

IN MAGAZÍN - PŘÍLOHA HOSPODÁŘSKÝCH NOVIN

Číslo 22 - 30. 5. 2012

Tipy pro váš volný čas + TV program

DÍL  
2

NEJLEPŠÍCH  
RESTAURACÍ

# 25 NEJLEPŠÍCH RESTAURACÍ





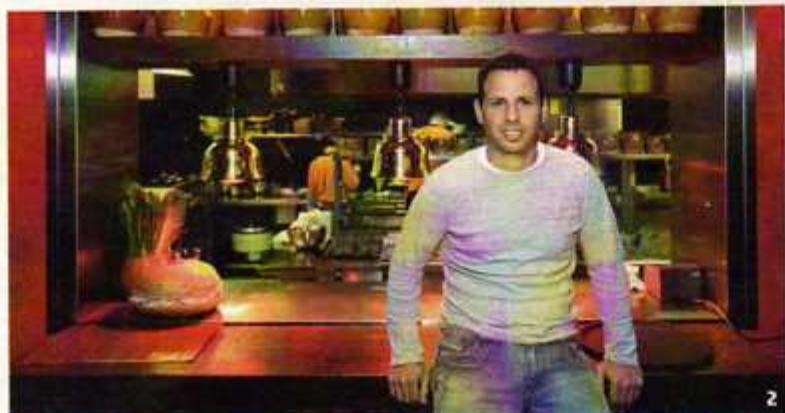
**SANSHO** Šéfkuchař Paulu Dayovi stačil na vítězství v anketě rok a půl existence podniku.

**Nejlepší restaurací Česka** je neformální fusion podnik Sansho. Rozhodlo tak šestnáct českých labužníků, šéfkuchařů a gastronomických profesionálů. Hospodářské noviny oslovily foodbloggera Martina Kuciela alias Cuketku, autorku kuchařek Hanu Michopulu nebo Pavla Maurera, vydavatele bedekru Grand Restaurant, aby sestavili žebříček svých nejmilejších restaurací napříč regiony, cenovými skupinami i typy kuchyně. Všichni pojali hru gentlemansky, nikdo z restauratérů ani šéfkuchařů nehlásoval pro svůj podnik. Na prvních pětadvaceti místech žebříčku se letos sešly venkovské hostince, michelinské restaurace a podniky experimentující s asijskými specialitami.

TEXT PETRA POSPĚCHOVÁ  
FOTO MATEJ SLÁVIK

## JAK ŽEBŘÍČEK VZNIKL

Každý z milovníků jídla, které Hospodářské noviny oslovily, sestavil žebříček 10 restaurací, jež má z nejrůznějších důvodů rád a kam ho těší se vracet. U prvních pěti nejoblíbenějších určil pořadí, další už jen vyjmenoval. Za umístění na první příčce dostala restaurace šest bodů, za druhé pět, za třetí místo čtyři body, za čtvrté tři a za páté dva. Podniky uvedené bez pořadí dostaly po jednom bodu. Výsledný žebříček je součtem všech bodů od všech hodnotitelů. Podniky, kterým dal vysoké hodnocení pouze jeden z porotců a nikdo jiný je nezminil, jsme ze žebříčku vyřadili.



**1 SANSHO**  
Podle Zdeňka Pohlreicha  
tu neplatíte za armádu  
číšníků, ale za to, co  
máte na talíři.

**2 V KUCHYNI**  
Šéfkuchař SaSaZu  
Shahaf Shabtay sbíral  
zkušenosti v jižní Asii.

**3 MODERNA** „Baví mě  
tu i moderní interiér,”  
říká o SaSaZu jedna  
z porotkyň.



## 1. Sansho

**Šéfkuchař:** Paul Day  
Petrská 25, Praha 1  
[www.sansho.cz](http://www.sansho.cz)

Restauraci šéfkuchaře Paula Daye stačil rok a pár měsíců, aby si zcela získala srdece tuzemských labužníků. Loní na jaře otevřela, v květnu už zářila na třetím místě loňského žebříčku Hospodářských novin a o rok později se stala jeho vítězem. „Velmi netradiční kombinace tradičních českých surovin společně s asijskými nápady,“ říká o Sansho Daniel Cahel z české pobočky Michelin a dodává: „Přeštický vepřík dohromady se zeleným karí je neuvěřitelný.“ Z obdobných důvodů jako Cahel před Dayovou kuchyní smeká klobouk i labužník a publicista Vladimír Poštulka: „Sansho neopisuje, nýbrž originálním způsobem spojuje české suroviny s moderními kucharskými metodami. Paul Day navíc pracuje pouze se zvířaty, která byla

