



FOODOLOGY

PRŮVODCE KVALITNÍ GASTRONOMIÍ
2017



OBSAH

| | |
|-------------------------|-----|
| Jak hodnotíme | 4-5 |
| Na které sme nezapoměli | 6-7 |



| | |
|----------|-------|
| BELLEVUE | 10-11 |
|----------|-------|

Restauraci na Setanově Nábřeží tlačí vzhůru nápaditý přístup k obměňování hostujících šéfkuchařů. Nezpochybnitelnou zásluhu na vzestupu podniku má ale i ten, který zůstává – Petr Bureš.



| | |
|---------|-------|
| KULAŤÁK | 12-13 |
|---------|-------|

Když v listopadu 2009 otevřel své dveře v pořadí desátý pražský – a osmnáctý v zemi – podnik řetězce Pilsner Urquell Original Restaurant, byl jeho úspěch do velké míry zaručen.



| | |
|-------|-------|
| SOHO+ | 14-15 |
|-------|-------|

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



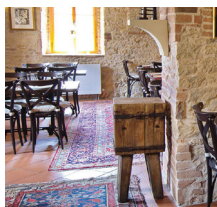
| | |
|-------------------|-------|
| RESTAURANT GOLDIE | 18-19 |
|-------------------|-------|

Podnik v tábořském hotelu Nautilus je místem, kde se o originální meníčka stará šéfkuchař Martin Svatek. A věru má co nabídnout.



| | |
|------|-------|
| DEPO | 20-21 |
|------|-------|

Není lehké ve městě spojeném se slavnou historií situovanou do časů Rožmberků vybudovat restauraci, která by tuto dobu pomínula. A přece se to podařilo.



DVŮR HOFFMEISTER

22-23

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.



ATMOSPHERE

26-27

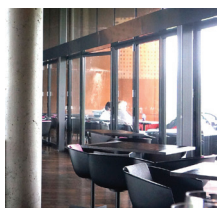
Mezi patnácti subjekty zařazenými do kolonky gastronomie v olomoucké obchodní galerii Šantovka stojí na nejvyšším stupínku. Proč?



RESTAURACE U LABUTĚ

28-29

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



MIURA

30-31

Nadčasová stavba stejnojmenného hotelu v Čeladné je předmětem desítek diskuzí. Vesmírná loď z dálných světů, tvrdí jedni, obří kytovec z pravěku objevený na úpatí Beskyd, myslí si druzí. Ať tak či tak, hotel a jeho restaurace jsou výzvou.



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 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 dégustation bohémobourgeoise, 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 optimál-

ní 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).

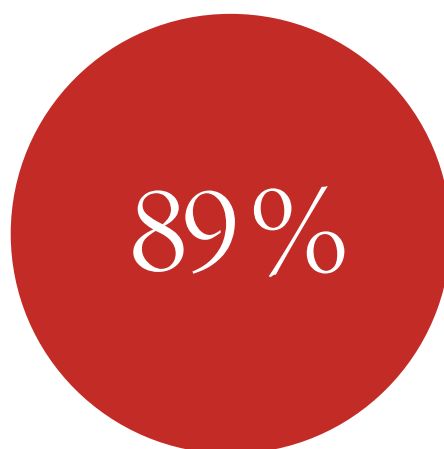
Autorem většiny recenzí je Milan Ballík. Na průvodci se rovněž podíleli Pavel Vysloužil (Deniso-va 6, Restaurace U labutě), Milan Badal (Slowpec, Na kopci, Areál Botanika) a Milan Sedláček (KoishiFish&Sushi). Všechny recenze v nekrácené podobě jsou k dispozici rovněž na stránce www.foodology.cz. Celkové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

JÍDLO
NÁPADITOST, MENU,
JEHO OBMĚNITELNOST,
SUROVINY, ÚPRAVA,
50 BODŮ

NÁPOJE
NABÍDKA, VÍNO A,
DOPORUČENÍ
OBSLUHOU, CENA
20 BODŮ



OBSLUHA
UVÍTÁNÍ,
PŘISPŮSOBIVOST,
SERVÍROVÁNÍ
20 BODŮ

PROSTŘEDÍ
PREZENTACE, INTERIÉR,
BAREVNÉ LADĚNÍ, HLUK,
ZALOŽENÍ STOLŮ
10 BODŮ

jich 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 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 stolů.



NA KTERÉ SME NEZAPOMĚLI

Proč se některé podniky zvučných jmen do výběru nedostaly?

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 sebemenší 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 uchytl. 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 kulina-

rie 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 jisté 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 protagonist, 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 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 kuchyní 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 přítom ambice obsáhnout hlavní trendy současné gastronomie, přičemž se inspiruje kuchyní špičkového australského šéfkuchaře Petera Gilmorea, 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 Nėmec, 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 podíváme.



