



FOODOLOGY



Editorial

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut enim ad minima veniam, quis nostrum exercitationem ullam corporis suscipit laboriosam, nisi ut aliquid ex ea commodi consequatur? Pellentesque sapien. Mauris suscipit, ligula sit amet pharetra semper, nibh ante cursus purus, vel sagittis velit mauris vel metus.

Phasellus enim erat, vestibulum vel, aliquam a, posuere eu, velit. Nemo enim ipsam voluptatem quia voluptas sit aspernatur aut odit aut fugit, sed quia consequuntur magni dolores eos qui ratione voluptatem sequi nesciunt. Mauris metus. Nulla pulvinar eleifend sem. Cras pede libero, dapibus nec, pretium sit amet, tempor quis. Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta sunt explicabo.

Praesent dapibus. Aliquam in lorem sit amet leo accumsan lacinia. In rutrum. Nullam lectus justo, vulputate eget mollis sed, tempor sed magna. Curabitur vitae diam non enim vestibulum interdum. Nam quis nulla.

Cras pede libero, dapibus nec, pretium sit amet, tempor quis. Mauris tincidunt sem sed arcu. In laoreet, magna id viverra tincidunt, sem odio bibendum justo, vel imperdiet sapien wisi sed libero. Vivamus luctus egestas leo. Nulla non arcu lacinia neque faucibus fringilla. Sed elit dui, pellentesque a, faucibus vel, interdum nec, diam. Maecenas lorem. Aliquam ante. Phasellus rhoncus. Fusce tellus. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Morbi leo mi, nonummy eget tristique non, rhoncus non leo.

Cras pede libero, dapibus nec, pretium sit amet, tempor quis. Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta sunt explicabo. Maecenas lorem. Aliquam ante. Phasellus rhoncus. Fusce tellus. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Morbi leo mi, nonummy eget tristique non, rhoncus non leo.

Amber Wickes

Amber Wickes
the founding editor of Foodology

Obsah



page 4-7

Jak hodnotíme

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

Restaurace, na něž jsme nezapomněli

Proč se některé podniky zvučných jmen do výběru nedostaly.

page 8-9

Atmosphere

Mezi patnácti subjekty zařazenými do kolonky gastronomie v olomoucké obchodní galerii Šantovka stojí na nejvyšším stupínku. Proč?

page 10-11

Il Mercato

Excelentně rekonstruovaný objekt někdejší Cyrilometodějské záložny je dnes oslňujícím hotelem Grandezo. Uvnitř se pak nalézá honosná restaurace Il Mercato.

page 12-13

Pavillon

Jan Kaplan dodal brněnské restauraci na osobitosti, takže už není jen „přestěhovaným Kastelánem“.



page 14-15

Beethoven

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



page 16-17

La Veranda

Dnes už „jen“ upevňuje svoji pozici jedné z nejoblíbenějších restaurací metropole. Předcházela tomu však léta hledání a bojů o místo na výsluní. O to radostnější je pohled do polosuterénního prostoru na pražském Josefově.



page 18-19

Comedor

Pokud půjdete poprvé okolo, téměř jistě tuto ostravskou restauraci minete. Málokdo by ji hledal v tuctovém socialistickém činžáku.

page 20-21

Brasileiro

Obžerné masové hody probíhají denně v historickém podzemí Starého Města už léta. Přesto se mnohé změnilo.



page 22-23

Skanzeny národní kultury

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Duis pulvinar. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

page 24-25

Královské párování

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Duis pulvinar. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, qui laborum.

page 26-28

Anketa kuchari

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Duis pulvinar. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.



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 vykristalizovalo 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 bohême bourgeoise, s restauracemi střední třídy, jako je třeba dejvický Kulaták 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 uvítáním 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 prezentace 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 stolů.

Restaurace, na něž jsme nezapomněli

Proč se některé podniky zvůčných 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. Nemusí to však být jediná příčina. Mnohé podniky otevřely teprve nedávno a nebylo by spravedlivé hodnotit je po příliš krátké době, protože se nejdřív 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 sebe-menší 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 uchytlí.

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 Pavolem 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 nového 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 Munnandar. Loni pouze po pár měsících provozu musel zavřít svou vlastní restauraci Ari's – The Flavour of the East, nicméně brzy se na gastronomickou scénu vrátil. Nyní je šéfkuchařem podniku Asian Temple sídlícího v Bílkově 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 Popovičkách nedaleko od Prahy, do hlavního města se přesunul i manažer restaurace David Burian, který dnes působí po boku Jana Punčocháře v Grand Cru. Minipivo var spojený s restaurací v Krajinské ulici tak čeká zatěžkávací zkouška, zda přežije výraznou změnu ve vedení, aniž by utrpěla kvalita podávaných jídel.

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 Popovičkách nedaleko od Prahy, do hlavního města se přesunul i manažer restaurace David Burian, který dnes působí po boku Jana Punčocháře v Grand Cru. Minipivo var spojený s restaurací v Krajinské ulici tak čeká zatěžkávací zkouška, zda přežije výraznou změnu ve vedení, aniž by utrpěla kvalita 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 díváme.



Atmosphere

Mezi patnácti subjekty zařazenými do kolonky gastro-
nomie v olomoucké obchodní galerii Šantovka stojí na
nejvyšším stupínku. Proč?

Polská 1, 779 00 Olomouc, +420 588 884 139, www.atmosphere-restaurant.cz



Jedna, poněkud odvázanější, upoutává kombinací efektního mobiliáře odlišných stylů, spoustou přírodou vytvořených soch a některými dalšími neobvyklými. 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 střídavější, zato upoutá rozměrným oknem do otevřené kuchyně. Barevné poloprůhledné závěsy dovolují světlu vytvářet efektní scénérie, mění se s postupujícím večerem. V podobně měňavém, nepřilíš obvyklém gardu se ostatně odehrává i večeře.

