněla užasná kambala pečená v hříbkové kruště s podzimní zeleninou a omáčkou z černých lánůžů. Jemná ryba obkroužená hříbky, navíc oděná do éterického lánžového sarafánu získala vstupem zeleniny, která měla za úkol krmí omládit. Jedny z nejvyzrálejších suchozemských chutí se tak potkaly s graciezním valěrem moře.

Po Bernardinim následovala plejáda vynikajících šéfkuchařů, kteří přijeli a stěžejním způsobem obohatili nabídku restaurace. Norbert Niederkofler, Jean Christophe Rizet, Hervé Rodriguez, Nicolas Sále a další. Díky jim se Bellevue vrátila do ohniska pozornosti domácích labužníků.

Hvězdy ale přicházejí a odcházejí, zatímco v kuchyni zůstává Petr Bureš. Bez nějakých oslujících staží – mistři mu dávají lecke v jeho kuchyni, aniž by se o něm nějak hlasitě hovořilo – obstává všechny ty hvězdné kuchaře coby jejich pravá ruka. Hlavně však se stará o to, aby restaurace v mezidobích, kdy v ni nikdo nehostuje, vykazovala stejné vysoký standard. A to se mu z velké míry daří.

Kde hledat příčiny comebacku Bellevue mezi nejlepší tuzemské restaurace? Patrně nikoli v interiéru. Od posledního faceliftu se totiž výrazně nezměnili, jen snad trochu zvešdrali. Černé třásně na stídičích už nesedají k plenyání proč a nač, jen evokují jistotu nostalgii. Skleněné vázy, jakkoliv oslovující, se po čase staly obehnaným inventářem, který víceméně ignorujete. Atmosféře lokálu však stále vedou panoráma Hradu nad levým břehem řeky – ten pohled prostě nezevedne.

Změnila se ovšem kuchyně a odchází tam tkví jádro renesance Bellevue. Po odchodu Jacquesa Aufferaya neměla na šéfy kuchyně příliš mnoho stáží: nepovedl se Gabriele Feliciani, za očekávaným zůstal i izraelský šéfkuchař Gilad Peled. Pak se ale karta obrátila a díky ní jde renomé podniku stále vzhůru, nijak strmě, ale přece.

## POKRMY



## OBSLUHA



## NÁPOJE



## PROSTŘEDÍ



Restauraci na Smetanově nábřeží tradičně vzhůru napadly přístup k obměňování hostujících šéfkuchařů. Nezpochybnitelnou zásluhu na vzestupu podniku má ale i ten, který zůstává – Petr Bureš.

Pravdou je, že restaurace Bellevue poměrně dlouhou dobu tapala. Není to tak, že by se tehdy oproti minulosti zhoršila. Vyrostly však nové konkurenční podniky, úroveň pražské gastronomické scény šla nahoru a na

Restauraci na Smetanově nábřeží tradičně vzhůru napadly přístup k obměňování hostujících šéfkuchařů. Nezpochybnitelnou zásluhu na vzestupu podniku má ale i ten, který zůstává – Petr Bureš.

Pravdou je, že restaurace Bellevue poměrně dlouhou dobu tapala. Není to tak, že by se tehdy oproti minulosti zhoršila. Vyrostly však nové konkurenční podniky, úroveň pražské gastronomické scény šla nahoru a na stagnaci podniku na vitavském nábřeží se podepsala také krize před šesti lety. Proto došlo k určitému ústupu ze slávy kdysi jedné z nejvyzrálejších bašt kulináře.

Kde hledat příčiny comebacku Bellevue mezi nejlepší tuzemské restaurace? Patrně nikoli v interiéru. Od posledního faceliftu se totiž výrazně nezměnili, jen snad trochu zvešdrali. Černé třásně na stídičích už nesedají k plenyání proč a nač, jen evokují jistotu nostalgii. Skleněné vázy, jakkoliv oslovující, se po čase staly obehnaným inventářem, který víceméně ignorujete. Atmosféře lokálu však stále vedou panoráma Hradu nad levým břehem řeky – ten pohled prostě nezevedne.

Změnila se ovšem kuchyně a odchází tam tkví jádro renesance Bellevue. Po odchodu Jacquesa Aufferaya neměla na šéfy kuchyně příliš mnoho stáží: nepovedl se Gabriele Feliciani, za očekávaným zůstal i izraelský šéfkuchař Gilad Peled. Pak se ale karta obrátila a díky ní jde renomé podniku stále vzhůru, nijak strmě, ale přece.