RECENZE RESTAURACÍ
PRAHA



BELLEVUE

Smetanovo nábř. 18 110 00 Praha 1 +420 222 221 443
www.bellevuerestaurant.cz

Restauraci na Smetanově Nábřeží tlačí vzhůru nápaditý 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 tápala. 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 vltavském nábřeží se podepsala také krize před šesti lety. Proto došlo k určitému ústupu ze slávy kdysi jedné z nejvyhledávanějších bašt kulinarie. Kde hledat příčiny comebacku Bellevue mezi nejlepší tuzemské restaurace? Patrně nikoli v interiéru. Od posledního faceliftu se totiž výrazně nezměnil, jen snad trochu zevšedněl. Černé třásně na svítidlech už nesvádějí k přemýšlení proč a nač, jen evokují jistou nostalgii. Skleněné vázy, jakkoliv oslovující, se po čase staly obehnaným inventářem, který víceméně ignorujete. Atmosféře lokálu však stále vévodí panoráma Hradu nad levým břehem řeky – ten pohled prostě nezevšední.

Změnila se ovšem kuchyně a právě tam tkví jádro renesance Bellevue. Po odchodu Jacquese Auffraye neměla na šéfy kuchyně příliš mnoho štěstí: nepovedl se Gabriele Feliciani, za očekáváním 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 va-

riace hostujících šéfkuchařů. Jsou efektní a zaměřují se vždy na jednu ústřední bázi, nebo striktně vyhraněnou oblast. Nedávno předvedl radostnou inspiraci kuchařskými cestami Carlo Bernardini, který na pořad uvedl risotto carnaoli s červenou řepou a mušlemi svatého Jakuba ovoněnými pomerančem. Jakubky, už tak jeden z nejcuknějších darů moře, dostaly díky pomerančovému nádechu výraz, který o patro předčil jejich už tak znamenitou chuť. Pokrm vyzněl jako poklona k atraktivním produktům z vod a ovocných sadů Středomoří.

Neméně úspěšně vyzněla úžasná kambala pečená v hříbkové krustě s podzimní zeleninou a omáčkou z černých lanýžů. Jemná ryba obkroužená hříby, navíc oděná do éterického lanýžového sarafánu získala vstupem zeleniny, která měla za úkol krmit omladit. Jedny z nejvzývanějších suchozemských chutí se tak potkaly s graciózním valérem moře.

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



91%



Hvězdy ale přicházejí a odcházejí, zatímco v kuchyni zůstává Petr Bureš. Bez nějakých oslňujících stáží – mistři mu dávají lekce v jeho kuchyni, aniž by se o něm nějak hlasitě hovořilo – obstarává všechny ty hvězdné kuchaře coby jejich pravá ruka. Hlavně však se stará o to, aby restaurace v mezidobích, kdy v ní nikdo nehostuje, vykazovala stejně 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 dobu jejich návštěv jsou vnímány jako samozřejmost, která se

rozumí sama sebou. V tomto trochu nezaslouženém ústraní Petr Bureš už roky pracuje tak, aby Bellevue vrátil její někdejší lesk. Což v době, kdy je město restauracemi tohoto ranku až přesyceno, není nic snadného. Jakmile pak ochutnáte třeba jeho hřbet ze šumavské srny s foie gras, kapustou a šípkovou omáčkou, seznáte, že je mužem na svém místě. Ryze tuzemské zvěřinové krmi dodá espritně francouzský dovětek tukem překypujících jater, která obroubí srnčí maso sametovou hladkostí. Se sklenkou Zweigeltrebe 2013 od Milana Sůkala mu pak v duchu poděkujete, že je šéfem kuchyně Bellevue právě on.



KULATAÁK

Vítězné náměstí 820/12 160 00 Praha 6 +420 773 973 037
www.kulatak.cz

Když v listopadu 2009 otevřel své dveře v pořadí desátý pražský – a osmnáctý v zemi – podnik řetězce Pilsner Urquell Original Restaurant, byl jeho úspěch do velké míry zaručen. Na jedné z nejrušnějších pražských křižovatek hromadné dopravy se Kulataák, jak se podnik podle své lokace na Vítězném náměstí nazývá, o klientelu bát nemusel.

Díky přístupu personálu a úrovni služeb, které Kulataák nabízel, popularita plzeňské restaurace nečekaně brzy předčila očekávání majitele, jímž je plzeňský pivovar. Zkusme poodhalit tajemství úspěchu téhle „obyčejné“ hospody, kde se dveře každý den v týdnu od otvíračky po policejní hodinu netrhnu. Předem je dobré udělat si rezervaci.

