

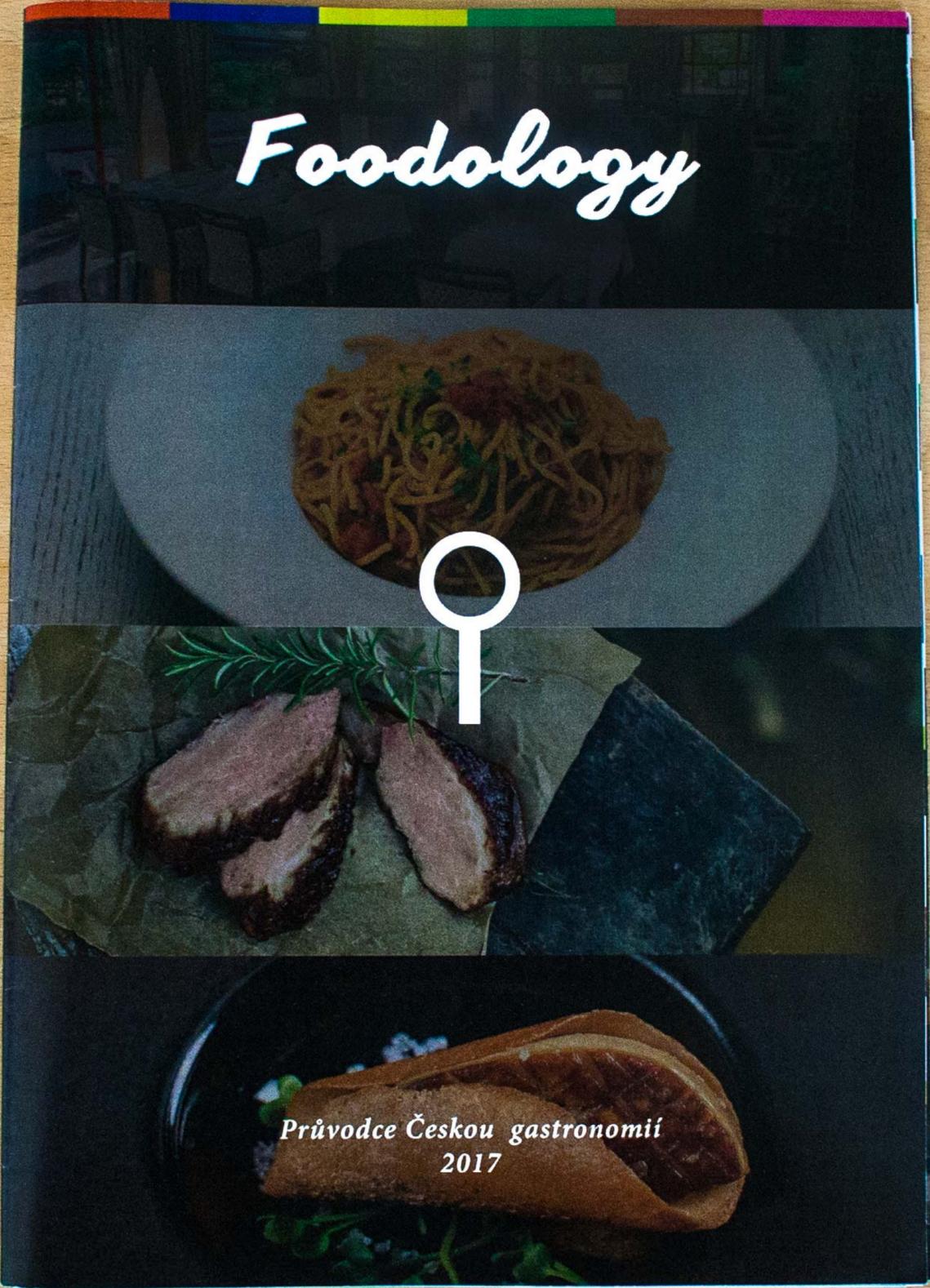
1996

ZDENĚK PAVELEK

DIGITAL DESIGN & OTHER STUFF

