

2017



J



P

JOZEF PANÁČEK
jednatel

zajimame@foodology.cz

EDITORIAL

Vyrůstal na vesnici. Maminka byla znamenitá kuchařka, nějaký čas i profesionální, měl tedy k jídlu blízko. Zabíjačky, vlastní zelenina i ovoce – vy, kdo jste z vesnice, to jistě znáte.

Doba, kdy platilo „jsi blbej, půjdeš na kuchaře“, už tehdy doznívala. Jozef Evan musel prokázat všeobecné znalosti a také se vypořádat s poměrně přísným průměrem známek při odchodu ze základní školy. To se mu povedlo, a aniž to tenkrát věděl, měl vystaráno. Praxe ho totiž bavila daleko víc než učebnice.

Prvním místem, kde naskočil do opravdové kuchyně, byla restaurace U zlatého selátka na Kladně. Protože chodil do Selátka častěji a častěji, získal velice brzy solidní základ jak v kuchyni, tak na place. Ve druhém ročníku dokázal pracovat jako zkušený profík, nedostatky nahrazoval nadšením a vysokým nasazením. Během praxe pomáhal většinou v kuchyni, ale prošel si také stolničnický, tehdy se vyučovalo v rámci oboru

obojí. A svůj um rozvíjel i na brigádách, například v tehdy vysoko hodnoceném Marriottu, ale vlastně všude, kde ho vzali.

Katalyzátorem, který Jozefa utvrdil v tom, co chce opravdu dělat, byly kontakty s málo známými surovinami. Takovými, na něž by si u Selátka, tím méně někde v závodní jídelně nesaahl. Ty mohl potkat víceméně jen v hotelích významných řetězců.

OBSAH

foodology: průvodce restaurací v českých

06 JAK HODNOTÍME

07



08 RESTAURACE, NA NĚŽ JSME NEZAPOMNĚLI

09



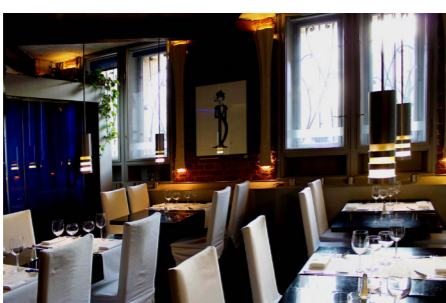
12 ATMOSPHERE
Recenze restaurací

13



14 SUTERÉN
Recenze restaurací

15



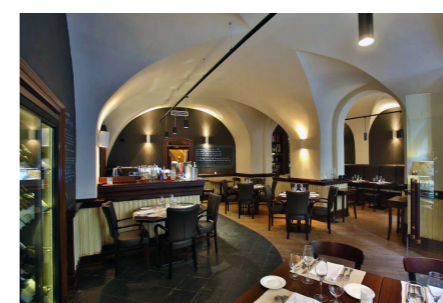
16 POT-AU-FEU
Recenze restaurací

17



18 KALINA CUISINE&VINS
Recenze restaurací

19



20 KULAŘÁK
Recenze restaurací

21



JAK HODNOTÍME

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 pětčlenná porota, z něj posléze po kontrolní návštěvě vykrytalizovalo 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 podivění. Ve výběru se totiž setkávají podniky nejvyšší třídy, jako je Aleron či La dégustationbohèmebourgeoise, s restauracemi střední třídy, jako je třeba dejvický Kulaťák či ostravský Comedor. V bodovém ohodnocení každého podniku je nicméně vždy přihlíženo k jeho kategorii – to znamená, že 90 bodů u restaurace Pasta Fresca není totéž jako 90 bodů pro plzeňskou hospodu U Salzmannů, nároky hostů na tyto podniky se v mnohém odlišují.

Výběr přitom zahrnuje restaurace, které jsou natolik kvalitní, aby dosáhly minimálně na 75 bodů celkového hodnocení,

přičemž jídlo nesmí být ohodnoceno hůře než 35 body z padesáti. Znamená to u většiny zkoušených pokrmů optimální způsob úpravy (nepřesušené maso, správně viskózní omáčky, nerozvařená zelenina), výběr kvalitních surovin a nápaditý přístup k výběru receptur do menu (včetně sezónních obměn jídelního lístku).