32

v okamžiku porážky šfastná.“ Mezi dalšími, kdo pro podnik na Petřské ulici hlasovali, byl šéfkuchař Zdeněk Pohlreich. „Paul Day a jeho brigáda to dělají moc dobře – je to chutné a konzistentní. Neplatíte za armádu číšníků, ale za to, co máte na talíři. Pro milovníky asijské kuchyně je to jistě dobrá adresa,“ říká hvězda televizního pořadu Ano, Šéfe a Na nože.

## 2. SaSaZu

**Šéfkuchař:** Shahaf Shabtay  
Bubenské nábřeží 306, Praha 7  
[www.sasazu.com](http://www.sasazu.com)

Eklektický interiér a pokrmy velmi intenzivních chutí: to je ve zkratce SaSaZu. Podnik sídlící v jednom z pavilonů pražské tržnice žebříček HN loni vyhrál a dlouhodobě bojuje i v jiných anketách. „Jejich papájový salát a kukufičná kufecí polévka jsou ne-frekonatelné. Navíc mě baví moderní inte-

19

riér,“ říká o mistře Martina Vávrová, šéfka PR pražského Four Seasons. Do SaSaZu ráda chodila někdejší michelinská hvězda Andrea Accordi, potkat tu můžete i jiné šéfkuchaře. „Mám to tu radši na oběd než na večeři. Večer mi SaSaZu trošku připomíná diskotéku a to se mi k jídlu moc nehodí,“ říká šéfkuchař Zdeněk Pohlreich. „Zdejší kuchyně je třeba konzumovat po kapkách, chutě jsou strašně intenzivní.“

Divoké chutě různých koutů Asie opakován oceňují komisař bedekru Michelin, kteří SaSaZu v aktuálním vydání průvodce znova přidělili Bib Gourmand, známku, která označuje dobré jídlo za dobrou cenu. Mezi příznivce SaSaZu v letošní porotě HN patřila kromě výše jmenovaných i Martina Boledovičová. „Jsou tak výborní, že jsme se rozhodli vydat jejich kuchařku,“ říká o restauraci žena, jejíž vydavatelství se na kuchařské knihy specializuje.

