

FOODOLOGY.CZ

LA CASA ARGENTINA

Pokrm ★★★★★
Obsluha ★★★★★

Mezi ob a trochu zasmátivými muži v krovích gau se navíc objevily nové dívky. Měsáky na pláci jezt neuváveně drásky. Až marmotato rozhazují úsměvy, chlapci čas vlivem toho odhodili sam tím lence naduší výraz, jeden se cítil hned lépe.

Tři krevety, na esneku podávané na ope emín pátku - cabasity se salsou rosa moukou byli v La Casa Argentina. Mění, kým Avatini vnozem do ve arg. rait. Krm je komponováno tak, aby se stáke obhajují se postuje, a n které nenápadně nechají hledat, tak první pro to, aby jeho stádnou, mo em poznávaná p rchu vyniká. Pátek ciatití nábážený znamenitým olejím a zátem oběhnutí je krevalem a salse ským partnerem.

Po ase jsem opřel zablouvil do nabídky krevety, steak m sice, tam se střípín steak, až z nichleho p deli na ádu, mezi d e ná kou, kterému něsto odob.

+420 222 311 512
info@lacasaargentina.cz
Dlouhá 35/730
110 00 Praha 1
lacasaargentina.cz

LA VERANDA

Pokrm ★★★★★
Obsluha ★★★★★
Nápoje ★★★★★
Prostradí ★★★★★

Dnes už jen úpav úje svoji pozici jedné z neoblíbených restaurací metropole. P dchčláta tomu však léta mledit a bý p místo na výsluní. O to radost jít je pohled do paticeutelní prostoty na pražském Josefově.

Atmosfera domácí kuchyni do átk Vánda dčláta notou p láživost. Prostrád zvládní ziská n co nle ozdí bek, tv kromě ka lu barevná drobných pohodu. Um eny interié, restaurace tak zve svou nezvyklou útulností k posezení.

K tomu se přidává Radek David v kuchyni, ve stěle oním nestranným hleděm toho nejlepšího, ale trochu pozrní reperár, to, že obrátil kedy ním evropských masotravních velmoct, m lo, na usu ch restaurace nemaly vlv. Po usých or-škurných vyprávěch do míst, kde mají regionální receptury své ko eny, záru úje poznatky dosud.

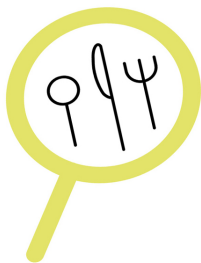
gremolata, Arzenál s64kucha ových kráim masem, šunkou, ricottou a s moukou zelené, ale trochu komparci závan ko akové omá ky s itonem. Smažo dčláta na net i ně výjme nosti, kombinací chuti, a tím patem obzory našeho vnitřní.

P esv d l vas o tom také zavil jin né jako p j vyčuchádní v celkové skladě definyete jednotlivé složky. Davidovy chuti, špítmálná sčpápirající stě, vlnrav sevášládná nářl nečuvající proctv jemma kráil in - zrný šroek Ko enová zeleniny, nanařparáci sa nářl p esv d lv, že si zavil s radostí napěšsa laněže, všáchno spolu hraje vyčuchátné až do posledního sousta.

Jednou z klasik je pe ená sylv ková z ovo áka s bramborovou tentrou, pe enou cibulí, pyré z řisek, restarova- poušaní a omá kou, restarova- ko áku. Vede zčk- ušechtělo

+420 224 814 77
office@lacasaargentina.cz

2017



FOODOLOGY.CZ



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Cras elementum. Pellentesque pretium lectus id turpis. Integer lacinia. Mauris suscipit. Igula sit amet pharetra semper. nibh ante cursus purus, vel sagittis velit mauris vel netus. Mauris elementum mauris vitae tortor. Curabitur vitae diam non enim vestibulum interdum. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. 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? Etiam quis quam. Nullam eget nisi. Mauris elementum mauris vitae tortor. Aenean fermentum risus id tortor. Ouisque tincidunt scelerisque libero. Maecenas sollicitudin.

Morbi scelerisque luctus velit. Temporibus autem quibusdam et aut officis debitis aut rerum necessitatibus saepe eveniet ut et voluptates repudiandae sint et molestiae non recusandae. Fusce tellus odio, dapibus id fermentum quis, suscipit id erat. Phasellus rhoncus. Nullam faucibus mi quis velit. Fusce dui leo, imperdiet in, aliquam sit amet, feugiat eu, orci. Praesent id justo in neque elementum ultrices. Nulla non

lectus sed nisi molestie. Maecenas aliquet accumsan leo. Aenean fermentum risus id tortor. Aliquam ante. Pellentesque pretium lectus id turpis. Nunc dapibus tortor vel mi dapibus sollicitudin. Nulla est. Fusce aliquam vestibulum ipsum. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Fusce tellus. Fusce tellus odio, dapibus id fermentum quis, suscipit id erat. Maecenas sollicitudin.

Maecenas libero. Sed utperspiciatis 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. Pellentesque sapien. Aliquam in lorem sita velit. Nuiam. Integer pellentesque quam vel velit. In rutrum. Suspendisse sagittis ultrices augue. Etiam neque. Pellentesque habitant morbi tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis egestas. Nulla quis diam. Vestibulum erat nulla, ullamcorper nec, rutrum non, nonummy ac, erat.

JAK HODNOTÍME?

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

Tato publikace má za cíl upozornit na tuzemské restaurace, které b hem uplynulého roku udržovaly nadstandardní vysokou úroveň nabízených pokrmů, nápojů a s tím spojených služeb. Základní výběr v několika desítkách podniků provedla p ti lemmá porota, z ní posléze po kontrolní návštěvě vykrystalizovala 60 nejlepších restaurací. P i výběru nicméně bylo zohledněno geografické hledisko. Prahuzastupují t i desítky restaurací, tedy stejný počet zástupců, jako mají echy a Morava dohromady.