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

Celkové hodnocení podniku zahrnuje čtyři hlavní položky, přičemž u každé z nich je zároveň přihlíženo k cenové hladině podniku.



/ Restaurant Jakub /



/ Grandcru Restaurace /



/ Grandcru Restaurace /



/ Tři Knížata /



/ Restaurace Hradby /

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 zvučných jmen do výběru nedostaly?
Až se budete probírat následujícími stránkami, možná se zarazíte.*



Restaurace, na něž jsme nezapomněli.

Jak mohli zapomenout na Aromi? Co je to za hodnocení, když se do něj neprobojoval holesovický chrám asijské kuchyně SaSa-Zu? Inu, důvody jsou různé.

Jednou z odpovědí na výše položené otázky může být, že během loňského roku zkrátka nepředváděly dostatečně kvalitní výkony. Nemusi to však být jediná příčina. Mnohé podniky otevřely teprve nedávno a nebylo by spravedlivé hodnotit je po příliš krátké době, protože se 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 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 působišťích sází hlavně na pokrmy Středomoří, které však tentokrát prokládá recepturami rozvíjejícími moderní českou kuchyni. MC restaurace díky tomu příjemně obohacuje gastronomickou nabídku ve Středočeském kraji a jsme zvědaví, nakolik se tento – na první pohled sympatický – projekt uchytí.

Ještě více než o změnách v Aromi se celý loňský rok hovořilo o osudu restaurace Le terroir. Podnik ve Vejvodově

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

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

Změna na postu šéfkuchaře se nevyhnula ani restauraci Soho+ na Podolském nábřeží. Tamní kuchyni opustil Petr Kunc, který ji za poslední rok dokázal oživit a citelně posunout vzhůru. Jeho nadějné 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.





RECENZE RESTAURACÍ

průvodce restaurací v českých

V následujících stranách jsou podrobně sepsané recenze restaurací. Tohle je náhodný text. Ten podnik vás osloví hned v okamžiku, kdy do něj vstoupíte. Elegantní, originálně pojedený oblouk baru vás zve k posezení, ještě než se otevře hlavní prostor restaurace. Prosklený oblouk stěny vpouští do nitra spoustu světla, navíc se za skly odehrávají kouzelné obrázky ze světa aeronautiky. Pokud máte štěstí, koná se venku přehlídka historických strojů a rázem se ocitáte v malebné krajině obrazů Kamila Lhotáka. Toto je jen náhodně vybraný text.



ATMOSPHERE

★ 87%

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

jídlo (50%)

nápoje (20%)

obsluha (20%)

prostředí (10%)

Restaurace Atmosphere se vymyká běžným gastronomickým zařízením fungujícím v podobných místech. Že jde o netuctový projekt, poznáte už při letném 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 odvážnější, upoutává kombinací efektního mobiliáře odlišných stylů, spoustou přírodou vytvořených sopek a některými dalšími neobvyklostmi. Například vertikální zahrada 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 strídmejší, zato upoutá rozměrným oknem do otevřené kuchyně. Barevné poloprůhledné závěsy dovolují světu vytvářet efektní scénérie, měnící se s postupujícím večerem. V podobně měňavém, 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 doporučení 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 nevyčutnali samotné. A šafránový podtext majonézy se vytra-



til 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 vytríbenosti a chuťové 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, řídké vídané kupáže odrůd grenache blanc a viognier od jihofrancouzské Domaine Gayda, byl navíc trefou do černého. Víno svou svěžestí povzneslo dojem z pokrmu a lehce pikantní ovocitostí obohatilo jeho odeznívání.

Za zmínku určitě stojí také hovězí svičková „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 vypořádaly. Uměřená kolečka knedlíků jemných jako první americké nylonky pak doplnily po všech stránkách povedenou kreaci. Poté se však do hry vrátil soubor 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 situaci musel zachraňovat bavorský krém z ricotty nastavený křenem. Ani posledně 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 podareného 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 vytríbeného personálu, patří Atmosphere na špici kulinářské scény města.