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 hovězím 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 – rozuměly si spolu moc dobře. Víno svou svěžestí povzneslo dojem z pokrmu a lehce pikantní ovocitostí obohatilo jeho odeznívání.

V sebevědomě komponovaných recepturách šéfkuchaře olomoucké restaurace Atmosphere Romana Loubala lze spatřovat chvályhodnou snahu po odlišení. Odvážné stavění chutí do protikladu, běžné v mnoha kuchyních Asie, má bezpochyby potenciál hosty překvapit.



Zelný trh 2, 602 00 Brno, +420 542212156, www.ilmercato.cz

Il Mercato



Excelentně rekonstruovaný objekt někdejší Cyrilometodějské záložny je dnes oslňujícím hotelem Grandezzo. Uvnitř se pak nalézá honosná restaurace Il Mercato.

Jedna z nejlepších brněnských restaurací zaujme vysokými stropy, sloupovím členícím rozsáhlý prostor i efektně rozdělenou plochou na dvě horizontální roviny. Na vyvýšeném pódiu si hosté hoví pod řadou rozměrných auslágů, kterými Il Mercato pyšně nahlíží na rušný život trhu. (Pokud není rozkopaný jako poslední bezmála rok, kdy plnohodnotné fungování restaurace omezuje rekonstrukce Zelného trhu.) Kolemjdoucí naopak pokukují po dění uvnitř a svádějí sami se sebou souboj o to, zda vstoupit. Restaurace, která v květnu oslaví tři roky, totiž svým luxusem a elegancí vzbuzuje pocit místa běžnému konzumentu nedosažitelného.

Na tento dojem nic nedejte a vstupte. V síni hodné patricijského paláce vás čeká příjemné prostředí, báječná vína plná jižního slunce a samozřejmě skvělá kuchyně. Lehká jídla seskládaná z minima surovin, ovšem těch nejlepších, jaké se rodí na polích a pastvinách Apeninského poloostrova či vodách jej obklopujících. Jako sestra dvou znamenitých pražských restaurací Aromi a La

Finestra in Cucina si také Il Mercato zakládá na autentické, chutné kuchyni prakticky ze všech italských regionů.

V interiéru nechybí dlouhý stůl s nabídkou uzenin, sýrů, olejů pečiva i řízných spiritů. Tam se můžete inspirovat k objednavce lehkého předkrmu pro naladění chuti. Pár plátků fiocco di prosciutto od Domenica Celliho, nebo kousek některého ze sametových sýrů, které připravuje Beppino Occelli, k tomu pak voňavý chléb nasáklý ryzím olivovým olejem. Rázem se ocitáte někde na venkově, kde vám ve stínu olivovníku nalije sličná hospodská sklenku svěžího vína. Stačí jen na pár chvil zavřít oči.

Jakmile se vrátíte zpět do podniku zalitého světlem, které rozzáří decentní barvy interiéru a dřevu dodá hřejivý tón, vezměte lístek a proberte nabídku. Budete s tím hotovi raz dva, menu není obsáhlé. Milovník ryb, zarytý masožrout i ortodoxní vegetarián v něm přesto najdou to své. A pro všechny jsou tu navíc mimořádné těstoviny. Když si nevíte rady, nevádí. Obsluhující jsou vedeni k tomu, aby uměli poradit a doporučit, navíc ve vás vzbudí pocit, jako by šlo o vaši vlastní volbu. Jsou nevtíraví, pozorní, italsky uvolnění, profesních pravidel však dbalí. O své kuchyni potom znají vyprávět pozoruhodné příběhy.

Úvod dovečeře musejí obstarat těstoviny, které zde bývají vždy znamenité. Zkuste ravioli plněné krémem carbonara.

Prajednoduché, ale co do chuti kouzelné. Nejprve prozkoumáte vůni těstovin, pak přitlačíte na skus a z raviolek se vyříne krém. Sametově hladký, hutný, nadtížený žlutky. Spojí se s těstem a společně předvedou jednu ze základních stavebních kombinací italské kuchyně, zdůrazněnou tmavými kousky hodně dokřupa opečeného guanciale. Je až neuvěřitelné, z jak malého množství vstupů lze získat maximum prožitku.

Příjemné chutě obohatí už jen dobře padnoucí doušek lehčího, svěžího bílého Lugana. Pokud mě paměť neklame, šlo o etiketu ze sklepa Ottella. Rozšířila doznívání sousta o svěží nádech citrusů podpořený příjemnou, neagresivní kyselinou. Stejně však mělo víno přes poměrně tělnatý projev s těstovinou dost práce.

Po receptu ze selských statků byste měli vyzkoušet některý z chodů, které obvykle nabízejí přístavní krčmy. Třeba grilovanou chobotnici se zauzeným lilkem a omáčkou z červeného vína. Excelentně upravené maso dostalo díky kouři a omáčce bohatší výraz, který mu moc slušel. V případě lilku bylo nicméně kouře až moc, v konci chutnal trochu hořce a dým jako by ho vysušil. Skvělé chapadlo se však obešlo i bez něj.

Il Mercato je od svého otevření baštou italské gastroonomie odvedené s vnitřností a elegancí. Ve spojení s efektním interiérem je vhodným cílem pro nejrůznější společenská, pracovní i rodinná setkání. Velice dobře se tu však navzdory rozměrnosti sálu dá prožít i romantický večer ve dvou. S báječným doprovodem podmaňujících vín a mámivě středomořské kuchyně Tadeaše Gojdiče

V interiéru nechybí dlouhý stůl s nabídkou uzenin, sýrů, olejů pečiva i řízných spiritů. Tam se můžete inspirovat k objednavce lehkého předkrmu pro naladění chuti. Pár plátků fiocco di prosciutto od Domenica Celliho, nebo

kousek některého ze sametových sýrů, které připravuje Beppino Occelli, k tomu pak voňavý chléb nasáklý ryzím olivovým olejem. Rázem se ocitáte někde na venkově, kde vám ve stínu olivovníku nalije sličná hospodská sklenku svěžího vína. Stačí jen na pár chvil zavřít oči.