# Foodology





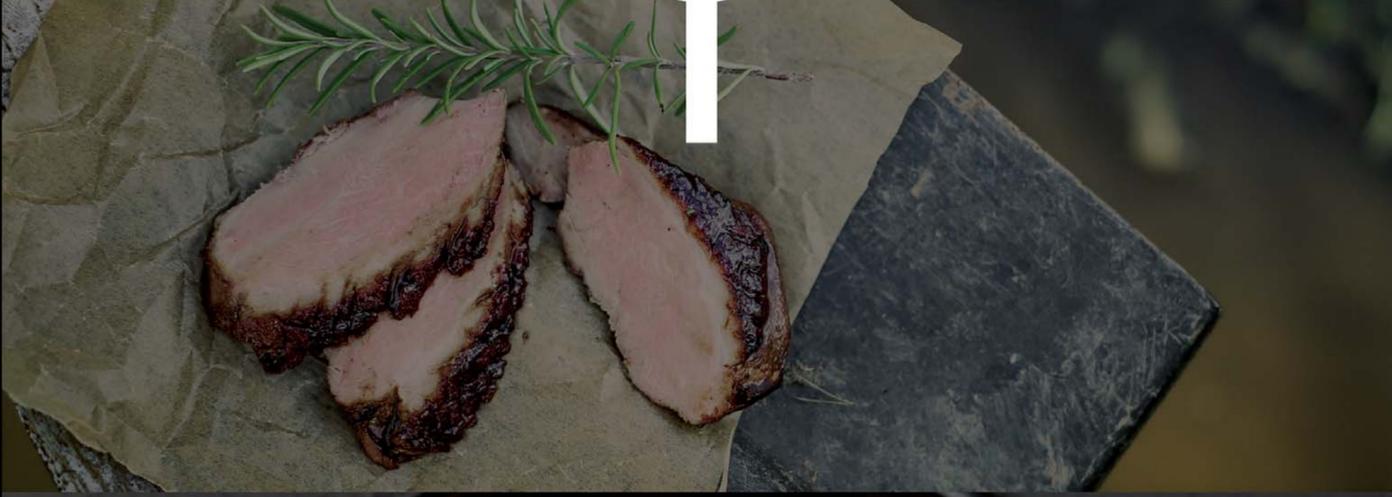
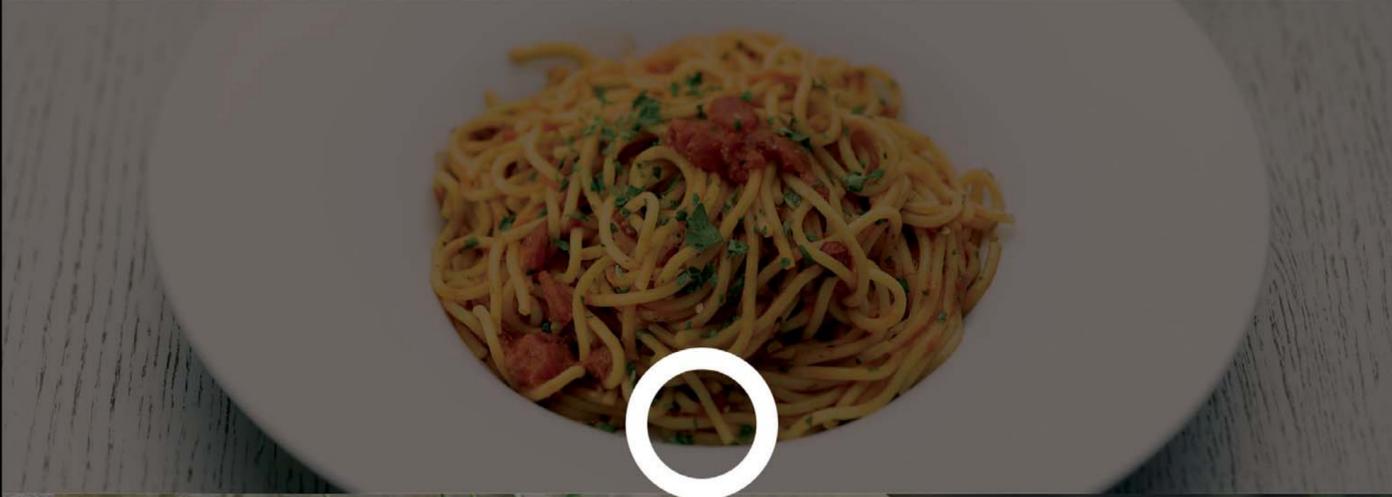
# *Foodology*