Vyhnete se zklamání z toho, že vás servírka či číšník přes veškerou snahu vyhovět budou muset odmítnout.

I když občas po ne až tak dlouhé chvíli čekání pro vás místo nějakými kouzly vyšetří.

Členitý interiér, oproti svým „sestrám“ z řetězce poněkud atypický, působí uklidňujícím dojmem. A to přes masakr, který se tu dennodenně odehrává. Pokud vám nevádí obvyklý hospodský hluk desítek rozjařených hlasů, usedněte a vrhněte se na lístek. Je obsáhlý, hlavní pozornost přitom upírá na českou klasiku. V té je Kulataák výjimečný. Pokud zvolíte polévku z arzenálu české tradice, třeba bramboračku, neuděláte chybu.

Hutná, se vším co do ní patří, spoustou zeleniny, brambor a jasně čitelnou přítomností hub. Optimálně kořeněná, kdy se česnek ve správném množství potkává s voňavou majoránkou. Takto se trefit, v tom je velký kus kuchařské zručnosti.

Ne vždy se v tom zápřahu a kvantu kувérů, které kuchyně chrlí pro očekáváním nadřazené jedlíky od pondělka do neděle, všechno povede bez chybičky. Když například onehdy došlo na porci moravských vrabců, na pohled bylo všechno jako obvykle. Porce, po níž by se daly skály lámat, byla na oválu talíře uspořádána tak, aby oko dostalo signál. Dravé chutě provokovala i vůně, takže nezbývalo než se chopit příboru.

První dojem byl jako vždy v pořádku. Vrabce si tu dávám často, je to můj zdejší etalon výkonu kuchařů. Měkké, mimořádně upečené maso, provázené chutnou šťávou a oběma druhy zelí, nastartovalo známý pocit blaha. Houskový knedlík byl jako vždy skoro domácí, ten špekový měl vak tentokrát do umístění na bedně dál, než je v Kulataáku zvykem. Byl trochu přesušený, podivně se drotil, ani jeho nasákavost nebyla optimální a sousto jako by drhlo v ústech.

Pokud něco takového nastane, začnete být ostražití. Najednou si uvědomíte lehkou disonanci chutí, protože o díl vyšší podíl česneku vyvolal hořknoucí podtext, který narušil celkovou harmonii. Není to zde časté, možná takovou drobnou faleš v souhře ne každý zaznamená. Nicméně je to daň, kterou zřejmě čas od času musí zaplatit každý takto enormně vytížený provoz.



89%



Kulaťák přitom nehraje pouze na tuzemskou klasiku. Můžete si ho bez zardění zapsat coby restauraci, kam se nemusíte bát pozvat ani hodně mlsného hosta. Stačí ochutnat třeba hřbet z jelena s perníkovým knedlíkem, kaštanovým pyré, liškami, listovým špenátem a omáčkou z portského vína.

Do arzenálu mu navíc poslední dobou přibylo pár příjemných novinek. Kvalita piva, s níž podnik poměrně dlouho zápasil, se už před časem dostala na stejnou výši jako kuchyně, takže souhra prožitku z jídla s douškem pečlivě ošetřeného ležáku je bez poskvrnky. Hlavně však Kulaťák povýšil o posezení na nově zbudované zimní zahradě. Utápěn

v záplavě hřejivého slunečního svitu deroucího se prosklenou střešou, zpřijemňuje tento komorní prostor pobyt v restauraci o několik řádů. Evokuje totiž spíše náladu vinárny, kde můžete kromě propracovaných pokrmů ocenit zdejší sortiment vín, který je na pivnici nečekaně obsažený.

Kulaťák tím potvrdil pověst mimořádné pivnice s kvalitní kuchyní. Ony drobné dnešní minely jsou tak málo četné, jako žirafa procházející se po Václaváku, a přes pochopitelnou občasnou únavu personálu, kterou ten ovšem dokáže u stolu zamaskovat důvěryhodným nakažlivým úsměvem, patří stále k nejvyšší špičce, jakou pražská scéna pivnic vyšší třídy nabízí.



SOHO+

Podolské nábřeží 1 147 00 Praha 4 +420 244 463 772
www.soho.cz

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 šambrý, 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 prolno desítkami vůní z originálních vodních dýmek.

Druhá místnost se širokými okny nabízí asociaci s trůnním sálem ledové královny. Bílé kminčky 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.

Z jednoduchého popisu chodů – spíš seznamu použitých surovin – asi nebude každý moudrý. Vždyť co si představit pod popisem předkrmu, jenž zní ceviche z líček z mořského řasa, avokádo pyré, červená a bílá ředkev, little gem, espuma z grilovaných paprik s limetkou a chilli? Jednomu z toho jde hlava kolem.

