

# FOODOLOGY

Denisa Ághová

2016

# FOODBIOLOGY

# Obsah



08



10



12



14



16



18



20



22



24



26



28



30



32



34



36



38



Také Radek David vzal na vědomí zimní počasí a nasazuje zvěřinu s poněkud vyšší frekvencí. A protože je zodpovědný i za nabídku průhonické sestry La Verandy, již je neméně útulná Babiččina zahrada, vpravuje do jídelníčku i něco české tradice. To, že obrátil před časem svůj zájem k regionálním kuchyním evropských velmocí, mělo na úspěch restaurace nemalý vliv.



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

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

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

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

# LA VERANDA

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

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



91%

47/50

17/20

19/20

8/10



# GRAND CRU

Když se počátkem října loňského roku roznesla zpráva o přestupu Jana Punčocháře do restaurace Grand Cru, vyvolala mnoho debat. Ne všechny názory se shodovaly, v jednom však panoval soulad.

V kouzelně renovovaném domě s malým nádvoříčkem to už po pár dnech hučelo jako v úle. Dílem za to mohla zvědavost, která se podařila rekonstrukce, dílem jsme byli všichni dychtiví zvědět, jak si povede excelentní kuchař v podniku dvakrát větším, než jakému vládl dosud.

Také Radek David vzal na vědomí zimní počasí a nasazuje zvěřinu s poněkud vyšší frekvencí. A protože je zodpovědný i za nabídku průhonické sestry La Verandy, již je neméně útulná Babiččina zahrada, vpravuje do jídelníčku i něco české tradice. To, že obrátil před časem svůj zájem k regionálním kuchyním evropských velmocí, mělo na úspěch restaurace nemalý vliv.

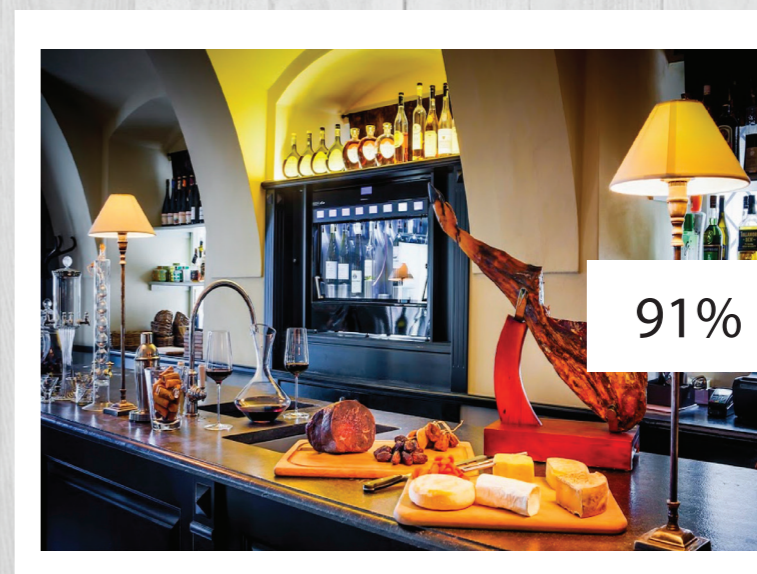


Jak tedy vypadá Davidova kuchařská invence dnes? Třeba jako restované kalamáry s gremolátou, sušenými malými rajčaty, fenyklem, citrónovým pyré, mladými římskými listy a bazalkovým olejem. Svěží předkrm s plétá dohromady chutě italské části středomoří. Při hledání krajkově jemného projevu moře v pevném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

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

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

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





# ATMOSPHERE

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.



Menu nenabízí až tolik možností, pět šest položek od každého chodu však stačí. Milovníky ryb potěší čerstvou nabídkou, steakaře zase zajímavými masy z osvědčených zemí původu. Na doporučení kuchaře začínám hovězím carpacciem se šafránovou majonézou, rukolou a tomatovým želé.

Dlouhý obdélníkový talíř – pestrost porcelánu je tu dalším malým prezentem – naladí mysl stejně jako vůně předkrmu. Po prvním soustu mě však čeká překvapení. Každá z chutí na talíři je vyexponovaná na maximální intenzitu, což je staví do poněkud nevyrovnané pozice. Zatímco tedy výrazná rukola opanovala sousto, čímž se dokázalo vyrovnat pouze hovězí, znamenitě připravené želé bylo bez šance, pokud jste si je nevychnutali 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.

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 vypořádaly. 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 bavařským 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 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.



46/50

15/20

18/20

8/10



# SOHO+

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

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.