**3. Zdenek Oyster Bar**

**Šéfkuchař:** Jiří Nosek  
**Místo:** Štupartská 5, Praha 1  
[www.oysterbar.cz](http://www.oysterbar.cz)

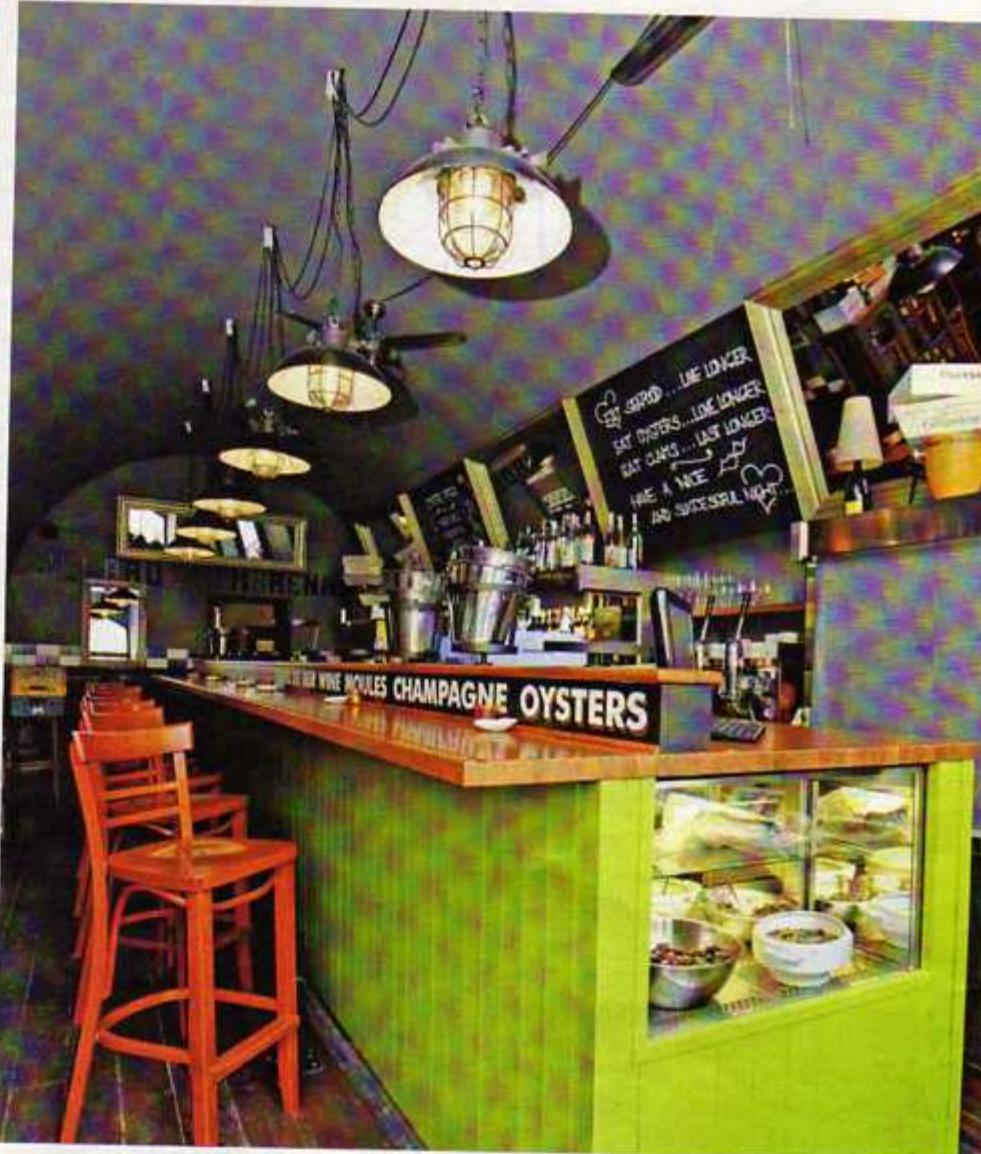
11

Nevelká restaurace v zapadlé pražské ulici vám dá pocit, že jste se ocitli nedaleko pobřeží. Nabídka ústřic čítá Belon a Gillardeau, ve kterých je chut koncentrovaně semknutá, i větší a jemnější Tsarskaya nebo nasládlé Cherrystone Clams. A potom také prvotřídní krevety různých velikostí, mořské mušle, šneky, kraby a humry. „V celém městě není zařízení, kde byste dostali lepší ústřice a dary moře. A to ještě v prostorách uvolněného baru – Zdeněk tu v létě mezi hosty chodí bos, jako by byl na Riviéře. Vracím se na humra v máslové brioše.“

Zapíj se to šampaňským, a je to docela dekadentní,“ popisuje autorka kuchařek a publicistka Hana Michopulu, proč si podnik získal její srdce. Oběd i večeře jsou v Oyster baru skutečným rituálem: z části je to díky nevývaled pozornému personálu a v neposlední řadě díky servírování. Jednoduché nádobí a záplavy ledové tříšť dívají vyniknout plodům moře v prostotě a přirozeném půvabu. Jedinou starostí hosta zůstává, zda si chce dát ústřici samotnou, nebo ji do úst spustit ochucenou citronem.