Ovšem jen do doby, než se před vámi objeví na-

pohled svůdná kreace efektně komponovaných surovin. Uprostřed plochy talíře trůní nevelká kupka alabastrových kousků masa, hrudka avokáda, drobné zelené ostrůvky lístků římského minisalátu. Diagonálně pak při obrubě talíře dábelky rudá pěna z pečených paprik.

Ti, kdo znají ceviche v jeho latinskoamerické podobě, nebudou věřit svým očím. Ovšem první sousto je přesvědčivější o tom, že je tento předkrm přinejmenším stejně lahodný jako jeho jmenovec třeba z Peru. Delikátní maso, jemné jako vánek na pobřeží, se samo rozpouští na jazyku za doprovodu máslově tučného avokádového pyré a s rozpustile oživující pěnou z paprik. V její sladkosti co chvíli vystrčí růžky provokační atak chilli, ale jen takový, aby nechal něco prostoru pro dalšího nositele svěžesti, ředkev. Limetka už jen zdáří připodobní chuťový výraz receptuře jihoamerických rybářských přístavů.

Smím-li napovědět, pokračujte rajčatovou bouillabaisou. Už spojení bisque a rajčat budí jednak podiv a jednak zvědavost. Navíc netradiční kombinace darů moře – chobotnice, krevety, treska, slávký, dále pak šafránové brambory, fenyklový konfit, cherry rajčata, toast se sýrem gruyère, aioli. Není to přes moc sebevědomé, až drzé? Ne, pokud je krmě shromážděna do tak harmonického projevu, jaký uchystal Kunc.



91%



Nahořklému 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 přešle čistých chutí nabízených ostatními vstupy vytáhlo do posledka vše, co je schopné nabídnout. Jemnost, zřetelný čistý odér moře, jednodušnost a uměřenou pevnost.

K tomu prvotřídní brambory ozvláštěně příděchem fenyklu a křupavý toast. Báječná kombinace.

Hovězí žebro tažené ve vakuu dvanáct hodin je zase požitekem pro milovníky masa. Voní hověžinou a křehké je tak, že se od kosti oddělí pod pouhým pohledem. Šťávy 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 zařídít 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 espu-ma, pražený kokos, bazalkovo-limetový sorbet), neuděláte chybu. Dříve se Petr Kunc s chutěmi pral, dnes si s nimi zručně pohrává a vnuká jim svou vůli, aby z každé dostal to nejlepší. Také lépe rozvrhuje síly, nesnaží se předvést všechno své umění na jednom talíři, spíš s efekty šetří. Právě díky tomu je dnes SOHO+ hledanou zastávkou při cestě za opravdovými kulinářskými radostmi.



RECENZE RESTAURACÍ
ČECHY



RESTAURANT GOLDIE

Žižkovo náměstí 20 39001 Tábor +420 380 900 901
www.hotelnautilus.cz/cs/restaurace

Podnik v táborském hotelu Nautilus je místem, kde se o originální menička stará šéfkuchař Martin Svatek. A věru má co nabídnout.

Připravit na páteční večer humrové menu nemusí být nijak mimořádný počin. Ovšem pokud je to jeden z pátků prázdninových, v Táboře a ausgerechnet v den, kdy město ochromila rekordní pětáctisetistupňová vedra, vypadá to jako čiré bláznovství. Tedy kdyby restauraci nebyla Goldie a kuchařem Martin Svatek.

Už pět let si restaurace vychovává klientelu, která má k opravdové kuchyni vřelý vztah, a lze říci, že úspěšně. O tom ostatně svědčí dvaatřicet prodaných humrů v onen horký předvíkendový večer. Motivace k návštěvě Goldie, byť jen na „prostý“ oběd či večeři, je tím větší.

Interiér restaurace sestává z několika prostor, z nichž každá poskytuje nevšední posezení. Hlavní prostora působí díky vysokým, zlatem se blýskajícím sloupům a volně rozhozeným stolkům a zrcadlům, která prostor znásobují, přepychem možná až lehce rozmařilým. Podobně osloví vysoké atrium. Jednotlivá patra kleneb a podmanivá fontána evokují vzpomínky na italsky vzletné renesanční paláce. Elegantní prostředí i netuctové založení dojem noblesy a očekávání zvyšují. A to jste ještě neotevřeli menu.

Není okázalé ani přehnané co do počtu položek. Do průměrnosti má však hony daleko. Nejvíce z něj číší autorova odvaha, neboť nabídka je zdravě sebevědomá.