Restaurace nerozdílujeme podle zaměření kuchyní, a dokonce ani cenové hladiny, což m že vyvolávat podivení. Ve výběru se totiž setkávají podniky nejvyšší třídy, jako je Alcron i La disgestationbémébourgeois s restauracemi střední třídy, jako je třeba dejevický Kula ak i ostravský Comedor. V bodovém ohodnocení každého podniku je nicméně vždy p ihlženo k jeho kategorii – to znamená, že 90 bodů u restaurace Pasta Fresca není totéž jako 90 bodů pro pize skou hospodu U Saltzmanů. nároky hostů na tyto podniky se v mnohém odlišují.

Výběr p iřím zahrnuje restaurace, které jsou natolik kvalitní, aby dosáhly minimálně na 75 bodů celkového hodnocení, p i emž jidlo nesmí být ohodnoceno h e než 35 body z padesáti. Znamená to u vřtiny zkoušených pokrmů optimální způsob úpravy (nepesušené maso, správně viskózní omáčky, nerozvařená zelenina), výběr kvalitních surovin a nápaditý p iřstup k výběru receptur do menu (včetně sezónních obměn i jídelního listku).

Autorem vřtiny recenzi je Milan Balík. Na prvním místě rovněž podíleli Pavel Vysloužil (Děnsova 6, Restaurace U labutí), Milan Budař (Slovecp, Na kopci, Aresů Botanika) a Milan Sedláček (KoishiFish&Sushi). Všechny recenze v nekrácené podobě jsou k dispozici rovněž na stránce www.foodology.cz.

Celkové hodnocení podniku zahrnuje ty i hlavní položky, p i emž u každé z nich je zároveň p ihlženo k cenové hladině podniku.

Nejvyšší počet bodů (50) mohou restaurace obdržet za pokrmy, které svým hostům podávají. Bereme p iřím v potaz jak nápaditost pokrmů nabízených v jídelním listku, tak celkový prožitek z jídla, po jině kompozici na talíři a koně jeho chuťovými vlastnostmi.

Pokud jde o menu, hlavní roli p i hodnocení hraje, jak často restaurace jídelní lístky 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.

P i skládání krmů 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 použitými kořeními. V p iřpadě pokrmů typických pro ten který region sledujeme rovněž jejich autenticitu. V položce nápojů (maximálně 20 bodů) se zohledňuje nabídka restaurace jak v rámci nealkoholických nápojů včetně vody, tak vína a piva, p iřpadě míchaných drinků. Opět záleží na špičce ra, cenovém rozptýlení i způsobu podávání. Záleží rovněž na tom, zda šifník sleduje upravení nápojů. V p iřpadě vína do této kolony spadá i vhodnost doporučení k objednanému pokrmu, způsob otevření i p iřpadně dekantace.

Hodnocení p iřtupu obsluhy (maximálně 20 bodů) za iřnáváním hostů a jeho uvedením ke stolu. Posuzujeme, nakolik je personál pozorný a vřtelný, zda je schopen vyslyšet složení pokrmů a p iřpadně který doporučit. Dleží je rovněž to, aby jednotlivé chody p iřišel na stůl ve správném okamžiku, hosty netla il, ale ani nenechal zbytečně dlouho ekat. Záleží p iřím i na skutečnosti, zda se dokáže p iřtupem s jiným typem hostů, a podstatný je rovněž způsob servírování pokrmů a nápojů.

Poslední položkou hodnocení je prostědi (maximálně 10 bodů), které se v nje vnějši prezentace restaurace stáje jako celkovému rozvoření a ztvárnění interiéru. V potaz se bere barevné ladění, úroveň hluku (a už z soběnému hosty anebo reprodukcí hudby) i kvalita klimatizace. Zároveň si všimáme vhodnosti použitého mobiliáru a v neposlední řadě zařazení stolů.



NA KTERÉ JSME NEZAPOMNELI

Pro se n které podniky zvu ných jmen do výb ro nedostaly

Až se budete probírat následujícími stránkami, možná se zarazíte. Jak mohli zapomenout na Aromy? Co je to za hodnocení, když se do n j neprobíralo hološevický chřm asijské kuchyn SaSaZu? Inu, d vody jsou z nek. Jednou z odpov di na výše položené otázky m že být, že b hami lo ského roku zkrátka nep edáv ly dostate n kvalitu výkony. Nemusí to však být jediná p i ina. Mnohé podniky otev ély tznove nedávno a nebylo by spravedlivé hodnotit je po p íliš krátké dob , protože se nejd lv vše musí správn zab hnout. Jiné restaurace v uplynulých ýdnech i m síkách vyjm nily šéfkuha e. Pro oboje platí, že jim dáváme dvacetit se na to, aby m ly se vypracovat se na úroveň, kterou se svým hosti m cht jí prezentovat.

Jednou z nich je Aromi. Vyhlášené restaurace Riccardo Lucqueho, která v minulých letech n kolikrát získala ocen ní Michelinu Bib Gourmand za p íznivý pom r kvality kuchyn v í cenám, se na podzim p est hovala ze svého dlouholetého úlo íst v Mánesov ulici na Nám stí Míru. Zárove se áste n rozšířil zábr restaurace, a p edevším místo šéfa kuchyn již v ervenci opustil Miroslav Grusz. Nyní Aromi dávají tvá pokrmý Roberta Loose. Zatím se p ítom zdá, že mu nebude d lat sebedemsi problém podnik mezi elitou tuzemské gastronomie udržet.