Polská 1
779 00 Olomouc



SUTERÉN

*U téhle dobře ukryté restaurace naproti paláci Žofín jde o jediné, vstoupit do ní po-
prvé. A to je patrně její největší problém.*

Poloutopený pod úrovní chodníku na Masarykově nábřeží, bez výhledu na řeku a za maskovaným vchodem, krčí se podnik šéfkuchaře Richarda Šusty, který dokáže překvapit. Potenciálními hostům se těžko hledá, hlavní síla kolemjdoucích proudí po chodníku přes ulici při řece a nenápadné signály naznačující přítomnost restaurace prostě nevnímají. A pokud ano, většinou je neslaná nemastná vnější prezentace nazajmce.



Ti, kdo Suterén znají, se však vracejí rádi. Interiér podniku sice vyhlíží, jako by se na něm podepsalo několik tvůrců v souladu s někdejší jménem Chaos, ale atmosféra podtržená výstavkami neotřelých obrazů uklidňuje. Nezanedbatelný podíl na tom má rozměrné akvárium stejně jako robustní, polokruhový prosvětlený bar, ostře nabitý těmi nejvyhlášenějšími alkoholy. Hlavním magnetem restaurace by však měla být kuchyně. Pravda, tu a tam je těžké ji blíže definovat pro časté změny stylu, s nimiž Richard Šusta žongluje, jako by se nedokázal udržet v jedné jasné vymezené linii. Pokaždé ale od

něj můžete očekávat propracovaná meníčka se silnou stopou autenticity oblasti, ze které pocházejí. Mezi předkrmy tak narazíte třeba na křupavé jarní rolky s thajskou omáčkou, šneky po burgundsku a zároveň na lososa mojito, který je jemně alkoholickou variací na jihoamerické ceviche. Nejsilnější je nicméně Šusta v partu receptur českých. V tom případě se vám dostane tradičních, často zapomenutých kreačí propracovaných do posledního detailu. Oslava Velikonoc se díky tomu může změnit na mimořádný prožitek z propracovaného pořadu krmí. Silný vývar z mladého kohoutka s ma-

★ 88%

jídlo (50%)
nápoje (20%)
obsluha (20%)
prostředí (10%)

Medvědí česnek navíc šéfkuchaři posloužil jako spojka k dalšímu chodu, francouzské úpravě arktické tresky. Ten představil zajímavou fúzi, v níž se se vedle jemného masa mořské ryby naparovala žloutkově sametová omáčka sabayon spolu s lahodnými šneky. Divoký česnek do umně sladěné variace opět přispěl chutí oslavou údou na jaro a ostatním vstupům dodal žádoucí chuťový kontrast. Velikonoční jehněčí kořínek na smetaně, tedy plíčky alias pajšl, zahrál do noty těm, kdo si dokážou vychutnat jemnost mladých drobů.

Ti, kteří pajšl nedají za nic na světě, mohli nalézt hodnotnou alternativu v jehněčích játrech s bylinkovou remuládou. Opékání v bránci totiž zamezilo vysušení, takže tento pokrm pro milovníky jater musel představovat manu nebeskou. Možná však byly ještě lepší volbou restované jehněčí ledvinky s liškami a crème fraiche, které na patro přinesly čistotu výrazu mladého jehněte v celé jeho kráse. Jadrná promluva aromatických hub a chláholivá natrpklá svěžest lehce zakysané smetany musí oslovit i ty, kdo se běžně ledvinkám vyhýbají, to nám nevymluvíte. Jde jen o odhodlání okusit něco nového.

Pro zaryté steakáře nechyběl flák grilovaného telecího masa s restovaným brzlíkem a famózními čerstvými smrží. Chybět nemohlo ani kůzleč servírované se špenátem a mladými koprivami. Zvláštní maso, které má tendenci dělit se na dlouhá, různě široká vlákna, není-li podáváno na kosti. A to, upřímně, nevypadá příliš lákavě. Zde bylo kůzle pečené vcelku, porce šly s kostí a maso bylo znamenité. Velikonoce v Suterénu zkrátka byly ukázkou toho, jak pes-



Masarykovo nábřeží 26
110 00 Praha 1

tře a chytře umí Richard Šusta postavit menu. Není pochyb o tom, že stejně atraktivní pokrmy najdete také v pravidelně obměňovaném menu. Šusta však svými výlety do různých kuchyní světa hostům zbytečně volbu komplikuje. Jako by se bál, aby se při výběru spolehli na jeho doporučení.