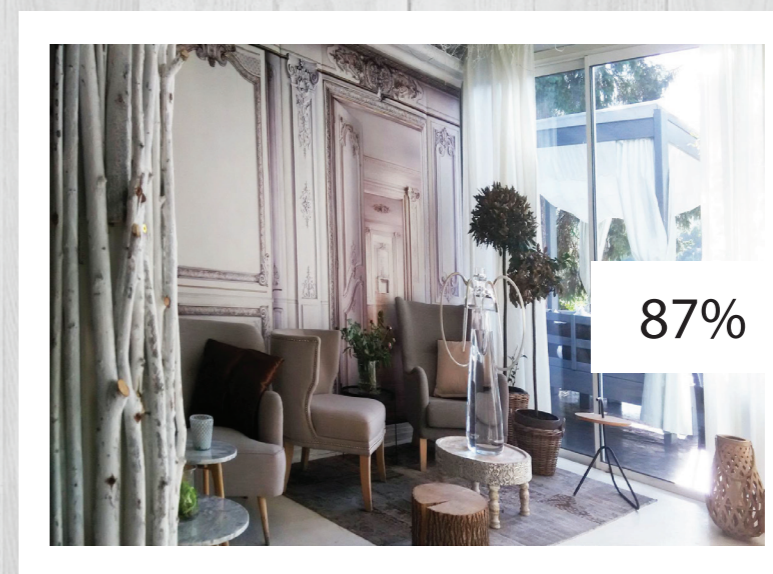


Menu nenabízí až tolik možností, pět šest položek od každého chodu však stačí. Milovníky ryb potěší čerstvou nabídkou, steakaře zase zajímavými masy z osvědčených zemí původu. Na doporučení kuchaře začínám hovězím carpacciem se šafránovou majonézou, rukolou a tomatovým želé.

Dlouhý obdélníkový talíř – pestrost porcelánu je tu dalším malým prezentem – naladí mysl stejně jako vůně předkrmu. Po prvním soustu mě však čeká překvapení. Každá z chutí na talíři je vyexponovaná na maximální intenzitu, což je staví do poněkud nevyrovnané pozice. Zatímco tedy výrazná rukola opanovala sousto, čímž se dokázalo vyrovnat pouze hovězí, znamenitě připravené želé bylo bez šance, pokud jste si je nevychutnali samotné. A šafránový podtext majonézy se vytratil úplně. Prach z olivového oleje pak celek spíš vysušil, než výrazněji ochutil. Předkrm mi tak připadal nevyrovnaný, až drakonicky rozháraný.

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 souboj různě intenzivních chutí. Krém z červené řepy a malin s ricottovým bavařským 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 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.



46/50

15/20

18/20

8/10



Menu nenabízí až tolik možností, pět šest položek od každého chodu však stačí. Milovníky ryb potěší čerstvou nabídkou, steakaře zase zajímavými masy z osvědčených zemí původu. Na doporučení kuchaře začínám hovězím carpacciem se šafránovou majonézou, rukolou a tomatovým želé.

Dlouhý obdélníkový talíř – pestrost porcelánu je tu dalším malým prezentem – naladí mysl stejně jako vůně předkrmu. Po prvním soustu mě však čeká překvapení. Každá z chutí na talíři je vyexponovaná na maximální intenzitu, což je staví do poněkud nevyrovnané pozice. Zatímco tedy výrazná rukola opanovala sousto, čímž se dokázalo vyrovnat pouze hovězí, znamenitě připravené želé bylo bez šance, pokud jste si je nevychutnali samotné. A šafránový podtext majonézy se vytratil úplně. Prach z olivového oleje pak celek spíš vysušil, než výrazněji ochutil. Předkrm mi tak připadal nevyrovnaný, až drakonicky rozháraný.

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 bavařským 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 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.

# POT-AU-FEU

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

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.



46/50

15/20

18/20

8/10





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

Menu nenabízí až tolik možností, pět šest položek od každého chodu však stačí. Milovníky ryb potěší čerstvou nabídkou, steakaře zase zajímavými masy z osvědčených zemí původu. Na doporučení kuchaře začínám hovězím carpacciem se šafránovou majonézou, rukolou a tomatovým želé.

Dlouhý obdélníkový talíř – pestrost porcelánu je tu dalším malým prezentem – naladí mysl stejně jako vůně předkrmu. Po prvním soustu mě však čeká překvapení. Každá z chutí na talíři je vyexponovaná na maximální intenzitu, což je staví do poněkud nevyrovnané pozice. Zatímco tedy výrazná rukola opanovala sousto, čímž se dokázalo vyrovnat pouze hovězí, znamenitě připravené želé bylo bez šance, pokud jste si je nevychutnali samotné. A šafránový podtext majonézy se vytratil úplně. Prach z olivového oleje pak celek spíš vysušil, než výrazněji ochutil. Předkrm mi tak připadal nevyrovnaný, až drakonicky rozháraný.

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 bavařským 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 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.

# SUTEREN

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

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.