*Průvodce Českou gastronomií  
2017*



# Foodology

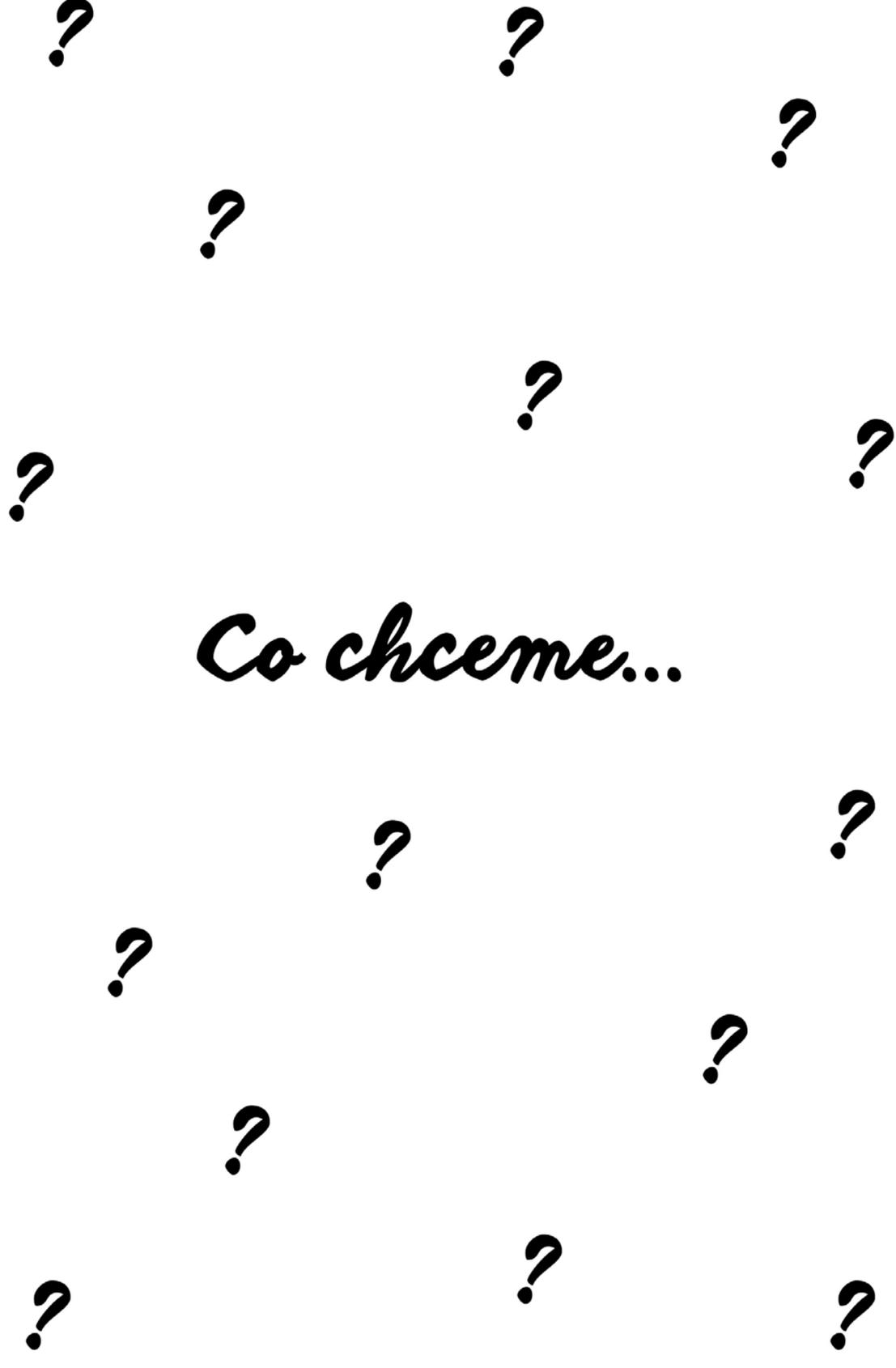


*Průvodce Českou gastronomií  
2017*



# Obsah...

4-5/	obsah
6-7/	co chceme
8-9/	typ restaurace
10-11/	jak hodnotíme
12-15/	<i>Praha</i>
16-21/	<i>Morava</i>
22-25/	<i>Čechy</i>
26-29/	Restaurace na něž jsme nezapomněli
30-34/	legendární pivnice



## Co chceme...

představovat kvalitní podniky na gastronomické scéně republiky, které nabízejí to nejlepší, co je v Česku k mání

zdůrazňovat spojení restaurace a šéfkuchaře, protože každý chef stěžejním způsobem ovlivňuje charakter toho kterého podniku

poodkrývat, jak funguje restaurační byznys a co všechno šéfkuchaři a majitelé podniků pro co nejdokonalejší chuť i vzhled svých pokrmů dělají

upozorňovat na význam a jedinečnost regionálních surovin, které mají čitelný původ a svůj „občanský průkaz“ se všemi důležitými informacemi

pomoci tuzemským restauracím vrátit se na mapu evropské kulinarie, kde kdysi česká kuchyně zaujímala významné postavení

být nezávislí, takže hlavní zásadou Foodology je stejně jako v minulých působištích Milana Ballíka, že všechny recenzované pokrmy i nápoje platí redakce

# *Typ restaurace:*

■ *Asijská kuchyně*

■ *Česká kuchyně*

■ *Evropská kuchyně*

■ *Fine dining*

■ *Pivnice*

■ *Světová kuchyně*

# Jak hodnotíme?

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

Tato publikace má za cíl upozornit na tuzemské restaurace, které během uplynulého roku udržovaly nadstandardně vysokou úroveň nabízených pokrmů, nápojů a s tím spojených služeb. Základní výběr několika desítek podniků provedla pětičlenná porota, z něj posléze po kontrolní návštěvě vykryštovalo 60 nejlepších restaurací. Při výběru nicméně bylo zohledněno geografické hledisko. Prahu zastupují tři desítky restaurací, tedy stejný počet zástupců, jako mají Čechy a Morava dohromady.

Restaurace nerozdělujeme podle zaměření kuchyně, a dokonce ani cenové hladiny, což může vyvolávat podivení. Ve výběru se totiž setkávají podniky nejvyšší třídy, jako je Alcron či La dégustationbohémobourgeoise, 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, nezvařená 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, Nakopci, Areál Botanika) a Milan Sedláček (KoishiFish&Sushi). Všechny recenze v nekrácené podobě jsou k dispozici rovněž na stránce [www.foodology.cz](http://www.foodology.cz).