Paštika z kachny a foie gras s perníkovou omáčkou, šafránovým gelem a čatní ze švestek a cibule může být úvodem do menu, které je všechno, jen ne tuctové. Chuťově bohaté kachní maso odlehčí umně připravené čatní, kousky jemných jater dodají paštice parádní výraz. O vzrušení každého sousta se stará tu hladounký šafránový gel, jindy o něco suverénnější perník. Nádherně komponovaný předkrm vám každopádně učaruje a připraví vás na to, že všechny zdejší krmě nesou výrazný punc originality.

Koňská líčka z místního řeznictví dušená na černém pivě, jimž dělá doprovod cibulová kaše, smažené jelito a šalotky na červeném víně, jsou dalším příkladem odvahy šéfkuchaře Goldie. V Táboře má však prodej koniny bezmála stoletou tradici díky bůhvíkolikáté řeznické generaci Čadilových, takže rozpaky z neobvyklého masa můžete hodit za hlavu.

Svatkova líčka jsou ustrojena znamenitě, křehká, naditá šťávami, tu a tam prorostlá hnízdem želatiny. Ta měkkému až rozpadajícímu se masu dodá



88%



jemnou texturu, takže každé skousnutí uvolní lahodně sestavený balíček chutí podtržený omáčkou, v níž se spojuje staročeská varieta černého piva s burgundským štychem – zajištěným šalotkami a červeným vínem. Cibulová kaše líčka vynikajícím způsobem ukotví a do hájemství českých chutí celkový výraz vrátí medailonek smaženého jelita.

Jídlo, které asi nezaujme každého, má své nesporné kvality. Všichni, kdo hýkají nadšením nad mnohdy prostředně, na tři minus připravenými líčky nabízenými každou jen trochu lepší hospodou, by je rozhodně neměli vynechat. A to nejen kvůli řídce vídané surovině, ale zejména schopnostem kuchařovým. Volba koňského masa není chvástavým experimentováním zamindrákovaného kuchařika. Za každým talířem je cítit dávka zkušeností, které Svatek zúročuje

ve vlastních promyšlených kreacích, díky čemuž vzniká s jistou nadsázkou fúze všech kuchyní založená na surovinách rodného regionu. Pokud ještě nemáte dost, můžete se s Goldie rozloučit dezertem. Krém z vanilky a 45procentní smetany s limetkovým sorbetem, květy a růžovým čírem cukrové vaty na vrcholu jen potvrdí kuchařovu nápaditost. Vanilkou obohacená smetana pohladí patro, sorbet zabrání malátnosti a pocitu přesytení a brusinky až do poslední lžičky stimulují chuťové pohárky.

Úspěch Goldie potvrzuje, že gastronomie vyšší třídy si publikum najde kdekoli. Nezpochybnitelným předpokladem je ovšem nadšený, šikovný šéfkuchař se zaujetím pro svou práci.



DEPO

Latrán 74 381 01 Český Krumlov +420 380 602 442
www.depokrumlov.cz/cs

Není lehké ve městě spojeném se slavnou historií situovanou do časů Rožmberků vybudovat restauraci, která by tuto dobu pominula. A přece se to podařilo.

Mezi více či méně středověkem poznamenanými podniky v Českém Krumlově se objevilo Depo, pivnice současnosti. V industriálně laděném interiéru malé tovární haly – nebo větší dílny, chcete-li – vznikla tanková restaurace se vším, co k ní patří. Dostatečně velká na to, aby uspokojila nálety nespočetných zájezdů v létě, i natolik atraktivní pro uspokojení pijácké touhy většinou tuzemských hostů mimo hlavní sezónu. V létě navíc máte k dispozici příjemnou zahradu v klidné parkové části podzámčí.

Strohý interiér, odkrývající kovové stavební prvky i pohled na konstrukci krovu, s účelovými svítidly, jaká vidáme ve funkčních průmyslových objektech, vás osloví hned po vstupu. Mezi kovovými skříňkami z fabričních šaten si při znamenitě ošetřeném pivu odpočínáte od přívalu pověstí o členech veleslavného rodu, oprostíte se od oslňujících zámeckých prostor. V Depu je čas jídlem a pitím zregenerovat síly na další porci velkých dějin největšího lesku českého království.

Snadno se vám přihodí to, že se u jednoho rozměrného stolu potkáte s hosty ze všech končin světa, což je příležitost k nahlédnutí, kterak se srovnají s tradiční českou kuchyní. Protože Depo je především o gastronomických tradicích. Na

lístku najdete osvědčené rány jistoty z receptářů jihočeských statků i šumavských chalup. Všechna jídla jsou připravena na základě současných trendů a pokud možno ze surovin z blízkého okolí.