V CELÉM MĚSTĚ NENÍ ZAŘÍZENÍ, KDE BYSTE DOSTALI LEPŠÍ ÚSTŘICE.“

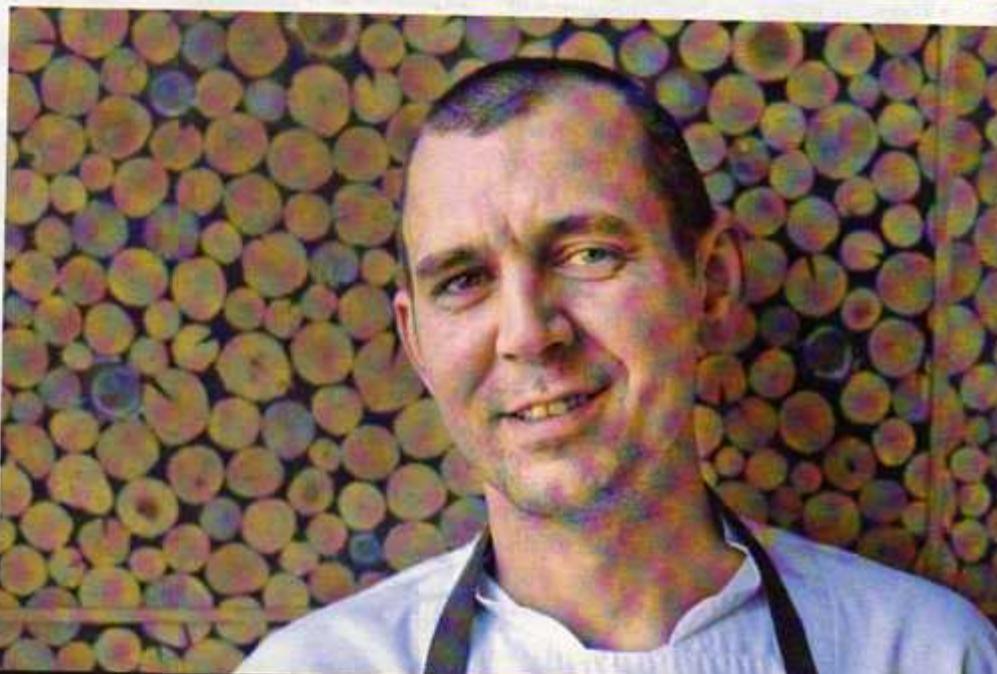
**HANA MICHOPULU**  
 NOVINKÁŘKA

**4.-7. Čestr**

10

**Šéfkuchař:** Vlastimil Lacina Jires  
 Legerova 75/57, Praha 1  
[ambli.cz/ambli\\_cestr\\_kontakt.php](http://ambli.cz/ambli_cestr_kontakt.php)

Český strakatý skot na všechny způsoby aneb Co všechno jste nevěděli o hovězím mase: to je Čestr. Nebourané kusy hovězího visí na hácích v chladicí komoře naproti vchodu a na talířích čšnici roznaší veverku, lopatku, malý ořech nebo mezižebří. Součástí menu je „mapa skotu“ ukazující názorně, kde na zvířeti se ta která část masa nachází. Pro Čestr hlasoval třeba labužník Vladimír Poštulka. „Pracují s kvalitním českým masem,“ zdůvodňuje svoji volbu stručně. Slovy neplýtvá ani šéfkuchař restaurace Na Kopci Titus Eliáš: „Do žebříčku ho přidávám z lásky k dušenému hovězímu masu.“ Majitel Pražského kulínářského institutu Roman Vaněk souhlasí s tím, že k jeho oblíbeným tu patří hovězí krk na paprice, na majoránce anebo s křenem. Publicistka Hana Michopulu upozorňuje, že Čestr za to stojí, i když nechcete ochutnávat maso. „Zkuste jako dezert jejich pivní zmrzlínou se sladovou sušenkou. Je to jeden z názorných příkladů, jaký obří profesní přerod provedl šéfkuchař Vlasta Lacina z obstarožného tex-mex Ambiente v něco tak soudobého a promyšleného.“



**SVĚT MASA** Jednou ze specialit šéfkuchaře Čestru Vlastimila Laciny Jiresa je domácí klobása z veprového a hovězího masa vařená v hovězím ugevaru.



FOTO: VIK - LUDVÍK ČÍŽEK / ODA, RENÉ VOLÁČEK

**4.-7. Lokál Dlouhá**

**Šéfkuchař:** Marek Janouch  
Dlouhá 33, Praha 1  
<http://lokal.ambi.cz/cz/>

Lokál je postavený na cenově dostupném menu plném klasických českých receptů uvařených poctivě a z dobrých surovin. Uzeniny sem vozí vyhlášený řezník František Dolejší z Davle, šunka na hrachové kaší je pražská a tatarská omáčka domácí. Interiér a vybavení jsou laděny poměrně věrně do stylu lokálů z předlistopadových dob. Stěny jsou vymalované zeleno-bílým válečkem, polévkou se do talířů lije z kovových koflíků a pečivo polehává v bílých umělohmotných košíčcích. Autentičnost dávných časů narušují jenom nerezové tanky pod výčepem a nesocialisticky zdvořilá a pozorná obsluha. Naopak stylová je podsvícená tabule, do níž se zasouvají proužky s ručně vyvedenými názvy jídel, která kuchaři zrovna přichystaly. Pravidelně se aktualizuje i polední jídelní lístek, tisknou ho tu každý den. „Já to tu mám prostě děsně rád,“ říká o Lokálu Roman Vaněk, jeden z porotců, kteří pro něj hlasovali. Předsnímem podniku v pražské Dlouhé ulici je třeba i šéfkuchař Titus Eliáš, a to nejen kvůli zdejšímu ríznemu pivu.