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

Nejvyšší počet bodů (50) mohou restaurace obdržet za pokrmy, které svým hostům podávají. Bereme přitom v potaz jak nápaditost pokrmů nabízených v jídelním lístku, tak celkový prožitek z jídla, počínaje kompozicí na talíři a konče jeho chuťovými vlastnostmi.

U menu hraje hlavní roli, 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 prezentaci restaurace stejně jako celkovému rozvržení a ztvárnění interiéru. V potaz se bere barevné ladění, úroveň hluku (ať už způsobenému hosty anebo reprodukovanou hudbou) či kvalita klimatizace. Zároveň si všímáme vhodnosti použitého mobiliáře a v neposlední řadě založení stolků.

100%/jídlo/nápoje/obsluha/prostředí

50/50

20/20

20/20

10/10

# Praha



## Pot-au-feu | 89%

| 6

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

## Suterén | 88%

| 7

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

## Hotel Diana u Kuchařů | 82%

| 8

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

## Depo | 88%

| 9

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

## Bellevue | 91%

| 10

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

## Kulaťák | 89%

| 11

Na jedné z nejrušnějších pražských křižovatek hromadné dopravy najdete restauraci Kulaťák.

## La Veranda | 91%

| 12

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.

# Suterén

88%/jídlo/nápoje/obsluha/prostředí

46/50

14/20

16/20

9/10

[www.suteren.com](http://www.suteren.com)

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

Poloutopený pod úrovní chodníku na Masaryka za maskovaným vchodem, krčí se podnik šéfkuchaře Richarda Šusty, který dokáže překvapit. Potenciálním 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 nazajme.

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.

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 masem, zeleninou a medvědí česnekem odstartuje menu nebojácně. Živočišná razance polévky, v níž se o hlavní slovo dělí koncentrovaná chuť drůbeže – ještě nedávno si užívající života ve volném výběhu – s jemnou strukturou šťavnatého masa, dává zapomenout na zimní plískanice. Zvláště je-li umocněna kořenovou zeleninou. Síla a mládí medvědího česneku naopak vnáší do konečného projevu svěží chutě propukajícího jara.

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 napařovala žlutkově sametová omáčka sa-bayon spolu s lahodnými šneky. Divoký česnek do umně sladěné variace opět přispěl s oslavnou ódou na jaro 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 bránici 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 fraîche, které na patro přinesly čistotu výrazu mladého jehněte v celé jeho kráse.



Jadrná promluva aromatických hub a chlácholivá 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 steakaře nechyběl flák grilovaného telecího masa s restovaným brzlíkem a famózními čerstvými smrží. Chybět nemohlo ani kůzlečí servírované se špenátem a mladými kopřivami. 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 Velikonoce v Suterénu zkrátka byly ukázkou toho, jak pestře 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 vyhlášenými, 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.

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.

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 masem, zeleninou a medvědí česnekem odstartuje menu nebojácně. Živočišná razance polévky, v níž se o hlavní slovo dělí koncentrovaná chuť drůbeže – ještě nedávno si užívající života ve volném výběhu – s jemnou strukturou šťavnatého masa, dává zapomenout na zimní plískanice. Zvláště je-li umocněna kořenovou zeleninou. Síla a mládí medvědího česneku naopak vnáší do konečného projevu svěží chutě propukajícího jara.



## Kam?

Suterén restaurace Masarykovo nábřeží 26

110 00, Praha 1

+420 224 933 657

[restaurant@suteren.com](mailto:restaurant@suteren.com)

## Kdy?

Pondělí až pátek 11:30-16:00, 17:00-24:00

Sobota 18:00-24:00

Neděle zavřeno

Státní svátky 18:00-24:00

# Morava



## Pot-au-feu | 89%

| 6

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

## Suterén | 88%

| 7

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

## Hotel Diana u Kuchařů | 82%

| 8

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

## Depo | 88%

| 9

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

## Bellevue | 91%

| 10

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

## Kulaťák | 89%

| 11

Na jedné z nejrušnějších pražských křižovatek hromadné dopravy najdete restauraci Kulaťák.

## La Veranda | 91%

| 12

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.

# Pot-au-feu

89%/jídlo/nápoje/obsluha/prostředí

46/50 14/20 16/20 9/10

[www.potaufeu.cz](http://www.potaufeu.cz)

**“V rozkolébané gastronomické situaci dnešní metropole je každá adresa s dobře odvedenou francouzskou kuchyní potěšujícím místem. Právě tak se hostu prezentuje spíš podnik než restarace 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 mystériózní 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 přenesou do rybářské hospůdky 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 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 opatrně číhajícího na to, až se objeví aspoň maličký 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 hebcé nasládlému soustu.