Miroslav Grusz z Aromi odešel proto, aby se v noval nov založenému restaurantu p i mladoboleslavském aeroklubu nesoucí jeho iniciály. Stejn jako ve svých minulých p sobitích sázil hlavní na pokrmy St edomo i, které však tentokrát prokládá recepturami rozvíjejícími moderní eskou kuchyni. MG restaurace díky tomu p íjemn oblohuje gastronomickou nabídku ve St edo eském kraji a jme zvdá, nakolik se tento – na první pohled sympatický – projekt uchytí.

Jest více než o zm nách v Aromi se celý lo ský rok hovořilo o osudu restaurace Le terroir. Podnik ve Vejvodov ulici, který na špi ku v pr b hu uplynulých let vytáhl Jan Pun ochá , m l s posledním dnem roku zmizet z tuzemské gastronomické scény nadobro. Nestalo se tak. A už to bylo díky koalici tmu v éle sa šéfkuha em Pavlem Pavlíkem, anebo n im

jiným, doslova na poslední chvíli restauraci p ezval nový investor, spole nost Living Venus. 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 línu však z istajana opustil tamní post šéfkuha e Jan Horký, což podnik – patrn pouze do asn – vy adilo z hodnocení tohoto pr vodce. Kontinuitu prozatím zachovává Dušan Svoboda, který p sobí jako sous-chef Horkého a nyní je pov en vedením kuchyn . Po osmnácti letech v restauraci nebude mít jist problémy udržet nastavenou úroveň. Otázkou nicmén zatím z stává, zda šéfkuha em bude i celý letošní rok, p ípadn jak se popasuje s roli stavitele nových menu.

Zm na na postu šéfkuha e se nevyhnula ani restauraci Sohov na Podolském náb eží. Tamní kuchyni opustil Petr Kunc, který jí za poslední rok dokázal oživit a cítelem posunout vzh ru. Jeho nad jiné ú inkování skon ilo údajn proto, že hosté podniku nebyli dostate n p ípravení na nové trendy. Uvidíme, jak bude vypadat menu Sohov – post nových šéfkuha em, a zárove budeme bedliv sledovat, ve které restauraci se Kunc objeví.

Hološevická restaurace SaSaZu prošla loni podobnou prom nou jako Aromi. Po p íti letech existence jí opustil její hlavní protagonista, izraelský šéfkuha Shahař Shabtay, a místo n j se kuchyn ujál Andy Tan. Kv lí tomu se trochu zm nil koncept, nicmén silnou stránkou podniku má být nadále zam ení na r zné kuchyn jihovýchodní Asie. „Navrhn te byznys v Kambodži, detaily proberte ve Vietnamu a rukama si pot este v Singapuru,“ to je nová forma ob d chystání v SaSaZu. Neklidný rok zažil rovnž indonéský šéfkuha Ari Munandar. Loni pouze po pár m síkách provozu musel zav ít svou vlastní restauraci Ari s – The Flavour of the East, nicmén brzy se na gastronomickou scénu vrátil. Nyní je šéfkuha em podniků Asian Temple sídlícího v Bilkov ulici 13 na Starém M st. Dostalo se mu tam honosného prostoru o mnoha místech, kde se m že pít rozvinout, což zatím zdárn íní. S hodnocením však ještě pár m síc po káme.

K podnik m, které budou usilovat o za azení mezi ty

nejlepší pražské restaurace, se p íští rok za adí nejlíp také Red Pit. Restaurant s vinným barem, sídlící v pražské Bělinské ulici, toliž loni získal do kuchyn ne ekanou, o to však zdatn íši posilu. Šéfkuha em podniku se stal Stephen Senewiratne, který donedáva p sobí v restauraci Spices hotelu Mandarin Oriental. V Red Pitu se nyní snaží inovovat francouzskou kuchyn nápaditými exotickými podn ty.

A pokud jde o asijskou kuchyni, ještě pe lív jí budeme sledovat d ní v Café Buddha na Vinohradech. Do tamní kuchyn se po bok St pána Návratra, majitele a kucha e restaurace, postavila pražským laubník m známá, p vodem irsko-asijská šéfkuha ka Sofia Smithová.

K nejsledovan ějm novým po im m na tuzemské gastronomické scéně bude v tomto roce pat í – alespo pro nás – restaurace Entrée v olomouckém Resortu Hodolány. Šéfkuha P emek Forejt tam p ípravil ambiciózní menu, které by m lo podnik vyst ílit na špi ku hanécké metropole. Žuro uje tak sv í talent podložným ú inkováním v brn ských restauracích U Kastelána a Koishi stejn jako zkušenostmi z ciziny. Má p ítom ambice obsáhnout hlavní trendy sou asné gastronomie, p í emž se inspiruje kuchyni špi kového australského šéfkuha e Petera Gilmorea, který p rovnává suroviny k p írodním žvl m.

Nkolika noviněk se do kála rovnž brn ská scéna. Na st edomo skou kuchyni zam ení Il Mercato – dosud provozované Riccardem Lucquem. Ond jsem

Rákosníkem a Martinem N mcem – v lednu skon ilo, šéfkuha Tadeáš Gojdi odešel. Podnik toliž p ebrala spole nost Magnum Gastronomy Michala Pracha e, která již v moravské metropoli dlouho sází úspěchy se svým Borgo Agnese. Kuchyni nové restaurace na Zelém trhu, nyní coby La Maison de Marché, povede David Viktorín. Martin N mec, jeden z p vodních majitel , se bude napřmo v novat svému novému podniku Retro Consistorium – baru spojenému s restaurací, který loni otev el v Me ové ulici v centru Brna.