Bát by se neměl, pokud se bude věnovat tomu, v čem je silný. Ať už je to česká kuchyně, nebo v posledním čase pořádané večere s excelentními víny. Tam jsou jeho krmě vyladěnými, rovnocennými partnery nejlepších vín z významných regionů vinařského glóbu. Pokud existuje cesta, která prolomí vlny pouze prostřední návštěvnosti Suterénu, je to právě tato. Samozřejmě s patřičně dotaženou prací na place, přičemž by neškodila ani inovace vinné karty, která není zrovna silnou stránkou podniku. Suterén však stojí za to čas od času navštívit. Pokud totiž tamní šéf kuchyně dokáže soustředit své myšlenky jedním směrem, dokáže s vašimi chuťovými senzory provádět neskutečné věci.



POT-AU-FEU

★ 89%

V rozkolébané gastronomické situaci dnešní metropole je každá adresa s dobře vedenou francouzskou kuchyní potěšujícím místem. Právě tak se hostu prezentuje spíš podnikček než restaurace Pot-au-feu v Rybné ulici.

Prostora je to nevelká, díky čemuž osloví svým konejšivým objetím, ledva vstoupíte. Její atmosféra se přesto s každým krokem mění. Do přední části se vkrádá výlohou pouliční život Starého Města, zato v zadním křídle jste pod sníženým stropem obklopeni stovkami lahví slibných vín a obrazy evokujícími poklid soukromých panských komnat. V přízračném světle hřejivé barvy sálajícího ohně dostává interiér navíc poněkud mysteriózní nádech.

Jak je tomu s kuchyní, poznáte po objednání, když si předtím poměrně snadno vyberete některou z nabízených specialit. Snadno proto, že menu není nijak obsáhlé a jeví se obmyslně postavené tak, aby se v něm našel každý host: škála noblesních předkrmů, typické hutné polévky, ryby, zvěřina i proslavené receptury francouzského venkova.

Grilovaná chobotnice je sice psaná jako hlavní chod, na požádání vám ji však šéfkuchař připraví v předkrmové gramáži. S olivami, cherry rajčaty a hustou, pikantní omáčkou vás po dvou soustech přenese do rybářské hospůd-

ky na mořské pobřeží – třeba někam do okolí Marseille – jakou si možná pamatujete z dovolené. Mimořádně ustrojená chapadla, měkká a vonící mořem, díky doprovodu oliv a cherry rajčátek koncentrují charakter středomoří.

Intenzivní omáčka jejich projev zpočátku podpoří, jenže tu se zčistajasna v rajčatovém závoji objeví ostřejší valér

jídlo (50%)
nápoje (20%)
obsluha (20%)
prostředí (10%)

chilli. Pohříchu přitom působí silněji, než delikátní bílé maso hlavonožce unese. Chobotnici zůstalo něco prostoru, ale je to jen velice úzká cestička mezi skalisky ostatních chutí, jimž vévodí razance omáčky. Škoda. Masu tím totiž byla téměř vnučena role statisty aspoň malíčký prostor na prezentaci jeho schopností.



Povedeněji se předvedla telecí játra s omáčkou ze šalotek a bramborovým pyrém. Proužky jater, opět připravené s citem a umem, byly téměř krvavé. Daleko onačejší příprava, než na jakou jsme od zdejších kuchařů zvyklí, dává vyniknout vláčnému, lahodnému a v chuti hebce nasládlému soustu. Šéf kuchyně se navíc v tomto případě optimálně trefil do volby doprovodu.

Marnivě provokující omáčka, v níž se srovnala sladkost s druhopláňově pikantní stopou cibule, vypointovala přítomná zelenina s precizností talentovaného provazochodce. Špetka pepře probudila maso stopově chutnající po krvi opět k životu. Tomuto chodu zkrátka nebylo co vytknout, jen si soustředěně vychutnat každý jeho kousek a doposledka vytrít střídkou chleba i poslední kapičku šťávy.

Kdybych měl večeru v Pot-au-feu něco vytknout, potom by stála za diskusi práce sommeliéra. Pořádně jsem se totiž sekl ve výběru vín. K chobotnici jsem zvolil Sancerre Blanc Cross



Rybná 13
11000 Praha 1

Canat 2012, povedený sauvignon s kouzelnýmnosem, plným ovocem i stopou severních travin. Víno samo o sobě vzácně pitelné, ovšem na krmi, které jsem je přiřadil, nestačilo.