Špetka pepře probudila maso stopově chutnající po krvi opět k životu. Tomuto chodu zkrátka nebylo co vytknout, jen si soustředěně vychutnat každý jeho kousek. Kdybych měl večer v Pot-au-feu něco vytknout, potom

by stála za diskusí práce sommeliera. Pořádně jsem se totiž sekl ve výběru vín. K chobotnici jsem zvolil Sancerre Blanc Cross Canat 2012, povedený sauvignon s kouzelným nose, plným ovoce 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.

Byla to moje volba, vím. Ovšem nedomnívám se, že jsem byl natolik suverénní či nadutý, aby mě v tom sommelier nechal plavat a nenabídl mi lepší etikety. Možná to ale viděl jinak.

Čokoládové lanýže našťastí svou omamující promyšlenou sladkostí uhladily faldu a srovnaly celkový dojem. Pot-au-feu je prostě milým os-

trůvkem vydařené francouzské kuchyně. Sice je v pražském prostředí obklopen mořem italské průměrnosti i asijské rozpínavosti, ale jeho spokojená klientela zvolna roste. Když vás usadí v zadní části a stůl oddělí jemnou textilní přepážkou, pochopíte, proč je kuchyně a vůbec kulinárie země galského kohouta pro mnohé jedinečná a nedostížitá. Jen si raději vyžádejte radu ohledně volby vína.



## Kam?

Praha 1, Rybná 13

+420 739 654 884

[jan.kracik@potaufeu.cz](mailto:jan.kracik@potaufeu.cz)

Bon appetit!

## Kdy?

pondělí-pátek 12:00–15:00, 18:00–22:00

sobota 18:00–23:00

neděle Zavřeno

# Hotel Diana u Kuchařů

92%/jídlo/nápoje/obsluha/prostředí

46/50

14/20

16/20

9/10

[www.hoteldiana.cz](http://www.hoteldiana.cz)

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

Historické jádro Teplic v Čechách prošlo okouzující proměnou. Během ní se dostalo také na rozsáhlou rekonstrukci restaurace Beethoven. V malé uličce za malebným parkem narazíte na dům označený znamením zlaté harfy nad vchodem. Právě zde sídlí restaurace téhož jména jako lázeňský komplex Beethoven, v němž se nachází.

Interiér se rozrostl o několik prostor a osvěžil jej nový vzhled. Nicméně znaky romantické doby minulých století jsou zde stále přítomné. I když by se mohlo zdát trochu „přebeethovenovano“, to díky tapetám z původních partitur skladatelových, není tomu tak. Decentní barevný tón stěn a hlavně citlivě jemná intenzita je spíše naznačuje, než vytrubuje do světa.

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

Meníčko není obsáhlé, zasahuje však všechno podstatné, co lze očekávat v podnicích tohoto druhu. Šéfkuchař dokonce vaří z receptur, které zde prý ochutnal sám skladatel. Proč tedy nezačít právě některou z nich? Beethovenovy široké nudle se smetanovo-sýrovou omáčkou s kapkou lanýžového oleje jsou jednak ódou na jednoduchost, jednak potěší vypracovanou souhrou chuti. Domácí těstovina je pevná, v ústech zprvu klade lehký a tolik žádaný odpor. Po skousnutí nabídne rustikální příchut dobrého obilí, k níž se přidává omáčka s lanýžovou

stopou nemající nejmenší ambici nudle upozadit. Jestliže má kuchař zdání o komponování hudby, potom není vyloučeno, že se řídil pravidly harmonie děl Beethovenových. Pokud ne, o to překvapivější je jeho cit pro optimální souzvuk chutí.

Hovězí steak z českých chovů se zázvorem a grilovanou limetou s bramborovým pyrém nezklamal, ale ani neoslnil. Ne vinou kuchaře, řekl bych, spíše materiálu. Kaše ze znamenitých brambor byla sametové chuti, k níž nemohlo být připomínek. Maso, co do provedení přesně takové, jaké jsem si přál, i přes ozvláštňení zázvorem a díky limetce lehce pikantního projevu postrádalo vytríbenost deklarovanou puncem Qualivo.

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

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



# Depo

89%/jídlo/nápoje/obsluha/prostředí

46/50

14/20

16/20

9/10

[www.depokrumlov.cz](http://www.depokrumlov.cz)

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

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



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

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

cích. Na lístku najdete osvědčené rány jistoty z receptářů jihočeských statků i šumavských chalup.

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

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

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

## Kam?

Slévačská 48 (roh ulic Slévačská a Cíglerova)  
198 00 Praha 9  
+420 281 867 206  
info@hoteldiana.cz

## Kdy?

pondělí – sobota  
17:00 – 21:00.

Udělejte si rezervaci stolu.