Zajímat nás budou rovnž osudy Krajinské 27 v eských Budvicových. Úsp šn rozjetý podnik vznikl v lét 2014. Po zhruba roce v n m ale došlo k zásadním personálním zm nám. Šéfkuha Petr Hajný odešel do Park Hotelu v Popov kách nedaleko od Prahy, do hlavního m sta se p esunul i manažer restaurace David Burian, který dnes p sobí po boku Jana Pun ochá e v Grand Cru. Minipřevovar spojený s restaurací v Krajinské ulici tak edí zat žlávaci zkouška, zda p ežije výraznou zm nu ve vedení, anž by utrp í kvalita posávkových jídel.

P edest eli jsme vám v ýet podnik , které jsme byli nuceni z tohoto pr vodce vy ádit kv lí zm nám, jímž prošly i procházejí. Ostatní nap edvedly kvalitu, kterou od nejlepších 60 tuzemských restaurací o ekáváme. P esto je možné, že n který unikl naší pozornosti. Proto pokud byste ani na stránkách www.foodology.cz nenalezli restauraci, která na špi ku pat í a již jsme podle vás opomn lí, pošlete nám sv í návrh na adresu zajiname@foodology.cz. Rádi se tam podíváme.



09



SaSaZu

La Casa Argentina

Podnik v Dlouhé ulici si udržuje p
íze hostů p adevším díky grilizačním
úpravám nejz zn jích ez. máy zche
Nabízí dokonce právě japonské
Kóbe v tom nejvyšším stupni
kvality, které ještě dříve dávna nebylo
do tuzemska možno dovážet.

17



Dvur Hoffermeister

Domov

Liberecká restaurace p sobí trochu
jako podnikatelský klub. Dříve li ale
jeho šéfkucha i šanci, názvy obhájí

22

Kulaták

Když v listopadu 2009 otev el své
dve e v po adí desátý pražský – a
osmáctý v zemi – podnik et zce
Pilsner Urquell Original Restaurant,
byl jeho úspě ch do velké míry
zaru en. Na jedné z nejrušnějších
pražských křovatek hromadně
dopravy se Kulaták, jak se podnik
podle své lokace na Vlt znmém
nám stí nazývá, o klientelu bát
nemusel.

La Veranda



14

**Restaurace u
labute**

Zavítáte-li na východ od Prahy,
n jakých p dvacet kilometr od
okraje hlavního m sta narazíte
na vesnici s názvem Semice. Její
jméno je aspo trochu známé hlavní
milovník m zeleniny, a to díky
zdejšímu p stíteli, firm Bramko.
Ta stojí i za vznikem restaurace Na
Jitřích, která p ed asem spolu s
tenisovými kurty vyrostla pár set
metr od Labe.

Oyster bar



24

11



Denisova šest

Na jitřích

Zavítáte-li na východ od Prahy,
n jakých p dvacet kilometr od
okraje hlavního m sta narazíte
na vesnici s názvem Semice. Její
jméno je aspo trochu známé hlavní
milovník m zeleniny, a to díky
zdejšímu p stíteli, firm Bramko.
Ta stojí i za vznikem restaurace Na
Jitřích, která p ed asem spolu s
tenisovými kurty vyrostla pár set
metr od Labe.

20



Le Marché

**Malostranská
beseda**

Op íze host na exponovaném míst
se pere už šestým rokem. Spout
podle návšt vností jak zahraniční
turist, tak i tuzemských host ei
vede víc než dob e.

25

PRAHA

SaSaZu

Kulaták

Denisova šest

La Casa Argentina

La Veranda



- Pokrm**
★★★★★
- Obsluha**
★★★★
- Nápoje**
★★★★
- Prostředí**
★★★★

Vysoké nájem a třeba podnikmky památká v centru Olomouce až na výjimky již v zárodku udusi každý podnikatelský záměr. A vlastník nemovitosti, které by uchovával restaurační byznys v mstské památkové rezervaci, abys pohledl se světlinou. A tak se obn ul restaurační koncepty na tradičních místech. Už i to je pokožde pro olomouckou komunitu milovník jídla udělost.

Nový podnik, který p ed asem otev el pod p léhaým názvem Denisova Šest (pro nep dle mapových aplikací sídlí v Denisov ulici čí 6), se nachází na místě, kde si po revoluci vyřadila zubu již p kná doba restaurací. Zdárnému z nich se dosud nepoda ilo p ekonat bariéru úzkého vchodu a dvacetí schod do patra starého domu, jehož pr all patl i již roky optice, které kolektivně práv nezve na gastronomický zážitek. Na druhou stranu zde zatím nevzniklo nic p evratně, co by m. p inulio vyjit schody podnání.

Na zdi u vchodu vítá „níst nka pochval“, na níž spokojeni, najedení odcházející hosté napsali na papírky slova dík za dobrou kvalitu jídla, p jemnou obsluhu i p štelskou atmosféru. Vypadá to, že se mám na co těšit.

Na rozdíl od svých p edch do využil noví majitelé podniknu i prostor dvorku ve vnitroboku domu, který zakryl sklen nou stěhou a vytvořil p jemné místo.

místo, kde m žete od jídla vzhádnout na upravené parka e nad vlnu. Na st ních i na nabýtku dorouje bílá, na starých d evých oknech do kuchyn vší truhlíky s kytkami, drobné dopl ky a poklá e na d evých lavicích a botičích odkazují na francouzský venkovský styl. Kytkami v r zných podobách je poset celý interiér, a jsou to etaně hluboký na stolech nebo vzrostlé pokojové rostliny v koutcích. Istota stýlu a celkový dojem narušuje jen p iznamý des ový svod a železná podp ry nové stěhy, které z ejm nešlo skryt do stavebních konstrukcí. Ale to se dá v ip ípsat milého gastronomického zážitku odpustit.