46/50

15/20

18/20

8/10



# NA JITRACH

Zavítáte-li na východ od Prahy, nějakých pětadvacet kilometrů od okraje hlavního města narazíte na vesnici s názvem Semice. Její jméno je aspoň trochu známé hlavně milovníkům zeleniny, a to díky zdejšímu pěstiteli, firmě Bramko.

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.



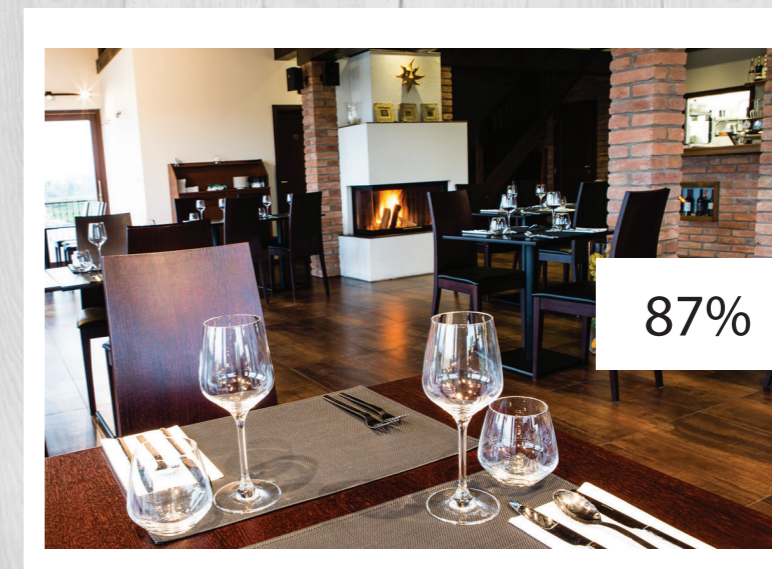
Menu nenabízí až tolik možností, pět šest položek od každého chodu však stačí. Milovníky ryb potěší čerstvou nabídkou, steakaře zase zajímavými masy z osvědčených zemí původu. Na doporučení kuchaře začínám hovězím carpacciem se šafránovou majonézou, rukolou a tomatovým želé.

Dlouhý obdélníkový talíř – pestrost porcelánu je tu dalším malým prezentem – naladí mysl stejně jako vůně předkrmu. Po prvním soustu mě však čeká překvapení. Každá z chutí na talíři je vyexponovaná na maximální intenzitu, což je staví do poněkud nevyrovnané pozice. Zatímco tedy výrazná rukola opanovala sousto, čímž se dokázalo vyrovnat pouze hovězí, znamenitě připravené želé bylo bez šance, pokud jste si je nevychutnali samotné. A šafránový podtext majonézy se vytratil úplně. Prach z olivového oleje pak celek spíš vysušil, než výrazněji ochutil. Předkrm mi tak připadal nevyrovnaný, až drakonicky rozháraný.

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 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 bavařským 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 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.



87%

46/50

15/20

18/20

8/10



## KRÁLOVSKÉ PÁROVÁNÍ

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 vypořádaly. Uměřená kolečka knedlíků jemných jako první americké nylonky pak doplnily po všech stránkách povedenou krací.

Poté se však do hry vrátil souboj různě intenzivních chutí. Krém z červené řepy a malin s ricottovým bavařským 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 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.



Menu nenabízí až tolik možností, pět šest položek od každého chodu však stačí. Milovníky ryb potěší čerstvou nabídkou, steakaře zase zajímavými masy z osvědčených zemí původu. Na doporučení kuchaře začínám hovězím carpacciem se šafránovou majonézou, rukolou a tomatovým želé.

Dlouhý obdélníkový talíř – pestrost porcelánu je tu dalším malým prezentem – naladí mysl stejně jako vůně předkrmu. Po prvním soustu mě však čeká překvapení. Každá z chutí na talíři je vyexponovaná na maximální intenzitu, což je staví do poněkud nevyrovnané pozice. Zatímco tedy výrazná rukola opanovala sousto, čímž se dokázalo vyrovnat pouze hovězí, znamenitě připravené želé bylo bez šance, pokud jste si je nevychutnali samotné. A šafránový podtext majonézy se vytratil úplně. Prach z olivového oleje pak celek spíš vysušil, než výrazněji ochutil. Předkrm mi tak připadal nevyrovnaný, až drakonicky rozháraný.

Menu nenabízí až tolik možností, pět šest položek od každého chodu však stačí. Milovníky ryb potěší čerstvou nabídkou, steakaře zase zajímavými masy z osvědčených zemí původu. Na doporučení kuchaře začínám hovězím carpacciem se šafránovou majonézou, rukolou a tomatovým želé. Menu nenabízí až tolik možností, pět šest položek od každého chodu však stačí. Milovníky ryb potěší čerstvou nabídkou, steakaře zase zajímavými masy z osvědčených

ĎAKUJEM za pozornost