## Kam?

Slévačská 48 (roh ulic Slévačská a Cíglerova)  
198 00 Praha 9  
+420 281 867 206  
info@hoteldiana.cz

## Kdy?

Suterén restaurace Masarykovo nábřeží 26  
110 00, Praha 1  
+420 224 933 657  
restaurant@suterén.com

# Čechy



## Pot-au-feu | 89%

| 6

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

## Suterén | 88%

| 7

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

## Hotel Diana u Kuchařů | 82%

| 8

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

## Depo | 88%

| 9

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

## Bellevue | 91%

| 10

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

## Kulaťák | 89%

| 11

Na jedné z nejrušnějších pražských křižovatek hromadné dopravy najdete restauraci Kulaťák.

## La Veranda | 91%

| 12

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.

# La Casa Argentina

88%/jídlo/nápoje/obsluha/prostředí

47/50

17/20

15/20

9/10

[www.lacasaargentina.cz](http://www.lacasaargentina.cz)

**“Podnik v Dlouhé ulici si udržuje přízeň hostů především díky precizním úpravám nejrůznějších řezů hovězího. Nabízejí dokonce pravé japonské Kóbe v tom nejvyšším stupni kvality, které ještě donedávna nebylo do tuzemska možno dovážet.”**

Ne každému se zalíbí všechny prostory restaurace La Casa Argentina. Mezi několika sály stylizovanými do podoby té které části světa si však každý vybere. Usednout můžete pod slunečníky v písku pláže, v potměšlém námořnickém baru skrz naskrz vonícím rumem či na okraji vodopádu s pramenky vody konejšivě zurčícími po kamenné stěně.

Nejvíce žádaný je hlavní sál, Caminito. Jste v něm přímými účastníky produkce živé hudby a přehlídek vášnivě podaného tanga. U stropu stále visí koncertní křídlo i se židličkou a botami, ze kterých barový pianista dávno vypadl. Vedle potom doširoka roztažené „držky“, totiž hudebníkem také již navždy opuštěný akordeon.

V nabídce pokrmů se poslední dobou změnil poměr mezi grilem a kuchyní. Part kuchyně posílil, u grilu si tedy trochu oddychnou. Tím spíš mohou věnovat masu veškerou potřebnou péči, což je u vzácných řezů potěšující.

nadutý výraz, jeden se cítí hned lépe.

Tygří krevety na česneku podávané na opečeném plátku z ciabatty se salsou rosa mohou být v La Casa Argentina tím správným úvodem do večera. Mimořádně kvalitní maso jemné chuti je citlivě upra-



vené, doprovod mu dělá salsa s decentním nádechem sušených rajčat. Krmě je komponována tak, aby chutě neprozrazovaly vše na první dobrou – objevují se postupně, a některé se dokonce nechají hledat. Tak jsou nenápadné. Masu tím vytvoří předmostí pro to, aby jeho sládnoucí, mořem poznamenaná příchuť vynikla. Plátek ciab-

batty natažený znamenitým olejem a žářem ožehnutý je krevetám a salse skvělým partnerem.

Po čase jsem opět zabloudil do nabídky takzvaného „steaku měsíce“. Tam se objevují netradiční, občas až exotická masa – pokud se nemýlím, tak vždy v podobě striploin steaku, řezu z nízkého roštěnce. Po lamě, zebře či sobovi tentokrát přišel na řadu medvěd s liškovou omáčkou, kterému nešlo odolat.

Být na místě dávných lovců a konzumovat dobitého medvěda celý podzim bez možnosti změny, asi bych zesmutněl. V přehlídce všech předvedených zvířat v nabídce „steaku měsíce“ medvědí maso nezvítězí.

# Zdenek's Oyster Bar

92%/jídlo/nápoje/obsluha/prostředí

48/50

19/20

20/20

9/10

[www.oysterbar.cz](http://www.oysterbar.cz)

**“Není to ledajaká restaurace. Mnozí jí vyčítají nabubřelost, jiní jednotvárnou nabídku sortimentu, ještě další astronomické ceny. Ať tak či tak, jedno se tomuto ústřicovému baru nedá vzít. Stal se místem, kde se budete bezezbytku cítit jako v té nejnoblejší společnosti.”**

Při prvním nakouknutí dovnitř vás totiž čekají trochu jiné dojmy, přičemž jedním z nich je určitá nepatřičnost. „Sem já se přece nehodím,“ řeknete si možná a začnete uvažovat o elegantním ústupu zpět na ulici. V ten moment se vás ale ujme číšník a přesvědčivě, nikoliv servilně, vás ujistí o správnosti vaší volby. Nedá to ani tolik práce.

Když se poté začnete – pohodlně usazení – rozhlížet okolo sebe, nejistota nadobro zmizí. V tichém šumu rozhovorů decentně zvoní sklenky při přípitku, jinde už hosté zdolávají monstrózní plato těch nejlepších ústřic. S elegancí a šarmem se vás po chvíli ujme obsluhující a provede vás úskalími nabídky.