Jakmile se vrátíte zpět do podniku zalitého světlem, které rozzáří decentní barvy interiéru a dřevu dodá hřejivý tón, vezměte lístek a proberte nabídku. Budete s tím hotovi raz dva, menu není obsáhlé. Milovník ryb, zarytý masožrout i ortodoxní vegetarián v něm přesto najdou to své. A pro všechny jsou tu navíc mimořádné těstoviny. Když si nevíte rady, nevádí. Obsluhující jsou vedeni k tomu, aby uměli poradit a doporučit, navíc ve vás vzbudí pocit, jako by šlo o vaši vlastní volbu. Jsou nevtíraví, pozorní, italsky uvolnění, profesních pravidel však dbalí. O své kuchyni potom znají vyprávět pozoruhodné příběhy.

Po receptu ze selských statků byste měli vyzkoušet některý z chodů, které obvykle nabízejí přístavní krčmy. Třeba grilovanou chobotnici se zauzeným lilkem a omáčkou z červeného vína. Excelentně upravené maso dostalo díky kouři a omáčce bohatší výraz, který mu moc slušel. V případě lilku bylo nicméně kouře až moc, v konci chutnal trochu hořce a dým jako by ho vysušil. Skvělé chapadlo se však obešlo i bez něj.

Il Mercato je od svého otevření baštou italské gastroonomie odvedené s vnitřností a elegancí. Ve spojení s efektním interiérem je vhodným cílem pro nejrůznější společenská, pracovní i rodinná setkání. Velice dobře se tu však navzdory rozměrnosti sálu dá prožít i romantický večer ve dvou. S báječným doprovodem podmaňujících vín a mámivě středomořské kuchyně Tadeaše Gojdiče.



Pavillon

Jan Kaplan dodal brněnské restauraci na osobitosti, takže už není jen „přestěhovaným Kastelánem“.

Jezuitská 6, 602 00 Brno, +420 541 213 497, www.restaurant-pavillon.cz



Když se Pavillon v roce 2012 objevil na brněnské gastronomické scéně, nikdo netušil, co všechno se v krátké době s touto restaurací stane. Už o necelý rok později totiž šéfkuchaře Michala Götha vystřídal Jan Kaplan, což přineslo i posun v orientaci kuchyně. A nejen tu.

Vysoká prostora sálu nabídla v době otevření Pavillonu prostor svým způsobem strohý, ne pro všechny útulný. Nicméně atmosféra místa vtáhla hosty do děje a brzy si na bílé stěny kombinované s jásavou červení polokřesel zvykli. V době, kdy si nový koncept Jana Kaplana „sedal“, se interiér změnil. Křesílka byla nahrazena jinými v kombinaci béžové a černé, vzhledem k prostře starosvětsky usedlými. Hnědé závěsy na oknech skryly barvu okenních rámců. Rázem bylo v restauraci v Jezuitské ulici poněkud truchlivo. O to těžší je nyní práce kuchaře, aby hlavní atrakci udělal ze své nabídky pokrmů a dal na interiér zapomenout.

Naše večere se odehrávala na bázi ryb a mořských plodů, které jsou v Pavillonu zaměřeném na moderní evropskou kuchyni s občasnými odbočkami k tuzemské tradici či asijské exotice součástí menu. Úvod obstaralo carpaccio z mořského vlka s marakujovou majonézou, pufovanou černou rýží, limetou a koriandrem. Opalující kousky ryby ladily se zlatými kopečky majonézy, svěže zelenými lístky koriandru a tmavými zrny rýže. Svěží rybí maso si velmi rozumělo jak s čerstvým koriandrem, tak limetou, která mu dodala pikantní nádech. Sousto následně zaoblila chuťově výrazná majonéza s exotickým ovocem, takže maso se mělo co ohánět, aby jí nepodlehlo.

Všechny chody byly při vši pestrosti lehké, zbylo tedy místo ještě na dezert. Tím byl bavorský krém z tmavé čokolády Valrhona spolu se dvěma sorbety – z mučenky a pomerančů. Prozdusněná čokoláda jako by dostala křídla díky chuťově výrazným, svěžestí přetékajícím sorbetům. Nenápadné mučence se skrytým kouzlem, i sebevědomému pomeranči se čokoláda poddala.

Pavillon se poddal kuchyni Jana Kaplana a zatím mu to svědčí. Šéfkuchař brněnského podniku je kreativní, moderní, ale přitom se nezříká exkurzů do klasických receptur českých ani světových. Na počátku tento podnik kvůli okolnostem jeho vzniku nazývali mnozí „přestěhovaným Kastelánem“, dnes je to konečně osobitý Pavillon.

Všechny chody byly při vši pestrosti lehké, zbylo tedy místo ještě na dezert. Tím byl bavorský krém z tmavé čokolády Valrhona spolu se dvěma sorbety – z mučenky a pomerančů. Prozdusněná čokoláda jako by dostala křídla díky chuťově výrazným, svěžestí přetékajícím sorbetům. Nenápadné mučence se skrytým kouzlem, i sebevědomému pomeranči se čokoláda poddala.

Pavillon se poddal kuchyni Jana Kaplana a zatím mu to svědčí. Šéfkuchař brněnského podniku je kreativní, moderní, ale přitom se nezříká exkurzů do klasických receptur českých ani světových. Na počátku tento podnik kvůli okolnostem jeho vzniku nazývali mnozí „přestěhovaným Kastelánem“, dnes je to konečně osobitý Pavillon.