**4.-7. V Zátiší**

**Šéfkuchař:** Milan Hořejš  
Betlémské náměstí /\_Liliová 1, Praha 1  
[www.vzatisi.cz/cs/vzatisi](http://www.vzatisi.cz/cs/vzatisi)

Podnik ze skupiny Zátiší Group, kterou provozuje indický podnikatel Sanjiv Suri, patří ke stálicím pražské gastronomické scény. Před dvaceti lety patřil k prvním restauracím v hlavním městě, které dokázaly hostům nabídnout skutečně noblesní zážitek, pokud

jde o jídlo i obsluhu, a mezi špičkou se v obou ohledech drží i dnes. „Když po revoluci byly jen bifteky na sto způsobů, Zátiší fungovalo jinak. A funguje dodnes. Cítím se tujako doma, znají mě tu a znají i mé preference – což je po náročném týdnu uklidňující a milé,“ skladá

„DO ZÁTIŠÍ SE NIKDY NEBUDU BÁT POZVAT JAKOUKOLIV VÝZNAMNOU NÁVŠTĚVU. JSEM SI JIST, že TO VŽDY DOPADNE SKVĚLE.“

**PAVEL MAURER**

AUTOR PRŮVODCE GRAND RESTAURANT

komplimenty Magdalena Souček, vedoucí partnerka Ernst & Young pro region střední a jihozápadní Evropy. V podobném tónu hodnotí Zátiší i vydavatel bedekru Grand Restaurant Pavel Maurer: „Nikdy se tam nebudu obávat pozvat jakoukoliv významnou návštěvu, jsem si jist už mnoho let, že to vždy dopadne skvěle.“ Přidává se i Martina Vávrová z pražského Four Seasons. „Spokojenosť a spolehlivost, která trvá už dlouho.“ →



## KDO HODNOTIL

14

TĚMA

**Martina Boledovičová**  
nakladatelka kuchařek



**Daniel Cahel**  
tiskový mluvčí českého Michelinu



**Titus Eliáš**  
šéfkuchař restaurace Na Kopci



**Ivo Enenkl**  
feditel J&T Banka Ostrava



**Božena Jirků** výkonná ředitelka  
Nadace Charty 77



**Martin Kuciel**  
autor blogu Cuketka.cz



**Kamil Levinský** generální ředitel  
Českých radiokomunikační



**Pavel Maurer**  
autor gastronomického průvodce  
Grand Restaurant



**Hana Michopulu**  
novinářka a autorka kuchařek



**Zdeněk Pohlreich** šéfkuchař  
restaurací Divinis a Café Imperial



**Petra Pospěchová** foodkritička  
Hospodářských novin



**Vladimír Poštulka** foodkritik



**Jitka Rákosníková**  
šéfredaktorka časopisu F.O.O.D.



**Magdalena Souček** vedoucí partnerka Ernst & Young pro region střední a jihovýchodní Evropy



**Roman Vaněk** majitel Pražského kulinářského institutu



**Martina Vávrová**  
PR ředitelka hotelu Four Seasons



Všechny, které Hospodářské noviny kvůli žebříčku restauraci oslovaly, spojuje láska k jídlu a letité zkušenosti s ním. Někteří se ke svým dnešním znalostem spíš projedli, jiní provádili. Když ovšem přijde řec na jídlo, všichni vědí, o čem mluví.



**ALCRON** Nositel michelinské hvězdy, šéfkuchař Roman Paulus

## 4.-7. Aromi

10

Šéfkuchař: Riccardo Lucque a Radek Hasman  
Mánesova 78, Praha 2  
[www.aromi.cz](http://www.aromi.cz)

Aromi zná snad každý tuzemský labužník, je to vinohradská restaurace Riccarda Lucqueho. Středomořské, a hlavně rybí speciality tu chutnaly i komisařům gastronomického průvodce Michelin, kteří Aromi opakovaně udělili Bib Gourmand označující dobré jídlo za dobrou cenu.