Menu není složité, ovšem některé položky nejsou opravdu často k vidění. Když začnete mušlovou polévkou se šafránem, soustem kaviáru Tsar a brioškou, nic nezkažíte. Tahle polévka je kmenovým partem nabídky a odstranit ji z lístku by znamenalo vzpouru

štamgastů, natolik je populární. Je nemožné nedat si zde ústřice. Mají tu spoustu druhů v libovolném množství, od jedné až po sety připomínající epikurejské hody. Lze si například užít půl tuctu Perle Noire a nad sklenkou dobrého bílého si chvíli připadat – společnost se mezitím poněkud



rozdávadela – jako na bujarém večírku hvězd v Hollywoodu. Nebo v tichém koutku zapíjet L'huitre Tsarskaya sklenkou Cristal a hrát si na hosta u stolu Romanovců. Jak ústřice, tak šampaňské, lhostejno jaké, vás na malou chvíli přenesou tam, kam je našinci běžně vstup zakázán.

Také můžete zůstat nohama nazemi a dopřát si cokoliv jiného z lístku. I když možná bez onoho povznášejícího pocitu, určitě si řádně rozšoupnout



## Kam?

La Casa Argentina  
Dlouhá 35/730  
110 00 Praha 1

## Kdy?

Úterý - Sobota: 11:30am - 02:00am  
Neděle, Pondělí: 11:00am - 01:00am

Tel. rezervace:  
+420 222 311 512  
+420 602 360 060

## Kam?

Malá Štupartská 636/5  
110 00 Praha 1

## Kdy?

Monday - Sunday: 12:00 - 01:00

# Restaurace, na něž jsme nezapomněli

100%/jídlo/nápoje/obsluha/prostředí

50/50

20/20

20/20

10/10

[www.foodology.cz](http://www.foodology.cz)

## Proč se některé podniky zvůčných jmen do výběru nedostaly?

Až se budete probírat následujícími stránkami, možná se zarazíte. Jak mohli zapomenout na Aromi? Co je to za hodnocení, když se do něj neprobojoval holešovický chrám asijské kuchyně SaSaZu? Inu, důvody jsou různé. Jednou z odpovědí na výše položené otázky může být, že během loňského roku zkrátka nepředváděly dostatečně kvalitní výkony. Nemusí to však být jediná příčina. Mnohé podniky otevřely teprve nedávno a nebylo by spravedlivé hodnotit je po příliš krátké době, protože se nejdřív vše musí správně zaběhnout. Jiné restaurace v uplynulých týdnech či měsících vyměnily šéfkuchaře. Pro oboje platí, že jim dáváme dvanáct měsíců na to, aby měly čas vypracovat se na úroveň, kterou se svým hostům chtějí prezentovat. Jednou z nich je Aromi. Vyhlášená restaurace Riccarda Lucqueho, která v minulých letech několikrát získala ocenění Michelinu Bib Gourmand za příznivý poměr kvality kuchyně vůči cenám, se na podzim přestěhovala ze svého dlouholetého útočiště v Mánesově ulici na Náměstí Míru. Zároveň se částečně rozšířil záběr restaurace, a především místo šéfa kuchyně již v červenci opustil Miroslav Grusz. Nyní Aromi dávají tvář

pokrmu 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 působitích sází hlavně na pokrmy Středomoří, které však tentokrát prokládá recepturami rozvíjejícími moderní českou kuchyni. MG restaurace díky tomu příjemně obohacuje gastronomickou nabídku ve Středočeském



kraji a jsme zvědaví, nakolik se tento – na první pohled sympatický – projekt 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 Pavolem Pavlíkem, anebo něčím jiným, doslova na poslední chvíli restauraci převzal nový investor, společnost Living Venues. Le terroir tak pokračuje a bude zajímavé sledovat, jakou budoucnost mu nový majitel plánuje. Jinou jistotou pražské kulinarie je už dlouhá léta Francouzská restaurace Obecního domu. Loni v říjnu však zčistajasna opustil tamní post šéfkuchaře Jan Horký, což podnik – patrně pouze dočasně – vyřadilo z hodnocení tohoto průvodce. Kontinuitu prozatím zachovává Dušan Svoboda, který působil jako sous-chef Horkého a nyní je pověřen vedením kuchyně. Po osmnácti letech v restauraci nebude mít jistě problémy udržet nastavenou úroveň. Otázkou nicméně zatím zůstává, zda šéfkuchařem bude i celý letošní rok, případně jak se popasuje s rolí stavitele nových menu. Změna na postu šéfkuchaře se nevyhnula ani restauraci Soho+ na Podolském nábřeží. Tamní kuchyni opustil Petr Kunc, který ji za poslední rok dokázal oživit a citelně posunout vzhůru. Jeho nadějně účinkování skončilo údajně proto, že hosté podniku nebyli dostatečně připraveni na nové trendy. Uvidíme, jak bude vypadat menu Soho+ pod novým šéfkuchařem, a zároveň budeme bedlivě sledovat, ve které restauraci se Kunc objeví. Holešovická restaurace SaSaZu prošla loni podobnou proměnou jako Aromi. Po pěti letech existence ji opustil její hlavní protagonista, izraelský šéfkuchař Shahaf Shabtay, a místo něj se kuchyně ujal Andy Tan. Kvůli tomu se trochu změnil koncept, nicméně silnou stránkou podniku má být nadále zaměření na různé kuchyně jihovýchodní Asie. „Navrhnete byznys v Kambodži, detaily proberte ve Vietnamu a rukama si potřete v Singapuru,“