Především se poměrně často na menu objevují variace hostujících šéfkuchařů. Jsou efektní a zasmějí se vždy na jednu ústřední bázi, nebo striktně vyhraněnou oblast. Nedávno předvedli radostnou inspiraci kuchářskými cestami Carlo Bernardini, který na pořad uvedl risotto cernaoli s červenou řepou

a mušlemi svatého Jakuba ovocnými pomerančem. Jakubky, už tak jeden z nejdůležitějších darů moře, dostaly díky pomerančovému nádechu výraz, který o patro předčí jejich už tak znamenitou chuť. Pokud vyzněl jako poklona k atraktivním produktům z vod a ovocných sadů Středomoří.

Neméně úspěšně vyzněla užasná kambala pečená v hříbkové kruště s podzimní zeleninou a omáčkou z černých lánůžů. Jemná ryba obkroužená hříbky, navíc oděná do éterického lánžového sarafánu získala vstupem zeleniny, která měla za úkol krmí omládit. Jedny z nejvyzrálejších suchozemských chutí se tak potkaly s graciezním valěrem moře.

Hvězdy ale přicházejí a odcházejí, zatímco v kuchyni zůstává Petr Bureš. Bez nějakých oslujících staží – mistři mu dávají lecke v jeho kuchyni, aniž by se o něm nějak hlasitě hovořilo – obstává všechny ty hvězdné kuchaře coby jejich pravá ruka. Hlavně však se stará o to, aby restaurace v mezidobích, kdy v ni nikdo nehostuje, vykazovala stejné vysoký standard. A to se mu z velké míry daří.

Pokud se mluví o slavných hostech Burešovy kuchyně, potom, se vším respektem řečeno, zčásti díky jejich jménům a postavení na světových žebříčcích. Ovšem kvality menu mimo dob jejich návštěv jsou vnímány jako samozřejmost, která se rozumí sama sebou.

☞ Smetanovo náb. 329/18  
Praha 1, 110 00

☞ [www.bellevuerestaurant.cz](http://www.bellevuerestaurant.cz)





#### POKRMY



#### OBSLUHA



#### NÁPOJE



#### PROSTŘEDÍ



Když se na jaře roku 2014 prohnala Mlýncem – po dvanácti letech podruhé – rozvodněná Vltava, jako by odnesla všechno špatné. Z ošklivého káčátka patřícího do Zátíší Group se zrodil podnik s vysokými ambicemi, jež se na rozdíl od minulých let začaly postupně a cílevědomě naplňovat.

Elegantní tapetáž v tlumených barvách, spousta křišťálu pod stropem a velké zrcadlo zmnožující prostor rozjasnilo atmosféru kdysi poněkud ponurou. Restaurace ožila novou energií. Atraktivní adresa na Novotného lávce u Karlova mostu vždycky Mlýnci zajišťovala příliv skupin cizinců, které okouzloval sympatický balkon nad řekou. Svěží přístup se však projevil také v nárůstu počtu tuzemských hostů, kteří s povděkem přijali změny, jimiž prošla zdejší kuchyně. Ty má na svědomí akvizice Marka Šády na pozici šéfkuchaře.

Šáda se po opadnutí velké vody odvážně pustil do změn, které z Mlýnce učinily jeden z pražských gastronomických objevů loňského roku. Když se proto dnes zadíváte do listku, můžete mít problém s tím, co si vlastně vybrat.

Na začátek zkuste marinované mušle svatého Jakuba s avokádovým pyrém, fenýklem a koriandrem. Delikátní maso mlízů šéfkuchař umně skloubil s máslovým projevem avokáda a koření tak, aby si v záplavě chuti na patře udrželo vedení. Do celkového projevu jen lehce z pozadí zaznívá uměřeně použité fenýkl a osvěžuje ho radostné sólo koriandru. Těžko vybrat jiný pokrm, který by potvrdil schopnost kuchaře objevit v souhře zdánlivě nesourodých tónů zajímavý souzvuk.