Kupříkladu zdejší bramboračka. Někde ji zvou dřevorubecká a je ustrojená tak, jak ji mnozí známe, s dobrými nerozvařenými bramborami, vonnými houbami a kořenovou zeleninou. Špetka majoránky, přiměřeně česneku, pro oživení troška pepře, samozřejmě cibule a trocha zelené nati na hladině. Ovšem ve zdejší polévce kuchař uplatnil zvyk z podhorských krajů, kde se navíc přidávaly krupky. Ono to nemělo přílišný vliv na chuť, šlo spíše o to, aby jídlo, jakkoliv chudé, mělo dost kalorií na zvládnutí odpolední porce práce. Zdejší bramboračka vám tak krom věrného nahlédnutí do kuchyně kraje dodá i sílu pro další dávku dávnověku města.

Šéfkuchař Jakub Kulhavý nezapře svou řeznickou zkušenost. Maso si bourá, díky čemuž má možnost zužitkovat ze čtvrti hovězího nebo půlky vepře prakticky všechno. Na lístku tak najdete vlastní, báječně „pod žízeň“ ochucenou huspeninu, selskou paštiku na opečeném chlebu – mimochodem až návykově dobrou – a další vychytávky podporující konzumaci tankového Prazdroje.



89%



Osloví jistě i nabídka hotovek. V mém případě to byl hovězí krk s grilovanou cibulkou a kapustou. Maso, které pro jeho pevnost svalů není snadné upravit, bylo v tomto případě optimální. Ještě narůžověle uprostřed, plné šťáv, ryzí v chuti se nechalo hýčkat stejně podařeným doprovodem. Pikantní cibulky mu nedaly sklouznout do unyllosti a každé sousto obdařily provokujícím dovětkem. Kapusta díky své rustikální příchuti s tendencí lehce hořknout potom dotvořila perfektní obraz. Z krku tu chystají také báječně ochucený guláš, díky chilli s patrným, leč ne drakonickým přiosvětením.

Pokud si po dřevorubeckých porcích troufnete ještě na dezert, i jejich výběr je uspokojující. U buchtíček se šodó, štrůdlu nebo lívanců s borůvkovým žahourem potom můžete nenápad-

ně pozorovat, čeho si dopřávají vaši sousedé. A je to zajímavé. Na rozdíl od našinců si Asiaté nebojí objednat rybu vcelku, je-li v nabídce, nebo maso na kosti. Oni totiž vědí, co dává masu sílu. Králičí nebo kachní stehno, koleno, žebra nebo celý pstruh, to bývá častým tématem jejich talířů.

Depo je podnik, který stojí za návštěvu. Není kdovíjak moderní, interiér uvozuje nálady na počátky industrializace. Jídla jsou navíc z pokladnice jihočeských kuchařek nadlepená o současné kuchyňské technologie. V každém případě vás Depo připraví na to, abyste unesli exkurzi třeba k medvědímu příkopu nebo dalším kilometrům zámeckými chodbami.



DVŮR HOFFMEISTER

Velké Čičovice 45 252 68 Čičovice +420 604 142 438
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 stolovat, 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 vlaškými 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 nevlídných 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 pyré, krocketkami, šalotkou a omáčkou na bázi Madeiry. Křehké, mladé maso s ještě ne docela vyhraněnou chutí nabývá právě díky kontrastu v šalotce a vinné omáčce charakteru, takže nenudí.



93%



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 nobilesní, bohatou kompozici: jelení hřbet s lanýžovým pyrém, 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 kaštaný.

Vinná karta pak poskytuje vhodné víno ke všemu,

co menu nabízí. Atraktivní výběr za vcelku akceptovatelné ceny sahá od slušného sortimentu domácí proveniencie přes elegantní part Nového světa až k etiketám velkých domů Francie.

V konceptu restaurace ve Velkých Číčovcích 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.



RECENZE RESTAURACÍ
MORAVA



ATMOSPHERE

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

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

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 odvážanější, 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 střídmější, zato upoutá rozměrným oknem do otevřené kuchyně. Barevné poloprůhledné závěsy dovolují světlu vytvářet efektní scénérie, měnící se s postupujícím večerem. V podobně měhavém, nepříliš 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 doporuče-

ni kuchaře začínám hovězím carpacciem se šafránovou majonézou, rukolou a tomatovým žele.

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 žele 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 chutové harmonie. Mámivý výraz jater našel oživení v marinovaném ořechu – rozuměly 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 vídané kupáže odrůd grenache blanc a viognier od



87%



jihofrancouzské Domaine Gayda, byl navíc trefou do černého. Víno svou svěžestí povzneslo dojem z pokrmu a lehce pikantní ovocitostí obohatilo jeho odeznívání.