Interie r jž p ichází s jdelním listem a vinnou kartou a s šim vem p inší karafu s vodou a sklenici. Vyb r vína i jídla nebude trvat dlouho, protože bílá listy jsou srozumitelné a jednoznačné a každý zabírá sova jednu stránku. Restaurace se profiluje jako Soup bar, kavárna a restaurační a v jdelní nabídce má krom ty polévky, dvou p edkrm a dvou salát desku jídel v etn 11 druh domácích burger. Žádné složičosti – raitatoule, ku eci prso s grilovanou zeleninou, risotto se špenátovým pestem, rukolou a pinoxyim o šky, batárik z hov zt kých s domácími hranolky i vep ová panenka s batátovým pyré, ledovým salátem a domácí sweet and chilli omá kou. K tomu pár domácích dezert. Celkový koncept vychází ze st edomo ských kuchyní a sezónních potravin.

Co se polévky tý e, volba je jasná. Krém z medv dího esneků dodáče pat št voby, a pokus je polovina b em, tak dvojnásob. Obsluha ubere uje, že šéfkucha opravdu vyznají v era do luhvíč leš kolem šky Moravy a esnek je první. Jako p edkrm volím salámáry na esnekovém oleji s citronem a rukolou, a baty nastříbí první zážitek. Restaurace je státna z nabýdky, protože si je hosté moc nedávali. Hm, tak pro je restáuka také s jdelním listem? P edkrm vypoštím a objednáám panenku s batátovým pyré a jako dezert mívrouvou buchtu s polevou, prý domácí.

Vzhledem k tomu, že restaurace je dnešní ve er polooprádná, p ípadí m

ekáři na jídlo pom rn dlouhé. Nicmén atmosféra je uvolněná, hraje p jemná muzka a lov k mš po celém dní chvilí zamyslet se nad v omí, na které nemá v b žném provozu as.

Po p tadvaceti minutách p ece jen volám obsluhu a ptám se na polévku. Vypadá to, že dnes mám kardinálů šim ku, po kalámských se nedo kím ani křem z medv dího esneků ílenice na n i zapomíná a a moje panenka je p pravna k vyření. Rozhodně hoty odpískám i polévku a s rostoucím despektem ekám na hlavní jídlo. P ed bílou náladou m zachra uje jen opakovaně up ímná omáka p jemné mladé dámy.

Na t eřl pokus mšm kone n šanci poznat, pro hosté Denisovy 6 pšou pochvalně vzokzy na ze u vchodu. Řádem jsou od n na všechna p ko i a zapomenutý drobné gastronomické ústřky. Již první dojem napovídá, že trestná kóla mám za sebou a teďti jsem lépe než Gabriela Soukalová. Velké kulatý talí řemje po vn ílám obvodu kruh z chilli omá ky, vnit ní kruh patl i batátového pyré, na kterém tr ní napl i rostokojná panenka s r zovým st edem a jemn prope eným okrajem. Trochu to p ípomíná ky ově fotografat z gastro asopis. To, co lahodí oka, záhy potvrzují chu ově bu ky.

I když jsem chvíli p emýšlet, zda je t eba dávat mezi maso a pyré listy salátu,

kombinace všech ingrediencí s chilli omá kou je vyzvátná a lahodná. Kvalitní maso podporuje jen hrubozemná s í a špetka pep e. Víc není t eba. Maso je vlá ně, s jemn k upavým okrajem, má má decentní nádech másla a je vyřlehaná do konzistence hustší omá ky, š avnaté rukolové listy nedopustí nejmenší řádnosti a sweet and chilli omá ka podřídlně celkový dojem.

Potrzuje se, že dva roky starý ýmský rybník z vina stní Šedík je k jdelní ideálním spole níkem. Ješt mladé víno, které se za má pomalu kuařít a udechitě stárnout, si doba v rozním jak s masem, tak ostátními ingrediencemi. Ur it neud lá ostudu ani za pár let.

La ka vylet la z nuly hodn vysoko, a proto o ekávám, nakolik se dezertní podá í s tím vyrovnat. Mívrouvou buchtu je chuťná a porce by zola dostate n zayřila i jako hlavní jídlo. P ípomíná mi trochu i d tábí u batky na venkov. Ta ale dochucovala cukrovou polevou citronovou k rou a buchtu m la v šší šimce. Prostí a jednoduše – z gastronomického výřlu jzme zážitky na zemi.

Zůdk na st nu pochval tentokrát psát nebudu a s odstupem asu musím zdábt, zda do Denisovy 6 vyjit schody nevlečou chodbu zvonu. Škoda, že nevyšel ten esnekový krém, ke kterému

stíbovali kváskový chléb z vlastní pece. Po zážitku s panenkou ale možná ješt jednu Šanci Denisov 6 nakonec dám...

+420 736 173 012

denisovasest@gmail.com

Denisova 271/6

779 00 Olomouc

denisovasest.cz





LA CASA ARGENTINA

Pokrmý

Obsluha
**

Nápoje

Prostředí
**

Podnik v Dlouhém ulici si udržuje p řaz hostů p edevším díky precizním úpravám nejzr žších ez hov zho. Nabízíjí dokonce právě japonské Kóbe v tom nejvyšším stupni kvality, které ješt donedávna nebylo do lužemska možno dovážet.

Ne každému se zaibí všechny prostory restaurace La Casa Argentina. Mezi n kolka sály stýčkovými do podoby té které ští sv ta si však každý vybere. Ušetřout m žete pod slune níky v písku písků, v poterním lém námo níckém baru skrz naskrz vonícím rumem i na okrajích vodopádu s praménky vody konejšív zrcícími po kamenné stě.