Beethoven



Lázeňská 75/4, 415 01 Teplice, +420 417 977 153, www.beethovencafe.cz



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 pojíst, volte některý ze šámbrů 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 pojaly noblesní založení s originálními sklenicemi, vás naladí na správnou strunu.

Meníčko 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 příchutě 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 pyrém nezklamal, ale ani neoslnil. 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 vytríbenost deklarovanou puncem Qualivo.

Nezvyklá byla především textura, vlákna jako by zmizela a sousto hovězí se předvedlo stavbou mírně hrudkovité konzistence. Nešlo se do něj radostně zakousnout, pod stiskem chrupu se bez odporu až rozměnilo. Říká se mezi kuchaři, že po prvních zkouškách s původními švýcarskými vzorky masa Qualivo se český chov jeho vlastnostem stále více vzdaluje. Nicméně přes výběr řezu s minimem tuku se aspoň povedlo připravit chutnou, masovým projevem hýřící šťávu.

Sorbet s čerstvým ovocem napravil nelad hlavního chodu. Osvěžil chladivým ovocným epilogem, potěšil patro a odehnal latentní stopy ospalosti z přesycení.

Sluší se ještě zmínit zvolená vína z nového vinařství Pod Radobýlem, které se nachází na pravém břehu Labe pod Litoměřicemi. Prokvašené na maximum, s mizivou stopou cukru, a tedy vzácně svěží, plného těla a čisté odrůdové vůně i chuti, přesvědčilo o tom, že vinaři české oblasti zvedají hlavu. Na pomoc si berou vína optimálně komponovaná pro gastronomii a svým „smývacím“ efektem vyladěná pro párování se širokým spektrem pokrmů.

Otevřít na odchodu klaviaturu koncertního křídla v ústřední místnosti a prohnat klaviaturu se nejspíš neodvážíte. Ale možná zkusíte tichým brumendem rozkrýt prazvláštní skrumáž not tvořících lustry v restauraci. Potěšení komplexním prožitkem, jakého se vám zde dostalo.

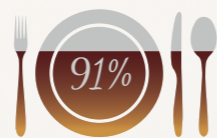
Pokud nejdete jen na kávu – v příjemné kavárničce nabízejí vlastní směs – a hodláte pojíst, volte některý ze šámbrů v nové části. Komorní prostředí, uklidňující atmosféra a podmanivá hudba je přesně to, co vás zbaví posledních myšlenek na běsy třetího milénia pár kroků odtud. Pohodlná polokřesílka nezvyklých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

Meníčko 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 příchutě 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 pyrém nezklamal, ale ani neoslnil. 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 vytríbenost deklarovanou puncem Qualivo.

Nezvyklá byla především textura, vlákna jako by zmizela a sousto hovězí se předvedlo stavbou mírně hrudkovité konzistence. Nešlo se do něj radostně zakousnout, pod stiskem chrupu se bez odporu až rozměnilo. Říká se mezi kuchaři, že po prvních zkouškách s původními švýcarskými vzorky masa Qualivo se český chov jeho vlastnostem stále více vzdaluje.

La Veranda



Elišky Krásnohorské 2, 110 00 Praha 1, +420 224 814 733, www.laveranda.cz

Dnes už „jen“ upevňuje svoji pozici jedné z nejoblíbenějších restaurací metropole. Předcházela tomu však léta hledání a bojů o místo na výsluní. O to radostnější je pohled do polosuterénního prostoru na pražském Josefově.

Atmosféra domácí kuchyně počátků minulého věku jako by restauraci La Veranda dodala novou přitažlivost. Prostor zvládněl, získal něco milé poetiky. Nepřehnané množství drobných ozdůbek, tu konvička, tu barevná slepička, onde řada knih, vše katalyzuje hřejivou pohodu. Uměřený interiér restaurace tak zve svou nevyzývavou útulností k posezení.

K tomu se přidává Radek David v kuchyni. Je stále oním neúnavným hledačem toho nejlepšího, ale trochu změnil repertoár. To, že

obrátil před časem svůj zájem k regionálním kuchyním evropských gastronomických velmocí, mělo na úspěch restaurace nemalý vliv. Po častých průzkumných výpravách do míst, kde mají regionální receptury své kořeny, zúročuje poznatky dosud.

Jak tedy vypadá Davidova kuchařská invence dnes? Třeba jako restované kalamáry s gremolátou, sušenými malými rajčaty, fenyklem, citrónovým pyré, mladými římskými listy a bazalkovým olejem. Svěží předkrm splétá dohromady chutě italské části středomoří. Při hledání krajkově jemného projevu moře v pevném mase mořských plodů skvěle sekundují jak intenzivní minirajčátka, tak decentně citrónem políbené pyré a aromatický fenykl. Sousto pak odlehčuje osvěžující gremoláta. Arzenál šéfkuchařových kombinací zkrátka v současné podobě vykazuje kýženou harmonii a na patře potěší svou lahodností.

Také Radek David vzal na vědomí zimní počasí a nasazuje zvěřinu s poněkud vyšší frekvencí. A protože je zodpovědný i za nabídku průhonické sestry La Verandy, již je neméně útulná Babiččina zahrada, vpravuje do jídelníčku i něco české tradice.

Jednou z klasik je pečená svíčková z divočka s bramborovou terinou, pečenou cibulí, pyré z lišek, restovanými houbami a omáčkou povýšenou použitím ušlechtilého destilátu, totiž koňaku. Vedle základní zvěřinové chuti se na patře promenují oděry lesa, přičemž v komparzu zaznívá tón znamenitých brambor. Závan koňakové omáčky přitom soustu dodává na patřičné výjimečnosti. Snadno uchopitelná receptura díky tomu rozšiřuje citlivost vůči různým kombinacím chutí, a tím pádem obzory našeho vnímání.