Za zmínku určitě stojí také hovězí svíčková „Atmosphere“, v typickém stylu staročeské kuchyně odvedená omáčka založená na vyrovnanosti vstupů. Hlavní přínos šéfkuchaře na sebe vzal tentokrát podobu prezentace, která vtiskla pokrmu stigma moderny. Místo tradičního obouchaného plátku citrusu doprovázel maso s omáčkou citrónový air a neméně efektní brusinkový kaviár, které sousto perfektně vypointovaly. Uměřená kolečka knedlíků jemných jako první americké nylonky pak doplnily po všech stránkách povedenou kreaci.

Poté se však do hry vrátil souboj různě intenzivních chutí. Krém z červené řepy a malin s ricottovým bavarois a křenem byl znovu kombinací, v níž se některé vstupy neměly šanci prosadit. Maliny bez sentimentu upozadily řepu, takže si-

tuaci musel zachraňovat bavorský krém z ricotty nastavený křenem. Ani poslední jmenovaný se ale příliš neprojevil, neboť mu chyběla síla čerstvosti. Bavorský krém však aspoň zjednal v ladění pořádek, díky čemuž bylo výsledkem svěže znějící finále vcelku podařeného pokrmu.

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. Možná by ale stálo za pokus projev všech jednotlivých součástí pokrmu vyladit do kýžené intenzity, aby nepůsobily ve skladbě nadbytečně. V každém případě, pokud si ke kulinárnímu představení přidáte pozorný, přitom však nevtíravý projev profesně vytříbeného personálu, patří Atmosphere na špičku kulinářské scény města.



RESTAURACE U LABUTĚ

Za Mlýnem 4 750 02 Přerov +420 581 736 786
www.labut.cz

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

Je jen málo důvodů, proč se vydat do města Přerova. Většina vlaků z Prahy na Ostravu profrčí kolem a ani nezastaví. Ani turistů sem moc nejezdí, takže klientela pro kvalitní restaurační podniky se musí rekrutovat z místních přátel dobrého jídla a pití, nebo z manažerů, kteří přijedou jednat do Meopty, Prechezy či Kazeta. O to víc potěší, že jeden důvod k návštěvě města přece jen je – v gastronomické poušti již téměř dvě desetiletí osvěžuje gurmety oáza v podobě restaurace U labutě.

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 suro-

vin nebude jen marketingovým sloganem.

Po pěti minutách jdeme na to: polévka z volské ohánky s játrovou roládou, coby předkrm teplé foie gras (u labutě tučná játra píší grass) se šafránovou omáčkou s vanilkou a bramborovou taštičkou plněnou želátkovým 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 želátkového 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



87%



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.

Sladkovodní ryby nejsou v tuzemsku zrovna dvakrát frekventované. Proto si nechceme nechat ujít sumce, kterého aby člověk na jídelních lístcích českých hospod pohledal. Uzená ryba přichází na stůl poté, co se ještě ohřála na grilu, se snítkou kopru a měsíčkem citronu leží v omáčce vedle tří dílků gratinovaných brambor. Na první pohled je jasné, že zvládnout 200 gramů výborně připravené a velmi chutné, leč dost tučné ryby, bude trochu problém. Naštěstí podala pomocnou ruku křenová omáčka s trochou čerstvého křenu, která i díky jemně nakyslé chuti láku, ve které ryba před uzením ležela, jídlo celkově odlehčila.

Na patře tak koncertoval regionální soubor složený z místních nejlepších hudebníků, kteří však okusili angažmá v několika zahraničních tělesech. Co ale trochu skřípalo, byl part „cizáckých“ gratinovaných brambor, které dostaly v této skladbě až příliš prostoru a navíc hrály fortissimo. Kdyby

jinak precizní skladatel obsadil místo nich klasické české vařené brambory s petrželí a dirigent je držel zkrátka, chyběl by jen krůček k standing ovation.

V tomto okamžiku se také ukázalo, jak prozřetelné bylo zvolit k jídlu pivo. Dobře natočená jednáctka ukázala silné stránky přerovského pivovaru a pro příště dostala divokou kartu. Pivo má říz a je na místní poměry hodně hořké, což je pro kombinaci s tučnými jídly vítaná přednost. Přejedení s díky odmítáme dezerty, ačkoli jindy by čokolortík s višněmi v rumu mohl udělat ke kávě dost velkou parádu.

Restauraci U labutě nelze při návštěvě Přerova vynechat. Velmi dobré jídlo z rukou šéfkuchaře Zdeňka Šimčíka pořídíte za rozumnou cenu v příjemném prostředí. Za rodinným konceptem je vidět dlouholetá dobře odvedená práce rodiny Šimkových. Koncept restaurace se profiluje jako kuchyně vařící převážně ze sezónních surovin a místních zdrojů, ale zároveň invence a hledání nových směrů. A to není ve městě, jako je Přerov, vůbec lehká práce.