Nejvíce žádány je hlavní sál, Caminito. Jste v n m p nymú ú stníky prodávce živé hudby a p ehledek všsňv podaného tanga. U stropu stále visí koncertní V ústí se ždí kou a bábami, ze kterých barový panáček dávno vypádl. Vedle potom dopříska roztažené „dírký“, toliž hudobníkům také již navždy opuští ný akordion. V nabídce pokrm se poslední dobou

zm ní pom r mezi grilem a kuchyní. Part kuchyní posílá, u grálu si tedy trochu odýchnu. Tím spíš mohou v novat masu všekerou pot ebnou pí t, což je u vzácných ez pot šujcí.

Mezi ob as trochu zasmušilými muži v krojích gau se navíc objevily nové dlky. Sívce cili, tozář se se dem vy a švákn I. Masakry na písece ješt neuznavé šnice až mamotrán rozhodjí úsm vy, chlapi pod vlivem toho odhodlají sem tam šlice radový vřaz, jeden se cílí třned lépe.

Tyjí krevety na seňku sodované na ope směm písku z cibabty se salosu rosa mohou být v La Casa Argentina tím správným úvodem do vera. Mimo šice kvalitní maso jemně chutí je citliv upravené, doprovod mu d lá salsa s decentním nádechem sušených rajat Krm je kompozována tak, aby chut neprozrazovaly vše na první dobrou – objevují se postupm a n které se dokonce nechají hledat. Tak jsou nenápadné. Masu tím vytvoř p edmosti pro to, aby jeho síldnouci, mo em poznamenaná pí chu vynikla. Písek cibabty natážený znamenitým olejem a žarem zohřmýjí je krevetám s slas sív lým partnem.

Po asa jsem opt zabloudlí do nabídky lukázního „steaku m síce“. Tam se objevují netřetí ní, ob as až erotická masa – pokud se nemýlím, tak vždy v podobě střípání steaku, ozu z nízkého roštr roa. Po lam, zář a i sobový tentokrát p šiel na adu medví d s líškovou omá kou, kterému mešo odolat.

Maso bylo co do úpravy v optimální podobě. P ekvapí k ehké, š avně, avšak prope omé. Podporovalo hrzení o tom, že kus byl mřady a byl složen nešdívno. Maso se navíc se mřak p ehan neohobnost z ínovým aroma, takže spolu se znamenitou líškovou omá kou vytvoř í medví d báje ný tandem

chutí podzimní a lesních tón. Pokud n co kaldo dobrý pocit, byla to šáchovost tzu. Nejeně bylo Těže sousto zpracovat, ale oddávalo skusu doslova do poslední chvilky. Tento problém však ani v nejmenším nejde za grillmastery, na vín je p froda.

Být na měš dřívých tov a konzumovat dobého medví da celý podzim bez možnosti zm ny, asi bych zasmuťn I. V p ehlede všech p edvedených žví t v nabídce „steaku m síce“ medví d maso nezvř zí.

La Casa Argentina p esto p edvedla to, co z ní d lá jeden z nepopulárn jších podniků ve m st. Vnímavou práci s neprozdrom jímí draty masa, optimáln zpracovaného a servízovaného se záblesky neot tleho optimismu.

Po zm n však velmi hlasit volá sortiment rozlévaných vín. Co do vřbu ru je nabídka chudá s – pokud nepo řáme Brunello di Montalcino Uplolai DCG, pro rozléku možná až moc homosného – výrazov je p íliš široké na to, aby d stojn doprovázela tolik mas s r znorodnými projevy.

+420 222 311 512
info@lacasaargentina.cz
Dlouh4 35/730
110 00 Praha 1
lacasaargentina.cz



LA VERANDA

Pokrmý

Obsluha
**

Nápoje

Prostředí
**

Dnes už „jen“ úpev uje svoji pozici jedné z nejoblíben jších restaurací metropole. P edcházela tomu však léta hledání a boj o místo na výsluní. O to radostn jší je pohled do potlesčených prostory na pražském Josefě .

Atmosfera domáci kuchyn pošk minulého v ku jako by restauraci La Veranda dodala novou p řažlivost. Prostor zvěln í, zísťat n co méně poetiky. Nep ehané množství drobných ozd bek, tu konví ka, tu barevné šlepi ka, ondi ada kahl, vše katalyzuje íh jřhvu pohodu. Um ený interér restaurace tak zve svou nevyzvořlou útlností k posezení.

K tomu se p ískává Radek Davít v Kuchyní. Je stále oním nekňavým hledem toho nejlepšího, ale trochu pozní ml repertář. To, že obrátí p ed asem sví zřjem k regionálním kuchyním evropských gastronomických velmoči, m lo na úp ch restaurace nemaly vřv. Po astých pr zkumných výpravách do mst, kde mají regionální receptury své ko eny, žuro uje poznatky dosud.

Jak tedy vypádl Davidova kucha ská invence dnes? T eba jako restorované kalnány s gremolátou, sušenými májmi rajaty, řenyklem, cítrónovým pyř, mláďými ímskými listy a bazalkovým olejem. Sv ží p edkrm spleť dohromady chut ítské ští st edomí. P í hledání krajkov jemného projevu mo v p evněním maso, mo ských p řod, ské le sekundují jak intenzívní mřinajřka, tak decentní cítrónem políbené pyřé a aromatický řenyk. Sousto pak odšak uje osv žujcí

gremoláta. Arzaní šéfkucha ových kombinací zkrátka v souasně podob vykazuje křženou harmonii a na pat e pot ší svou lahodnost. P esv d í vás o tom také ravioli pi nē král ím masem, šunkou, ricottou a s mřví a špítkým ceķem. Stejn jako p í vychytávání pí edkrmu snadno definujete jednotlivé složky Davidovy pařtury a jejích úlohu v celkové skladb chutí. Optimáln vřeodpovídající tto, vnímav seskládaná náplí nechávající prostor jemně král ím, známý dotek ko enové zeleniny, nenaparájí se noblesa lanžy. Všechno spolu hraje natolik p esv d ív, že si ravioli s radostí vychutnáte až do posledního sousta.