Jak bylo zmíněno, David se v kuchyni snaží z pestrých prvků regionálních kuchyní vytvářet pokrmy oslovující svou harmonií. Rád přitom zapojuje do jídel méně známé suroviny, aniž by je zneužíval k exhibici. V jistém ohledu je tak lhostejno, dáte-li si dušené srnčí kolínko s jeřabinami, bramborovými gnocchi s petrželkou, růžičkovou kapustou a černým kořenem, anebo exotičtěji prezentovaný hřbet z muflona s perníkovou krustou, marinovaným fíkem, dýňovým pyré s rakytníkem a omáčkou s portským vínem.

Na závěr si pak můžete dát jeden z dezertů – fondant z tmavé čokolády Guanaja s malinovým gelem a malinami, čokoládovou hlinou a vanilkovou zmrzlinou. Znamení čokoláda, tlačená čokoládovým prachem, má v tomto nápaditém dezertu výsadní postavení. Bílkové těsto však tlumí její projev, aby se vedle ní vešla ovocitá rozpustilost malin použitých ve dvojím provedení. Když se pak do hry dostane i stále úžasná chuť vanilkové zmrzliny, voňavě a hladící patro, je závěrečné slovo vyřčeno.

Podobnými, dílem odvázanými, dílem ukázněnými procházkami po regionálních recepturách včetně těch českých vypiplal David restauraci La Veranda do vynikající formy. Podnik se proto dnes oprávněně řadí mezi výkvet pražské gastronomické scény a přitom má stále co nového nabídnout.



Přesvědčí vás o tom také ravioli plněné králičím masem, šunkou, ricottou a lanýží, kterým sekunduje uzené máslo s mrkví a řapíkatým celerem. Stejně jako při vychutnávání předkrmu snadno definujete jednotlivé složky Davidovy partitury a jejich úlohu v celkové skladbě chuti. Optimálně všepodpírající těsto, vnímavě seskládaná náplň nechávající prostor jemné králičině, známý dotek kořenové zeleniny, nenaparující se noblesa lanýže. Všechno spolu hraje natolik přesvědčivě, že si ravioli s radostí vychutnáte až do posledního sousta.



Comedor

Pokud půjdete poprvé okolo, téměř jistě tuto ostravskou restauraci minete. Málokdo by ji hledal v tuctovém socialistickém činžáku.

Zámecká 20, 702 00 Ostrava, +420 596 208 515, 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 pamatuji, 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.

Půl devátá je na večeři v Ostravě již relativně pozdní hodina, takže nepřekvapí poloprázdná restaurace, kde se dají obsazené stoly spočítat na prstech jedné ruky. Přivítání je vlídné a profesionální, stůl si mohu vybrat prakticky kterýkoliv. Prostředí je střední, vzhledem k obsahu nabídky však chybí slánka a pepřenka. Navíc sympatická svíčka zůstane po celou večeři nezapálená. Mezi nealkoholickými nápoji je milým překvapením katalánská, vzácně příjemná minerální voda Vichy Catalan. Neznám moc míst v Čechách, kde vám ji nabídnou. Sklenka verdeja je naproti tomu jen průměrná, na parný letní den navíc málo vychlazená.

Na začátek si objednávám 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 fruol (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. 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.

Tatarák byl čerstvě namíchaný a voněl masem, chutí ale ani vzdáleně nepřipomínal cokoli z Mexika. V ústech působil unaveně a plytce. Tak jsem alespoň poprosil o sůl a pepř. Ani sklenka docela dobrého chilského cabernet sauvignonu, sama o sobě příjemná, pokrm nijak dramaticky nevylepšila.

Na dezert či kávu již nebyla ani odvaha, ani chuť. Comedor je trošku zvláštní podnik. Někdy výborný, jindy průměrný, dnes ale nebylo jedno ani druhé. Všechna tři jídla byla servírována bez sebemenšího nápadu a chutnala sice zdravě, ale na mexický původ sterilně jako v dietní jídelně. Ani obsluha neměla svůj nejlepší den, v jednu chvíli ji hosté prostě přestali zajímat.

Že by zavedená restaurace na cestě do šedého průměru? Nevím, chci však věřit, že šlo o jeden z výpadků, jaký občas prožije každý podnik. Ze zkušenosti vím, že Comedor pracuje nejlépe při plném vytížení. Bylo by jistě na škodu restaurace, města i hostů, kdyby moje návštěva měla naznačovat setrvalý stav.

Půl devátá je na večeři v Ostravě již relativně pozdní hodina, takže nepřekvapí poloprázdná restaurace, kde se dají obsazené stoly spočítat na prstech jedné ruky. Přivítání je vlídné a profesionální, stůl si mohu vybrat prakticky kterýkoliv. Prostředí je střední, vzhledem k obsahu nabídky však chybí slánka a pepřenka. Navíc sympatická svíčka zůstane po celou večeři nezapálená. Mezi nealkoholickými nápoji je milým překvapením katalánská, vzácně příjemná minerální voda Vichy Catalan. Neznám moc míst v Čechách, kde vám ji nabídnou. Sklenka verdeja je naproti tomu jen průměrná, na parný letní den navíc málo vychlazená.

Na začátek si objednávám 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 fruol (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.

Brasileiro



U Radnice 8/13, 110 00 Praha 1, +420 224 234 474, www.brasileiro-uradnice.ambi.cz

Obžerné masové hody probíhají denně v historickém podzemí Starého Města už léta. Přesto se mnohé změnilo.

Strohé gotické zdivo, tu a tam oživené osvětleným barevným pruhem látky, dostalo novou výzdobu. Podsvícené plochy s vyobrazenými exotickými tvory se lehce chvějí a podpořené hudbou pralesa vyvolávají iluzi pohybu. Brasileiro U Radnice stále žije. Podobně to vyhlíží



v lokále. Ať už v některé z oddělených prostor nebo v hlavní aule s rozložitým salátovým barem, všude cítíte vzrušení. Ti, kteří si odbyli čekání u baru, likvidují talíře mnohdy až „po sajtny“ naložené dobrotami. A věřte, je z čeho vybírat. Suši, ústřice, saláty, zauzený špek, nakládané olivy či třeba pomeranče s koriandrem. Anebo kedlubnový salát s krevetami. Ale pozor, to hlavní teprve přijde.