to je nová forma obědů chystaná v SaSazu. Neklidný rok zažil rovněž indonéský šéfkuchař Ari Munandar. Loni pouze po pár měsících provozu musel zavřít svou vlastní restauraci Ari's – The Flavour of the East, nicméně brzy se na gastronomickou scénu vrátil. Nyní je šéfkuchařem podniku Asian Temple sídlícího v Bílkově ulici 13 na Starém Městě. Dostalo se mu tam honosného prostoru o mnoha místech, kde se může plně rozvinout, což zatím zdárně činí. S hodnocením však ještě pár měsíců počkáme.



K podnikům, které budou usilovat o zařazení mezi ty nejlepší pražské restaurace, se příští rok zařadí nejspíš také Red Pif. Restaurant s vinným barem, sídlící v pražské Betlémské ulici, totiž loni získal do kuchyně nečekanou, o to však zdatnější posilu. Šéfkuchařem podniku se stal Stephen Senewiratne, který donedávna působil v restauraci Spices hotelu Mandarin Oriental. V Red Pifu se nyní snaží inovovat francouzskou kuchyni nápaditými exotickými podněty. A pokud jde o asijskou kuchyni, ještě pečlivěji budeme sledovat dění v Café Buddha na Vinohradech. Do tamní kuchyně se po bok Štěpána Návrata, majitele a kuchaře restaurace, postavila pražským labužníkům známá, původem irsko-asijská šéfkuchařka Sofia Smithová. K nejsledovanějším novým počínům na tuzemské gastronomické scéně bude v tomto roce patřit – alespoň pro nás – restaurace Entrée v olomouckém Resortu Hodolany. Šéfkuchař Přemek Forejt tam připravil ambi-

ciózní menu, které by mělo podnik vystřelit na špičku hanácké metropole. Zúročuje tak svůj talent podložený účinkováním v brněnských restauracích U Kastelána a Koishi stejně jako zkušenostmi z ciziny. Má přitom ambice obsáhnout hlavní trendy současné gastronomie, přičemž se inspiruje kuchyní špičkového australského šéfkuchaře Petera Gilmora, který přirovnává suroviny k přírodním živlům. Několika novinek se dočkala rovněž brněnská scéna. Na středomořskou kuchyni zaměřené Il Mercato – dosud provozované Riccardem Lucquem, Ondřejem Rákosníkem a Martinem Němcem – v lednu skončilo, šéfkuchař Tadeáš



Gojdič odešel. Podnik totiž přebrala společnost Magnum Gastronomy Michala Prachaře, která již v moravské metropoli dlouho sklízí úspěchy se svým Borgo Agnese. Kuchyni nové restaurace na Zelném trhu, nyní coby La Maison de Marché, povede David Viktorin. Martin Němec, jeden z původních majitelů, se bude naplno věnovat svému novému podniku Retro Consistorium – baru spojenému s restaurací, který loni otevřel v Mečové ulici v centru Brna. Zajímat nás budou rovněž osudy Krajinské 27 v Českých Budějovicích. Úspěšně rozjetý podnik vznikl v létě 2014. Po zhruba roce v něm ale došlo k zásadním personálním změnám. Šéfkuchař Petr Hajný odešel do Park Hotelu v Popovičkách nedaleko od Prahy, do hlavního

města se přesunul i manažer restaurace David Burian, který dnes působí po boku Jana Puncocháře v Grand Cru. Minipivovar spojený s restaurací v Krajinské ulici tak čeká zatěžkávací zkouška, zda přežije výraznou změnu ve vedení, aniž by utrpěla kvalita podávaných jídel. Předestřeli jsme vám výčet podniků, které jsme byli nuceni z tohoto průvodce vyřadit kvůli změnám, jimiž prošly či procházejí. Ostatní nepředvedly kvalitu, kterou od nejlepších 60 tuzemských restaurací očekáváme. Přesto je možné, že některý unikl naší pozornosti. Proto pokud byste ani na stránkách [www.foodology.cz](http://www.foodology.cz) nenašli restauraci, která na špičku patří a již jsme podle vás opomněli, pošlete nám svůj návrh na adresu [zajimame@foodology.cz](mailto:zajimame@foodology.cz). Rádi se tam podíváme.





## **Foodology** Průvodce českou gastronomií

Editor Jiří Sedláček  
Fotografie Tomáš Polesar  
Sazba a grafická úprava Zdeněk Pavelek

Vysazeno písmy Another shabby, Minion Pro

Tisk INKOGNITO, s. r. o., Zlín

Vydalo nakladatelství 65.skočdopole v Praze roku 2017  
Tomáš Hejhuda, Koněrova 1020/123, 130 00 Praha 3

ISBN 974-10-365489-3-8

[www.foodology.cz](http://www.foodology.cz)