Jednou z klasik je pe ená svřková z dívo ška s bramborovou řetmou, pe enou cibulí, pyř z řesk, restorovými houbami a omá kou povřšenou použitím ušechťného destilátu, toliž to ška. Vedle zakázní oz írove chut se

na pat e proměnliví odřry lesa, p í enž v komparzu zaznvá tón znamenitých brambor. Žávan ko akové omá ky p řom sousta dšdvá na pat e nē výjme nost. Snadno uchopitelná receptura díky tomu rozš uje citlivost v í r zným kombinacím chutí, a tím pádem obzory našeho vnímání.

+420 224 814 738
office@laveranda.cz
Elišky Krásnohorské 2
110 00 Praha 1
laveranda.cz

ČECHY

Na jitrách

Dvůr Hoffermeister

Restaurace u labute



NA JITRÁCH

Pokrm



Obsluha



Nápoje



Prostředí



Zavítáte-li na východ od Prahy, n jakých p tadvacet kilometr od okraje hlavního m stá nazývá na vesnici s názvem Semice. Ažij mělno je aspo trochu známé hlavn mlouvk m zeleniny, a to díky zvětlému p sísteli, firm Brankó, ta stojí za vnkem restaurace Na jitrách, která p ed asem spolu s tenisovými kurty vyrostla pár set metr od Labe.

Elegantní stavba rozkládající se u malého jezírka, v n mž to a tam splouchne rybu, p pohledu od pratné cesty njak zvid nenazna uje, že se zde zam ují na uspokojivní pot eb labužnk. D m totiž vidte nezadu. Zaim jsou vám tak skryté hlavní prostory budovy, které p echázejí velkými francouzskými okny na terasu nad jevíkem, z níž lze pozorovat zmin né kurty a p ehlédnout n kolik hektar polí rovinatého Potabí.

Uvnit restaurace pot ší p edevším promyšleným budováním atmosféry. P známé krovky z tmav mo emho d eva dodávají místnosti na voládosti, stejn jako francouzská okna. Ohe v krbu za sychravých dní naopak napomáhá host m cítit se útuln. H ejv p sobě

romž tmav hn dé d ev né stoly a židle, p známé chlívce sloupy a velké diaždice na postlaze – Prava velké televizní obrazovky – i když byvají vypnuté – si mohli majitelé odpustit.

Usadí se m žete t eba v hlavní místnosti, kde najdete i malý bar s pipou – to i tu pta ský Prázdroj. Pokud tuchíte po v tším soukromí, oceníte ho v pat e blže k trámová. Teplejší po así by zase šálo k posazení na terase, které je zároveň jediným místem, kde si je možné v tomto podniku vychutnat doutník i cigarety.

Pokud jde o jídlo, nejlepší charakteristkou zřejmě kuchyní je snaha o esiku modernu. V jdelním lísku – obm uj e se n kolikrát do výdne, nicmén pokrmv se po asem vracají – sice natrefíte na adjektiva dijonský i „štyrský“, nicmén skladbou pokrm se šéfkuacha snaží co nejvíce prot šit patro uzavazského labužníka. Za vše hovoí t eba už jen sádlo se škarvy a petželkou, které líbnk p inese na úvod ve e na porobuzení chuti.

Na jitrách v menu každý den najdete dvojici polévka, dvojici salát, t i p edkrmv a mezi p tici až šestici pokrmv jedny krystalicky jednoduché t stovky – t eba s ráj alý a esselem, i se státnou a vejci. Podzimní a zimní nabídka restaurace se, jak se sluší, to i hlavn kolem zvy, na lísku se sí dá kan í, da í a jelení maso i bažant, které dopí ují receptury na báži ku ete i vip ového b ku. Objemnat si je také vzhýbov močn í jakou rybu. Práce s masem se šéfkuacha i v tlinou dá í, a to jak s erveným, tak rybn. Pokud zroma bude na menu, m bíte vyzkoušet coby p edkm kan i svi kou p ípravovanou ve vakuu, kterou doprovází tenou káplivý rjím a sádlo s octovou zalivkou. Mkké, t m pastozní plátky svi kove stojí v prohládku ke k upavému stý ovému carpacciu, p í emž

výsledkem st etu rozdílných struktur je jemná chu ová kombinace.

Z mén obvyklých p edkm tze doporu it boar žky v libe kovém pestu. Výrazná bytina totiž potká i p írzenou slanosť syre k a výrazn jím dodá na zajímavosti, pár tvrtak cherry raj at na sádku s jemn octovou zalivkou potom poslouží na osv žení sousta.

Za vyda emho tze považovat rovn ž koubouta na vín s petželkovými špeclemi, i když maso z kouboutčích prsou už bylo trochu sušší. Lahodné domáci a špecle promísené s makádánými cibulkami a kosti kami mřové spolu s vyda emou omá kou však úroveň jídla dokazují užčet na křtne vyší.

Skute n vynikající pak byl amar obklopený citronovou p nou. Výbom uj e emí ryba – š avatá, vo avá, s masem rozpývající se na jayky a k š í k upající v ústech – m la za doprovod nemén dob e zvládnutou emou o ku beluga. Co se tý e zpracování skvošně jídlo, pokud jde o ochucení, velmi jemné až delikátní. N koto by palm ocenil o n co výrazn jí ko emi, sádkován by však p íšel vhod speciální n z na rybu, aby se hosti mohli zbavit nep íjemných hostí. Ve všech ostatních ohledech však mlýv líbnk fungoval v naprostém po ádku.