Kolem stolů neustále krouží muži s grilovanými řezy masa, vonícími a uprostřed růžovými jako kůže selátek. Mladíci jsou milí, dokážou svůj kus masa dobře prodat, ať mají na svých nožích nabodnuta kachní prsa s čerstvým tymiánem, vepřovou panenku na rozmarýnu, či třeba Jehněčí kýtu. Stojí však nechat si něco místa na vrcholy, které zosobňuje především hovězí maso – cupím s volnějšími vlákny z hrbu brazilského býka ovoněný bylinkami, spodní část hovězí kýty coxão mole protýkaná sýrem. Někomu se více zalíbí ve fraldinhe, části hovězího pupku přetékaná šťavami, jiného nejvíce osloví alcatra, jinak vrchní část hovězí kýty, bohatě pokrytá parmezánem. Fajnšmekři ocení picanhu s ještě se škvířícím prstýnkem tukového krytí po obvodu růžového masa.

Kolem stolů neustále krouží muži s grilovanými řezy masa, vonícími a uprostřed růžovými jako kůže selátek. Mladíci jsou milí, dokážou svůj kus masa dobře prodat, ať mají na svých nožích nabodnuta kachní prsa s čerstvým tymiánem, vepřovou panenku na rozmarýnu, či třeba Jehněčí kýtu. Stojí však nechat si něco místa na vrcholy, které zosobňuje především hovězí maso – cupím s volnějšími vlákny z hrbu brazilského býka ovoněný bylinkami, spodní část hovězí kýty coxão mole protýkaná sýrem. Někomu se více zalíbí ve fraldinhe, části hovězího pupku přetékaná šťavami, jiného nejvíce osloví alcatra, jinak vrchní část hovězí kýty, bohatě pokrytá parmezánem. Fajnšmekři ocení picanhu s ještě se škvířícím prstýnkem tukového krytí po obvodu růžového masa.

Pokud se vám grilovaná masa přijdou trochu monotónní na to, abyste svou návštěvu opakovali, potom vězte jedno. Pestrost obstarává nabídka z jiných chovatelsky proslavených zemí. Jste-li jen trochu trénovaní, jistě zachytíte odlišnosti v chuti stejného kusu, pocházejícího z jiné chovatelské oblasti. Abych nezapomněl na vyznačce ryb a darů moře. I pro ty je zde připravena pestrá nabídka, denně se měnící.

K rituálu patří i úvodní caipirinha, sladká a máměcí, lahev dobrého červeného z vybraných vinařství, napadá mě Merlot Volpi 2010 Salton Serra Gaúcha, nebo Quinta do Seival Cabernet Sauvignon 2012 Miolo, Campanha. S rybami si zase nejvíce rozumí Sauvignon blanc reserva 2013 Ventisquero, Chile – Casablanca Valley. Ten můžete mít i rozlévaný.

Atmosféra násobená pozornou obsluhou a opojnými drinky je veskrze radostná. Není divu, neexistuje mnoho tak nakažlivých míst, která vám nejdou z mysli. Jedno tu ale dokážete jen těžko, ne-li vůbec. Objevit v tom karnevalovém mumraji soukromí pro šeptání něžných vět. Přesto však i ti, kdo si sem původně zavítali za tímto účelem, odcházejí spokojeni.

Skanzeny národní kultury

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Duis pulvinar. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Duis pulvinar. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum. Nullam rhoncus aliquam metus. Nullam justo enim, consectetur nec, ullamcorper ac, vestibulum in, elit. Suspendisse nisl. Nulla non lectus sed nisl molestie malesuada. Aliquam erat volutpat. Nunc auctor. Nulla non lectus sed nisl molestie malesuada. Fusce nibh.

Itaque earum rerum hic tenetur a sapiente delectus, ut aut reiciendis voluptatibus maiores alias consequatur aut perferendis doloribus asperiores repellat. Sed elit dui, pellentesque a, faucibus vel, interdum nec, diam. Suspendisse nisl. Aliquam id dolor. Curabitur vitae diam non enim vestibulum interdum. In convallis. Integer vulputate sem a nibh rutrum consequat. Aliquam ante. Aliquam erat volutpat. Integer lacinia. Fusce suscipit libero eget elit. Vestibulum erat nulla, ullamcorper nec, rutrum non, nonummy ac, erat. Suspendisse nisl.

Mauris suscipit, ligula sit amet pharetra semper, nibh ante cursus purus, vel sagittis velit mauris vel metus. Phasellus faucibus molestie nisl. Mauris metus. Mauris suscipit, ligula sit amet pharetra semper, nibh ante cursus purus, vel sagittis velit mauris vel metus. Sed ac dolor sit amet purus malesuada congue. Donec quis nibh at felis congue commodo. Nullam sapien sem, ornare ac, nonummy non, lobortis a enim. Mauris dolor felis, sagittis at.

Praesent in mauris eu tortor porttitor accumsan. Integer pellentesque quam vel velit. Cras pede libero, dapibus nec, pretium sit amet, tempor quis. Duis pulvinar. Integer lacinia. Maecenas sollicitudin. Morbi imperdiet, mauris ac auctor dictum, nisl ligula egestas nulla, et sollicitudin sem purus in lacus. Mauris dolor felis, sagittis at, luctus sed, aliquam non, tellus. Pellentesque arcu. Aliquam in lorem sit amet leo accumsan lacinia. Etiam ligula pede, sagittis quis, interdum ultricies, scelerisque eu. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Nulla est. Quisque porta. Integer imperdiet lectus quis justo. Vivamus ac leo pretium faucibus. Curabitur bibendum justo non orci. Aenean id metus id velit ullamcorper pulvinar. Maecenas ipsum velit, consectetur eu lobortis ut, dictum at dui.