Consommé z hovězí ohánky s černým lanýžem a petržalovým olejem zase ukazuje odvahu experimentovat se známými kombinacemi. Do ryze české skladby chuti kuchař nečekané vnáší výrazný projev noblesní vzácné houby, avšak zdaleka ne tolik, aby si ostatní suroviny podmanila. Lanýž se se svými spoluhrači nepere, jeho role je na grán přesně vycizelovaná tak, aby významně podtrhla vyznění každé jednotlivé lžičce lahodné polévky.



Moderně pojatá česká kuchyně ostatně patří k přednostem Šádova repertoáru. Na másle pečený candát doprovázený máslovou dýní, hřibem, černým česnekem a pěnou beurre blanc, to je variace hladká jako samet. Ryba je ustrojená tak, aby se její maso představilo v nejlepší formě, tedy štvárně a oplývající čerstvostí. Jemně kotelněné sousto candáta obklopuje průvod vzájemně se doplňujících chutí: sebevědomý hřib ustoupí po chvíli hladivé dýni, česnek přispěchá s oteklávanou provokací. Provzdušněná pěna s decentním pikantem pak dokončí máslové objeti promyšlené koncipovaného sousta.

Do české klasiky v Mlýnci můžete proniknout i prostřednictvím zvěřiny. Daňčí hřbet, karotka, růžičková kapusta, švestková omáčka a špek – existuje snad dokonalejší tuzemský pokrm pro podzimní večeri? Kapustičky obohatí ráznou chuť zvěřiny o zemitost, švestky dodají živý, stopové nasládlý nádech a vydatný špek



## KRÁLOVSKÉ PÁROVÁNÍ

Toto je jen náhodně vybraný text. Toto je jen náhodně vybraný text. Toto je jen náhodně vybraný text. Toto je jen náhodně vybraný text. Toto je jen náhodně vybraný text. Toto je jen náhodně vybraný text. Toto je jen náhodně vybraný text. Toto je jen náhodně vybraný text. Toto je jen náhodně vybraný text.

- ☞ OYSTER BAR
- ☞ ICHNUSA BOTEGA & BISTRO
- ☞ MG RESTAURACE
- ☞ LE TERROIR



POKRMY  
\* \* \* \* \*

OBSLUHA  
\* \* \* \* \*

NÁPOJE  
\* \* \* \* \*

PROSTŘEDÍ  
\* \* \* \* \*

Restauraci na Smetanovo náměstí napadly přístup hostující šéfkuchaři. Tímto způsobem se zlepší kvalita a tím, který zůstává. Právou je, že resta poměrně dlouhou dobu tak, že by se měla zlepšit. Výrost konkurenční podniky, gastronomické scény a...

## ANKETA

- 01 Anketní otázka číslo jedna. Anketní otázka číslo jedna. Anketní otázka číslo jedna. Anketní otázka číslo jedna.
- 02 Anketní otázka číslo dvě. Anketní otázka číslo dvě. Anketní otázka číslo dvě. Anketní otázka číslo dvě.
- 03 Anketní otázka číslo tři. Anketní otázka číslo tři. Anketní otázka číslo tři. Anketní otázka číslo tři.
- 04 Anketní otázka číslo čtyři. Anketní otázka číslo čtyři. Anketní otázka číslo čtyři. Anketní otázka číslo čtyři.
- 05 Anketní otázka číslo pět. Anketní otázka číslo pět. Anketní otázka číslo pět. Anketní otázka číslo pět.



**IVO KOUDELKA**  
Rodinnou dílnou pro profesi v jeho případě nete pomínat. Matka, babička, teta a strýc, ti všichni byli výpravě úžasnými kuchaři.



**JIŘÍ NOSEK**  
Rodinnou dílnou pro profesi v jeho případě nete pomínat. Matka, babička, teta a strýc, ti všichni byli výpravě úžasnými kuchaři.

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>01 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> <li>02 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> <li>03 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> <li>04 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> <li>05 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>01 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> <li>02 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> <li>03 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> <li>04 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> <li>05 Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku. Toto je odpověď na anketní otázku.</li> </ol> |
|--|--|

Autor:  
Nakladatelství:  
Tiskárna:  
Rok vydání:  
Grafická úprava:

Redakce Foodology  
Nakladat. Praha  
Pod stolem 444, Praha 4  
Natisknimito  
Kdekoliv 555, Praha 5  
2022  
Anna Krylová

## TIRAGE