„Mám ráda neokázalé, přátelské prostředí. Už na ulici mě často vítají jménem a dozvím se, co včera obědvali moji synové. Nejsem štamgast, ale když mi někdo dá na výběr, kam jít, vyberu si jednu z restaurací Riccarda Lucqueho. Byla jsem i na zdejších kuchařských kurzech.“ Hlásí Božena Jirků, výkonná ředitelka Nadace Charty 77. Přidává se k ní také

Daniel Cahel, tiskový mluvčí českého Michelinu. „Jednoduchá italská kuchyně, ovšem neuvěřitelně dobrá. V kombinaci s přejemným prostředím evokujícím léto v Toskánsku je pro mě pravidelným místem schůzek.“ Aromi do svého výběru zařadil i Ivo Enenkl, feditel ostravské pobočky J&T Banky. „Luxusní a dražá restaurace – nicméně za ryby si u nás člověk musí připlatit. Dostanete zde italskou kuchyni na špičkové úrovni.“

## 8.-10. Restaurace Alcron

9

Šéfkuchař: Roman Paulus  
Štěpánská 40, Praha 1  
[www.alcron.cz](http://www.alcron.cz)

Letos poprvé průvodce Michelin udělil českým kuchařům vaficím v Česku prestižní hvězdičku. Jedním ze dvou oceněných byl Roman Paulus, který vede restauraci Alcron

ve stejnojmenném hotelu. „Dobře prezentovaná, kreativní a současná kuchyně založená na špičkových surovinách,“ říká o Alcronu věhlasný francouzský bedekr a krátce oceňuje i zdejší obsluhu. Mezi fanoušky zdejšího šéfkuchaře patří nejen komisáři, ale i tiskový mluvčí českého Michelinu Daniel Cahel: „Roman Paulus udělal obrovský krok kupředu. Jeho aktuální nabídka obsahující červenou řepu v různých variacích, je neodolatelná.“ Slabost pro šéfa zdejší kuchyně má i šéfredaktorka časopisu F.O.O.D. a autorka řady kuchařek Jitka Rákosníková. Do žebříčku Alcron zařadila „pro skromnou genialitu Romana Pauluse, s níž se chápe české i jiné kuchyně“. Alcron je výjimečný nejen jídlem, ale i kulisami, které nabízí. Prvorepublikový hotel postavený ve stylu Art Deco prošel před několika lety citlivou rekonstrukcí, která krom jiného zachovala původní krb z roku 1932.

#### 8.-10. V Polích

9

**Šéfkuchař:** Iva Chalupová  
Malé Číčovice 26  
[www.penzionupolich.cz](http://www.penzionupolich.cz)

Domácí knedliky, nazlátlé pečeně a lokální speciality. V Polích je restaurace, která se nestydí za to, že je venkovská, naopak na tom

postavila celý koncept. „Venkov nejenom jako, na to jsem docela citlivá, ale dopravdy. Nehraj si na nic, co nejsou, a hosté to ocení. Na tabuli je křídou napísané menu a podle sezony si můžete dát samozřejmě kachny a husy a další dobroty. Já miluji kapustové karbanátky nebo slepici na paprice, tak, jak to vařila moje babička“ popisuje Božena Jirků z Nadace Charty 77, proč se jí V Polich líbí.

Restaurace je nedaleko Prahy, a přitom už v malebné přírodě kousek od hradu Okoř. Právě tahle kombinace způsobuje, že bez rezervace tu o víkendu skoro nemáte šanci dostat stůl.

„Je to zkrátka moc hezké místo v krásné vesničce, kde se na hřišti zabaví i děti,“ shrnuje Martina Boledovičová, majitelka nakladatelství Smartpress, které se specializuje na kuchařky.

Restaurace V Polích má na výjimečnost i „razítko“ od gastronomického bedekru Grand Restaurant: patří k těm nemnoha nepražským podnikům, které se v něm v minulosti proborovaly do žebříčku deseti nejlepších restaurací.