Praesent id justo in neque elementum ultrices. Nullam faucibus mi quis velit. Sed vel lectus. Donec odio tempus molestie, porttitor ut, iaculis quis, sem. Etiam dui sem, fermentum vitae, sagittis id, malesuada in, quam. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Duis risus. Nulla turpis magna, cursus sit amet, suscipit a, interdum id, felis. In sem justo, commodo ut, suscipit at, pharetra vitae, orci. Vivamus ac leo pretium faucibus. Nulla pulvinar eleifend sem. Mauris dolor felis, sagittis at, luctus sed, aliquam non, tellus. Pellentesque pretium lectus id turpis. Curabitur bibendum justo non orci.

Etiam bibendum elit eget erat. Fusce tellus odio, dapibus id fermentum quis, suscipit id erat. Quis autem vel eum iure reprehenderit qui in ea voluptate velit esse quam nihil molestiae consequatur, vel illum qui dolorem eum fugiat quo voluptas nulla pariatur? Aliquam erat volutpat. Donec ipsum massa, ullamcorper in, auctor et, scelerisque sed, est. Pellentesque sapien. Mauris dolor felis, sagittis at, luctus sed, aliquam non, tellus. Mauris elementum mauris vitae tortor. Nulla quis diam. Vestibulum fermentum vitae tortor id mi. Duis viverra diam non justo. Etiam commodo dui eget wisi. Nulla non arcu lacinia neque faucibus fringilla.

Itaque earum rerum hic tenetur a sapiente delectus, ut aut reiciendis voluptatibus maiores alias consequatur aut perferendis doloribus asperiores repellat. Sed elit dui, pellentesque a, faucibus vel, interdum nec, diam. Suspendisse nisl. Aliquam id dolor. Curabitur vitae diam non enim vestibulum interdum. In convallis. Integer vulputate sem a nibh rutrum consequat. Aliquam ante. Aliquam erat volutpat. Integer lacinia. Fusce suscipit libero eget elit. Vestibulum erat nulla, ullamcorper nec, rutrum non, nonummy ac, erat. Suspendisse nisl.

Mauris suscipit, ligula sit amet pharetra semper, nibh ante cursus purus, vel sagittis velit mauris vel metus. Phasellus faucibus molestie nisl. Mauris metus. Mauris suscipit, ligula sit amet pharetra semper, nibh ante cursus purus, vel sagittis velit mauris vel metus. Sed ac dolor sit amet purus malesuada congue. Donec quis nibh at felis congue commodo. Nullam sapien sem, ornare ac, nonummy non, lobortis a enim. Mauris dolor felis, sagittis at.

Praesent in mauris eu tortor porttitor accumsan. Integer pellentesque quam vel velit. Cras pede libero, dapibus nec, pretium sit amet, tempor quis. Duis pulvinar. Integer lacinia. Maecenas sollicitudin. Morbi imperdiet, mauris ac auctor dictum, nisl ligula egestas nulla, et sollicitudin sem purus in lacus. Mauris dolor felis, sagittis at, luctus sed, aliquam non, tellus. Pellentesque arcu. Aliquam in lorem sit amet leo accumsan lacinia. Etiam ligula pede, sagittis quis, interdum ultricies, scelerisque eu. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Nulla est. Quisque porta. Integer imperdiet lectus quis justo. Vivamus ac leo pretium faucibus. Curabitur bibendum justo non orci. Aenean id metus id velit ullamcorper pulvinar. Maecenas ipsum velit, consectetur eu lobortis ut, dictum at dui.

Maecenas fermentum, sem in pharetra pellentesque, velit turpis volutpat ante, in pharetra metus odio a lectus. Etiam posuere lacus quis dolor.



Královské párování

*Lorem ipsum dolor sit amet, consec-
tetuer adipiscing elit. Duis pulvinar.
Excepteur sint occaecat cupidatat
non proident, sunt in culpa qui officia
deserunt mollit anim id est laborum.*

Lorem ipsum dolor sit amet, consec-
tetuer adipiscing elit. Duis pulvinar. Excepteur sint occaecat cupidatat
non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit
anim id est laborum. Nullam rhoncus aliquam metus.
Nullam justo enim, consec-
tetuer nec, ullamcorper ac,
vestibulum in, elit. Suspendisse nisl. Nulla non lectus
sed nisl molestie malesuada. Aliquam erat volutpat.
Nunc auctor. Nulla non lectus sed nisl molestie male-
suada. Fusce nibh.

Itaque earum rerum hic tenetur a sapiente delectus, ut
aut reiciendis voluptatibus maiores alias consequatur
aut perferendis doloribus asperiores repellat. Sed elit
dui, pellentesque a, faucibus vel, interdum nec, diam.
Suspendisse nisl. Aliquam id dolor. Curabitur vitae diam
non enim vestibulum interdum. In convallis. Integer
vulputate sem a nibh rutrum consequat. Aliquam ante.
Aliquam erat volutpat. Integer lacinia. Fusce suscipit li-
bero eget elit. Vestibulum erat nulla, ullamcorper nec,
rutrum non, nonummy ac, erat. Suspendisse nisl.

Mauris suscipit, ligula sit amet pharetra semper, nibh
ante cursus purus, vel sagittis velit mauris vel metus.
Phasellus faucibus molestie nisl. Mauris metus. Mauris
suscipit, ligula sit amet pharetra semper, nibh ante cur-
sus purus, vel sagittis velit mauris vel metus. Sed ac do-
lor sit amet purus malesuada congue. Donec quis nibh
at felis congue commodo. Nullam sapien sem, ornare
ac, nonummy non, lobortis a enim. Mauris dolor felis,
sagittis at, luctus sed, aliquam non, tellus. Mauris ele-
mentum mauris vitae tortor. Nulla quis diam.
Donec ipsum massa, ullamcorper in, auctor et, sceleris-
que sed, est. Pellentesque sapien.