Ještě tak by se dokázalo popasovat s chobotnicí, ovšem její pikantní doprovod ho vyhnal zcela mimo výseč.

Pětiletý pinot noir Vieilles Vignes Savigny-les-Beaune 2010 zase nebyl tak daleko, jak by se dalo čekat. S výrazným alkoholem a rozhádanou skladbou se k játrům choval povýšeně, skoro až macešsky.

Byla to moje volba, vím. Ovšem nedomnívám se, že jsem byl natolik suverénní či nadutý, aby mě v tom sommeliér nechal plavat a nenabídl mi lepší etikety. Možná to ale viděl jinak. Čokoládové lanžyče našťastí svou omamující promyšlenou sladkostí uhladily faldy a srovnaly celkový dojem. Pot-au-feu je prostě milým ostrůvkem vydařené francouzské kuchyně. Sice je v pražském prostředí obklopen mořem italské průměrnosti i asijské rozpínivosti, ale jeho spokojená klientela zvolna roste. Když vás usadí v zadní části a stůl oddělí jemnou textilní přepážkou, pochopíte, proč je kuchyně a vůbec kulinarie země galského kohouta pro mnohé jedinečná a nedostižná. Jen si raději vyžádejte radu ohledně volby vína.



KALINA CUISINE & VINS

★ 92%

jídlo (50%)
nápoje (20%)
obsluha (20%)
prostředí (10%)

Od prvního dne své nedlouhé existence je častým tématem rozhovorů o pražské gastronomii. Názory na ni odrážejí celé spektrum dojmů, od bezbřehé chvály po kategorické odmítnutí.

Hlavní protagonisté Kalina Cuisine & Vins – Vít Hepnar a Miroslav Kalina – vsadili na vnímavě řešený interiér, který kombinuje historii a současnost. Elegantní mobiliář s neokázalým, ale noblesním založením, nevelký bar a kvalitními víny zaplněná vinotéka vyvolávají atmosféru lehce napjatého očekávání. To v těch návštěvnicích, kteří jsou zde poprvé. Ostatní automaticky pohlížejí na tabuli vyzývavě informující o Kalinových doporučeních pro ten který den.

Pokud se rozhodnete pro některý z pokrmů na tabuli, jde všechno jako na drátkách. Pozorný personál vás vmižku objedná, a není-li zrovna plno po střechu, v uměřeném čase i servíruje zvolenou krmí. Totéž se děje u volby à la carte, ovšem v tom případě může nastat drobný problém. Nikoli ze strany restaurace, ale v hostově rozhodování. Z nepřilíh obsáhlého lístku je totiž často těžké vybrat si mezi dobrými a lepšími pokrmy. S pomocí obsluhy, znalé

složení každého jídla do posledního detailu, však nakonec dáte objednávku dohromady. Může potom, z pohledu nového jarního menu, vypadat takto. Začínáme salátem, v jehož sestavě se skví avokádo, quinoa, ředkvičky a fava fazolky s mladými salátovými listy. Kompozice přitom ukazuje, že šéfkuchař dokáže vyladit škálu chutí tak, aby spolu skvěle fungovaly. V tomto případě je výsledkem čistý projev jara plný nového života. Ředkvičky a listy salátu provokují šťavnatostí, fazolky s rozmyslem dodávají salátu strukturu a quinoa se kromě nezanedbatelného pohledového efektu stará o potřebné penzum sytosti provázené lehkou chutí. Celou hru ale drží v rukou hladké máslové avokádo.