+420 601 150 580

recepc@najitrach.cz

Semice 346

289 17 Semice

najitrach.cz

KRÁLOVSKÉ PÁROVANÍ

Oyster bar

Bellevue

Grand Cru

Spices restaurant & Bar

22

OYSTER BAR

Pokrmý

Obsluha

**

Nápoje

**

Prostředí

**

Není to ledajaká restaurace. Mnozí jí vyhlí nabobělejší, jiní jednodušou nabídkou sortimentu, ještě další astronomické ceny. A tak i tak, jedno se tomuto útěkovému baru rozhodně vztá. Stát se místem, kde se budete bezesbytku cítit jako v té neprobášenější společné hostině. Už samotné vysoké židle pod křídly zdobenými lustrami probouzejí pocit jakéhosi labužnického trnu. A když se p sed v rámci mramorové úhledné stolu objeví plátok ústic nebo oké Royale s mšávkou vonící p ehličkou mořských plodů, chvilte se vsávkou královsky. Ale napodobte.

Pi prvním nakouknutí domít: vás totiž okolí trochu jiné dopřív, pi emě jedním z nich je ur šá nepat i nost. „Sem já se p ece nehodím.“ ekehe si možná a za nede svažovat e elegantním ústupu zp i na ulici. V ten moment se vás ale ujme šéfkucha p esv d iv, několik servítek, vás ujistí o správnosti vaší volby. Neke to ani tolik práce.

Když se poté za nede – pohodlné usazení – rozhlížeť okolo sebe, nejistota nadobro zmizí. V tichém šumu rozhovor decentní zvoní sklenky pi i ipliku, jinde už hosté zotulávají monstózní plátok i ch nejlepších út ic. S elegancí a šarmem se vás po chvilu ujme svažující a provede vás šikální nabídkou.

Menu není složité, ovšem n méně potěšky nepou oporou aspo k vědít. Když za nede mašlovou potěvkou se šátránem, soustem kaváru Tsar a brodkou, nic neoznače. Také polevka je kmenovým parlem nabídky a odstraní jí z listku by znamenalo vzpoudu Štampast. natisk je populární. Je nemožné nedat

si zde út ic. Maji tu spoustu druh v libovolném množství, od jedné až po sety p pominající epikurejské hody. Lze si například chvil p i tuctu Perle Noire a nad sklenkou dobrého bílého si chvil p spadat – spolu nost se mezitím pon kud rozotváří lá – jako na bujarem ve lku kv zd v Hollywoodu. Nebo v tichém kouku zapíjet L hultre Tsarskaya sklenkou Cristal a hrát si na hosta u stolu Romanov. Jak út ic, tak šampa ské, hrostejno jaké, vás na malou chvil p stieso tam, kam je našinci b žn vstup zakázán.

Máte ovšem také z stát nohama na zemi a dop št si cokoliv jiného z listku. I když možná bez onoho povznášejícího počtu, ur it si pochutnáte i tak. Nabídka se po nedávné rekonstrukci rozroztla o variaci grilovaných ryb, hlavn však evněného masa. A za vysokou kvalitou vá i span losému grilu Joesep, „moltence“ mezi grily, Šéfkucha Ji i Nosek si s každou surovinou pohraje tak, aby z ní vytáhl ty nejlepší vlastnosti.

+420 725 946 250

manageroysterbar@gmail.com

Malá Štupartská 636/5

110 00 Praha 1

oysterbar.cz



23

ANKETA

01 Phasellus et lorem id felis nonummy placerat. In sem justo, commodo ut, suscipit at, pharetra vitae, orci?

02 Hoque eatum ipsum hic feneur a sapiente delectus, ut aut risicandis voluptibus maiores sillas conssuatur aut pariterendis doloribus asperiores repellat. Aliquam in lorem si amet leo accusans iacinia?

03 Nullam sapien sem, ornare ac, nonummy non, lobortis a enim. Nullam faucibus mi quis veit. Etiam posuere iaculis quis dolor?

04 Fusce aliquam vestibulum ipsum?

05 Mauris elementum mauris vitae toror. Pellentesque arcu. Aliquam erat volutpat. Nam sed felles id magna elementum tincidunt. Suspendisse nisi?



Ivo Koudelka

Séfkuchar v Ichmusa Bolega & Bistro

Rodinnou dispozicí pro profesí v jeho případě nezáleží pomírou. Mafka, šabka, lefa a slýc, ti všichni byli vprava užasnými kuchaři.

01 Fusce aliquam vestibulum ipsum, non, nonummy ac, erat, Cras pede nibil, nec, habitum in sem nato, Aliquam in lorem si amet leo accumsan iacinia? Phasellus et lorem id felis nonummy placerat. In sem justo, commodo ut, suscipit at, pharetra vitae, orci?

02 Vestibulum erat nulla, ullamcorper nec, rutrum non, ornare ac, nec, pretium si amet, lobortis a enim. Etiam commodo du quis veit. Dolor, molestie, pariter ut, suscipit at, pharetra vitae, orci. Curabitur eibendum justo non

03 Etiam du sem, fermentum vitae, sagittis ut, malesuada in quam, Aliquam donec visi eu metus, Curabitur ullam, justo, in neque eibendum aut eget erat, dictum elementum ultricies, Etiam dictum fuscidunt diam, Phasellus neque iacinia pretium, Vestibulum erat nulla, ullamcorper nec, rutrum



Jan Horký

Séfkuchar v Francouzská restaurace Oblečného domu

V pražském Internationálu kdysi existovala holeřská škola, která patřila k nejlepšíšim v republice. Právě tam nastoupil a až b hem pře se rozhodl, že tohle emesto bude d lat.

Autor
titul

Název nakladatelství a adresa
Jméno a adresa tiskárny
Rok vydání

autor typografické úpravy
odpov. dný redaktor
výtvarný redaktor
počet stran
edice
vydání
výše nákladu
ISBN

“ Dobrou chuť... ”

Vám žela kolektiv
footology.cz