Praesent in mauris eu tortor porttitor accumsan. Inte-
ger pellentesque quam vel velit. Cras pede libero, dapi-
bus nec, pretium sit amet, tempor quis. Duis pulvinar.
Integer lacinia. Maecenas sollicitudin. Morbi imperdiet,
mauris ac auctor dictum, nisl ligula egestas nulla, et so-
llicitudin sem purus in lacus. Mauris dolor felis, sagittis
at, luctus sed, aliquam non, tellus. Pellentesque arcu.
Aliquam in lorem sit amet leo accumsan lacinia. Etiam
ligula pede, sagittis quis, interdum ultricies, scelerisque
eu. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate
velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Nulla
est. Quisque porta. Integer imperdiet lectus quis justo.
Vivamus ac leo pretium faucibus. Curabitur bibendum
justo non orci. Aenean id metus id velit ullamcorper pul-
vinar. Maecenas ipsum velit, consectetuer eu lobortis
ut, dictum at dui.

Praesent id justo in neque elementum ultrices. Nullam
faucibus mi quis velit. Sed vel lectus. Donec odio tem-
pus molestie, porttitor ut, iaculis quis, sem. Etiam dui
sem, fermentum vitae, sagittis id, malesuada in, quam.
Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient
montes, nascetur ridiculus mus. Duis risus. Nulla tur-
pis magna, cursus sit amet, suscipit a, interdum id, felis.
In sem justo, commodo ut, suscipit at, pharetra vitae,
orci. Vivamus ac leo pretium faucibus. Nulla pulvinar
eleifend sem. Mauris dolor felis, sagittis at, luctus sed,
aliquam non, tellus. Pellentesque pretium lectus id tur-
pis. Curabitur bibendum justo non orci.

Etiam bibendum elit eget erat. Fusce tellus odio, dapibus
id fermentum quis, suscipit id erat. Quis autem vel eum
iure reprehenderit qui in ea voluptate velit esse quam
nihil molestiae consequatur, vel illum qui dolorem eum
fugiat quo voluptas nulla pariatur? Aliquam erat vo-
luppat. Donec ipsum massa, ullamcorper in, auctor et,
scelerisque sed, est. Pellentesque sapien. Mauris dolor
felis, sagittis at, luctus sed, aliquam non, tellus. Mauris
elementum mauris vitae tortor. Nulla quis diam. Vesti-
bulum fermentum tortor id mi. Duis viverra diam non
justo. Etiam commodo dui eget wisi. Nulla non arcu la-
cinia neque faucibus fringilla.

Itaque earum rerum hic tenetur a sapiente delectus, ut
aut reiciendis voluptatibus maiores alias consequatur
aut perferendis doloribus asperiores repellat. Sed elit
dui, pellentesque a, faucibus vel, interdum nec, diam.
Suspendisse nisl. Aliquam id dolor. Curabitur vitae diam
non enim vestibulum interdum. In convallis. Integer
vulputate sem a nibh rutrum consequat. Aliquam ante.
Aliquam erat volutpat. Integer lacinia. Fusce suscipit li-
bero eget elit. Vestibulum erat nulla, ullamcorper nec,
rutrum non, nonummy ac, erat. Suspendisse nisl.

Praesent in mauris eu tortor porttitor accumsan. Inte-
ger pellentesque quam vel velit. Cras pede libero, dapi-
bus nec, pretium sit amet, tempor quis. Duis pulvinar.
Integer lacinia. Maecenas sollicitudin. Morbi imperdiet,
mauris ac auctor dictum, nisl ligula egestas nulla, et so-
llicitudin sem purus in lacus. Mauris dolor felis, sagittis
at, luctus sed, aliquam non, tellus. Pellentesque arcu.
Aliquam in lorem sit amet leo accumsan lacinia. Etiam
ligula pede, sagittis quis, interdum ultricies, scelerisque
eu. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate
velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Nulla
est. Quisque porta. Integer imperdiet lectus quis justo.
Vivamus ac leo pretium faucibus. Curabitur bibendum
justo non orci. Aenean id metus id velit ullamcorper pul-
vinar. Maecenas ipsum velit, consectetuer eu lobortis
ut, dictum at dui.

Maecenas fermentum, sem in pharetra pellentesque,
velit turpis volutpat ante, in pharetra metus odio a
lectus. Etiam posuere lacus quis dolor.

Lorem ipsum dolor sit amet, consec-
tetuer adipiscing elit. Duis pulvinar. Excepteur sint occaecat cupidatat
non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit
anim id est laborum. Nullam rhoncus aliquam metus.
Nullam justo enim, consec-
tetuer nec, ullamcorper ac,
vestibulum in, elit. Suspendisse nisl. Nulla non lectus
sed nisl molestie malesuada. Aliquam erat volutpat.
Nunc auctor. Nulla non lectus sed nisl molestie male-
suada. Fusce nibh.



FOODOLOGY

PUBLISHER, FOUNDING EDITOR

Amber Wickes

EDITOR

Dennis Lewon

ONLINE EDITOR

Clinton Krute

ART DIRECTOR

Jackie McCaffrey

PHOTO

Bob Cohn
Hayley Romer
Andrew Bydlon

TEXT

Molly Ball
Megan Garber

ILLUSTRATIONS

Sean McCabe
Otavio Pandolfo
Gustavo Pandolfo

PAPER

Arctic Paper /
Munken Lynx Rough 150g/m²

PAPER / COVER

Arctic Paper /
Munken Lynx Rough 300g/m²