MIURA

<http://www.miura.cz/cs/restaurace>

Nadčasová stavba stejnojmenného hotelu v Čeladné je předmětem desítek diskuzí. Vesmírná loď z dálných světů, tvrdí jedni, obří kytovec z pravěku objevený na úpatí Beskyd, myslí si druzí. Ať tak či tak, hotel a jeho restaurace jsou výzvou. Provokující k pochopení nejednoduché filozofie, s níž jsou spojeny.

Totéž platí o tamní restauraci. Designována v ultramoderním duchu, pojednaná v tónech černé s fialovými prvky, spoustou skla a betonu. Interiér, na který si musíme snad všichni zvykat, tolik je jiný. Oživit jej pomáhají rozměrná díla moderního umění na čelech prostory a obrazy ryzí beskydské přírody za prosklenými stěnami. Navíc si vás restaurace na svou návštěvu tak trochu předpřipraví díly, kolem nichž je nutno za gastronomickým zážitkem projít. Ve zlaté vyvedená „klonovaná“ Mona Lisa Andyho Warhola, nebo uhrančivá tvář Doukoupilova Ježíše, vtažení do děje už tušíte, že se bude dít něco mimořádného.

Usednete, stále trochu jako na trní, a v mžiku vám číšník doručí lístek. V ten moment vám dojde, oč tu běží. Do této krásné společnosti nadčasových kulturních mágů vtrhne stejně invenční kuchař. Jako kontrapunkt ke kosmopolitnímu obrazu vrcholného kumštu však zamíří jinam: nabídne tradiční beskydskou kuchyni, původem chudou a vycházející z toho, co ze skoupých podhorských políček dokázal člověk vydobýt.

Jen posuďte, kterak zdejší šéfkuchař Michal Göth dokázal prostým jídlům ze sednic beskydských chalup vdechnout nový život, vzruch a elegan-

ci současných kuchařských trendů. Do večere se můžete pustit třeba obmyslným předkrmem umocňujícím strohost skladby prvkem pravé aristokracie. Jde o pečenáče z candáta, jemuž dělá společnost salát z fenyklu, červené řepy a bystročického zelí spolu s kaviárem Tzar a čipsy z pohankového chleba. Ve vzácném partnerství se na talíři setkává pro mnohé královská ryba českých vod s lahůdkou carských rodin, kaviárem. Delikátně ustrojené rybě – pozor, oproti uzancím neobalené – dodává poležení v nálevu líbivý punc. Vzniklý báječný soulad exponuje svěží, chutěmi nabitý salát, čímž potvrzuje atraktivnost běžných položek zdejších receptur. Po takovém předkrmu se s rozvášněnými smysly nedočkavě pustíte do dalších krmí.

Můžete zůstat u kreativně inovované, dnes asi nejrozšířenější české polévky – dýňové krémové „kulajdy“ s liškami a vejcem uvařeným na 63 stupňů Celsia. Prolnutí módní dýně s famózním vejcem – pokud je dobře připravené – a pepných lišek povedené vynáší běžný pokrm do pater vysokého labužnického prožitku. Plně si však beskydský region vychutnáte, rozhodnete-li se pro degustační menu Chuť Beskyd, kde se skví mezi jinými kachní játra foie gras na grilu se štramberským uchem doprovázená švestkovým kompotem s portským



93%



vínem či filet z candáta s pečenou řepou, pohankou a máslovou pěnou.

Přestože se na jídelním lístku prezentují především modernizované beskydské klasiky, tu a tam narazíte na krmě jiných etnik, v poslední verzi menu třeba ostré thajské curry s krevetami a kokosovým mlékem či známý vídeňský řízek.

V Miuře vám nemusí chutnat všechno, ve všech předkládaných pokrmech však šéfkuchař doposledka užitekává každou minutu svého už více než dvacetiletého působení na scéně nejvyšší kulinarie. Nasazení, s nímž pracuje, je jasně patrné, a čitelná je i jeho zatím nevyčerpatelná invence.

V tom se podobá mistrům, jejichž plátina projasňují prostor restaurace.

Nelekněte se proto vzdálenosti, kterou vám tachometr po cestě do Čeladné ukáže, a jeďte. Dělalí to tak mnozí, často a rádi. To, co zažijete, stojí každému labužníkovi za sebeúpornější cestu.

Jestliže Michal Göth byl z jakýchkoliv důvodů nucen opustit brněnský Pavillon, potom bylo štěstím, že se objevil v Miuře. Štěstím jeho, Miury i nás všech.