V případě Kaliny je nezbytné zmínit párování pokrmů s víny. Vít Hepnar je na ně jeden z nejlepších, jeho doporučení nezklamou. K salátu doporučuje třebívlický muškát ze sklizně z roku 2013 – kupáň moravského muškátu

a ottonclu. Typická kytky, decentně komponovaný výraz, přiměřené tělo a pro odrůdu patrnější kyselina dělají z vína optimální doprovod chuťově pestrému salátu. Pokud se rozhodnete pro polévku, poručte si bisque s humrem a estragonovými nočky. V Kalinově provedení je to mimořádně vychytaná záležitost. Jemný jako nylonová punčocha, ale se všemi stopami chutí moře i jistou razancí svérázného projevu skeletů. Na jazyku sládnoucí maso probouzí estragon. Jindy více rozpíná bylina je díky těstu umravněna do polohy, která o sobě dává vědět, ale nevyvyšuje se. Pinot blanc 2012 – Hepnar v den naší návštěvy nasadil z vín pouze Třebívlice – je opulentnější ve výrazu, s optimálním důrazem kyselin, díky čemuž zručně připraví senzory na další pokračování.

Pečené jehněčí karé s fazolovým ragú a klobásou merguez rozehrává soubor chutí do bohatého, pečlivě „učesaného“ chóru. Mimořádně upravenému



masu, v němž absence kosti zmírňuje ne všemi oblíbený výraz skopoviny, sekunduje barevné ragú oživené válečky zdravě pikantní klobásky. Pinot noir, i když potřebuje ještě čas, se s jehnětem krásně skamarádil, krom toho předvedl potenciál, jaký má tato odrůda právě v Čechách, kde je odedávna doma. Pokud byste toužili ještě po dezertu, nabízí se efektní čokoládová koule, v níž jsou uzavřeny vanilkový krém s filátkou krvavého pomeranče. Kompozici dokresluje pomerančový sorbet. Otevírá se tak, že ji číšník flambuje likérem Grand Marnier. Přes úžasnou vůni a jistě báječnou chuť jsem si ji ale tentokrát odpustil. Báľ jsem se totiž, že hutnost čokolády smaže dojem lehkosti a hravosti, kterého jsem z celého jarního programu nabyl.

Pokud lze restauraci Kalina cuisine & vins něco vytknout, je to – po odladění netematických rozhovorů personálu, nescoucích se klenbou – jedině. Příjemně syti se budete možná těžko prodírat poměrně úzkou mezerou mezi stoly. I lehkost totiž dokáže slušně zasytit.

Dlouhá 12
11000 Praha 1



KULAŤÁK

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.

★ 89%

jídlo (50%)

nápoje (20%)

obsluha (20%)

prostředí (10%)



Na jedné z nejrušnějších pražských křižovatek hromadně dopravy se Kulaťák, jak se podnik podle své lokace na Vítězném náměstí nazývá, o klientelu bát nemusel.

Díky přístupu personálu a úrovni služeb, které Kulaťák nabízí, 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 „sest-

rám“ z řetězce poněkud atypický, působí uklidňujícím dojmem. A to přes masakr, který se tu dennodenně odehrává. Pokud vám nevdá obvyklý hospodský hluk desítek rozjařených hlasů, usedněte a vrhněte se na lístek. Je obsáhlý, hlavní pozornost přitom upírá na českou klasiku. V té je Kulaťák 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 setkává s voňavou majoránkou. Takto se trefit, v tom je velký kus kuchařské zručnosti.

Ne vždy se v tom zápřahu a kvantu kuvéřů, které kuchyně chrlí pro očekáváním nadržené jedlíky od ponděl-



ka do neděle, všechno povede bez chybičky. Když například oheď 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, mimořá-

ně 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 Kulaťáku zvykem. Byl trochu přesušený, podivně se drotil, ani jeho nasákovost 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 hořnoucí 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.

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 přibýlo 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

Vítězné náměstí 820/12
160 00 Praha 6

je bez poskvrnky. Hlavně však Kulaťák povýšil o posezení na nově zbudované zimní zahradě. Utápen v záplavě hřejivého slunečního svitu deroucího se prosklenou střechou, zpříjemňuje 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 obsáhlý.



TIRAGE

*Foodology - obdržíte u všech prodejnách novin, trafikách a prodejnách.
Tiskne Česká akciová tiskárna v Praze*

Redakční sbor:
Redakce a administrace:
Adresa telegramu:
Vydáva:
Grafické řešení a sazba:

Odpovídá P.O.Svodoba.
Praha, Haštalová ul. 6, telefon č. 635-88
Rodoo Praha
Nakladatelství Zdeňek Holfelf, Praha
Patricia Šimáková

vydáva
Nakladatelství Rodoo Holfelf, Praha

FOODOLOGY 2017