„V RESTAURACI  
V POLÍCH  
SI NEHRAJÍ  
NA NIC, CO  
NEJSOU,  
A HOSTĚ TO  
OCENÍ.“

**BOŽENA JIRKŮ**  
NADACE CHARTY 77

#### 8.-10. Café Imperial

**Šéfkuchař:** Zdeněk Pohlreich  
Na Poříčí 15, Praha 1  
[www.cafeimperial.cz](http://www.cafeimperial.cz)

Šéfkuchař Zdeněk Pohlreich je gastronomickým věrozvěstem Česka. Stal se první tuzemskou šéfkuchařskou celebritou, která Čechy naučila ostrážitosti před tlustými jídelními lístky a lásku k líčkům. Právě tento nevelký

kus masa je jedním z pokrmů, které se staly synonymem jeho první restaurace Café Imperial. V secesním interiéru vyloženém zdobnými kachli dříve ve vzdachu létaly v rámci slavných bitev koblihy, dnešní šéf podniku už podobné kratochvíle nepřipouští; nesnáší totiž plýtvání jídlem. Na druhou stranu sem právě díky tomu může chodit šéfkuchař Titus Eliáš za klidnými rány. „Café Imperial je skvělé místo, když máte čas na dlouhou snidaní a baví vás koukat na ten shon kolem.“ Výhled na cyrkot na ulici Na Poříčí ovšem není hlavním důvodem, proč se do rohové restaurace chodí. „Mají fantastické jehněčí kolínko, nejlepší francouzskou cibulačku a crème brûlée v Praze,“ vyjmenoval důvody, proč pro Café Imperial hlasoval, Karel Levinský, generální ředitel Českých radiokomunikací. →

INZERCIE

# MALL.CZ

Samsung  
GALAXY S III  
Stvořen pro lidi

objednávejte už dne



inspirován přírodou



pebble blue



marble white

V prodeji od  
4.6.2012

SAMSUNG

u nás s dopravou zdarma za:

# 15 490,-



MALL.CZ - internetová nákupní galerie

**11.-14. La Finestra**

**Šéfkuchař:** Tomáš Černý  
Platnéřská 13, Praha 1  
[www.lafinestra.cz](http://www.lafinestra.cz)

Na rozdíl od převážně rybí Aromi, nejstaršího pražského podniku Riccarda Lucqueho, je „mladší“ Finestra zaměřená především na maso. A to maso výjimečné kvality. „Finestra je místo, kde je mi jedno, co mají na jídelním lístku. Stačí mi jejich denní doporučení. Tady se prostě nelze splést,“ chválí restauraci Roman Vaněk, majitel Pražského kulinarického institutu.

**11.-14. Le Terroir**

**Šéfkuchař:** Jan Punčochář  
Vejuodova 1, Praha  
[www.letterroir.cz](http://www.letterroir.cz)

Klenuté stropy románského sklepa v centru Prahy skrývají restauraci, kde za sporákem stojí vyhlášený šéfkuchař Jan Punčochář. „Je měsíc od měsíce lepší a už nyní dosahuje úrovni světové špičky, přičemž je svůj a nekopíruje,“ říká o něm gourmet Vladimír Poštulka a dodává, že příští českou hvězdu od Michelinu by podle jeho názoru měla dostat právě Le Terroir.

**11.-14. Lokál Bílá Kuželka**

**Šéfkuchař:** Marek Janouch  
Mišeňská 66/12, Praha 1  
<http://lokal-ublikuzelky.ambi.cz/cz>

„Mají skvěle ošetřené plzeňské pivo a nabízejí typické lokální omáčky připravované na poctivém základu,“ vysvětuje Pavel Maurer, vydavatel bedekru Grand Restaurant, proč má malostranský Lokál rád. Labužník Vladimír Poštulka s ním souhlasí, pokud jde o kvalitu piva a konstatuje ještě: „Vrací na Malou Stranu české publikum a vaří českou klasiku.“

**11.-14. La Dégustation  
Bohême Bourgeoise**

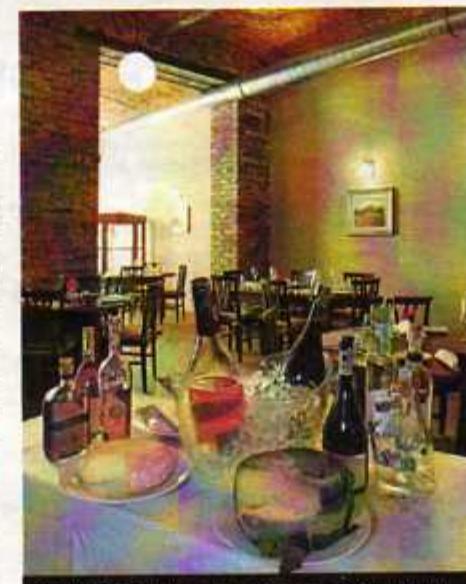
**Šéfkuchař:** Oldřich Sahajdák  
Hořalská 18, Praha 1  
[www.ladegustation.cz](http://www.ladegustation.cz)

La Dégustation Bohême Bourgeoise od letošního roku drží jednu ze dvou českých michelinských hvězdiček. Chválou v jejím případě nešetří nejen komisaři, ale i čeští labužníci. „Nejlepší česká v Česku, je snad možné říct víc?“ ptá se novinářka Hana Michopulu. „Tradiční česká kuchyně a hlavně výborné lokální suroviny,“ zdůvodňuje svůj verdikt další z porotců, Daniel Cahel, mluvčí českého Michelinu.

**15.-17. La Veranda**

**Šéfkuchař:** Radek David  
Elišky Krásnohorské 2, Praha 1  
[www.laveranda.cz](http://www.laveranda.cz)

Radek David byl jedním z prvních tuzemských šéfkuchařů, kteří se nadchli pro lokální suroviny a začali jezdit pro jehněčí



**LA FINESTRA** Na rozdíl od Aromi je další podnik Riccarda Lucqueho zaměřen převážně na maso.

a sýry do regionů. Základem jeho kuchyně jsou čerstvé ingredience špičkové kvality. „Nadšení Radka Davida pro věc se s léty vůbec nezměnuje a má i úžasný rozhled,“ popisuje Jitka Rákosníková, šéfredaktorka gastronomického časopisu F.O.O.D., proč se do La Verandy ráda vrací.

**15.-17. U kastelána, Brno**

**Šéfkuchař:** Michal Göth  
Kotlářská 51, Brno-Veveří  
[www.ukastelana.cz](http://www.ukastelana.cz)

Kuchyně pod vedením Michala Götha patří k dlouhodobě téměř nejlepším, jaké brněnská restaurační scéna nabízí. Na degustačním menu tohoto jara najdete třeba chfestový salát s králičí šunkou, medvědí česnek přeměněný do podoby krémové polévky nebo telecí ramínko s knedlíkem nadývaným televízorem brzlíkem. V dohledné době by se podnik v Brně-Veveří měl stěhovat do nových vzdušnějších prostor.



**1 LE TERROIR**  
Podle gurmáta Vladimíra Poštušky je dalším kandidátem na hvězdičku Michelinu restaurace, kde vaří Jan Punčochář.

**2 CO SI DÁTE?**  
La Bottega di Finestra nepatří mezi levné podniky.



## 15.-17. The Tavern

**Šéfkuchař:** Dean Selby  
Chopinova 26, Praha 2  
[www.thetavern.cz](http://www.thetavern.cz)

Barbecue, burgery z nejlepšího hovězího a k tomu impozantní výběr koktejlů: to je základ menu podniku u pražských Riegrových sadů, který má otevřeno jen tři dny v týdnu. „Čistě jen pro jejich fantastický pulled pork sendvič z domácí udiřny. Nikdo jiný tohle jídlo u nás nenabízí a já jsem do něj blázen,“ vysvětluje blo-gger Martin Kuciel, proč pro Tavern hlasoval.

## 18.-25. Aureole

**Šéfkuchař:** Jiří Kráľ  
Hvězdova 2b, Praha 4  
[www.aureole.cz](http://www.aureole.cz)

„Nádherný výhled na Prahu a moderní fusion kuchyně. Často sem chodím na pracovní obědy,“ shrnuje Daniel Cahel z pražského Michelinu důvody, které hosty táhnou do podniku šéfkuchaře Jiřího Krále. Horní patro pankráckého mrakodrapu nabízí impozantní panoramu a jídlo je jedním z mála, které v Praze naplňují podstatu principu fusion: kreativní křížení národních kuchyní.

## 18.-25. La Bottega di Finestra

**Šéfkuchař:** Tomáš Černý  
Platnéřská 11, Praha 1  
[www.labottegadifinestra.cz](http://www.labottegadifinestra.cz)

Spičkové suroviny za odpovídající ceny: to je ve zkratce bistro v pražské Platnéřské ulici. Kromě rychlých jídel si odsud můžete odnést delikatesy ze všech koutů Itálie: tu nejlepší Šunku, sýry, čerstvé těstoviny i skvělá vína. „Připadám si tam jako v opravdové Itálii. A tak to má být,“ říká na adresu Bottegy Martina Vávrová z pražského Four Seasons.

## 18.-25. Bellevue

**Šéfkuchař:** Petr Bureš  
Smetanova nábřeží 18, Praha 1  
[www.bellevuerestaurant.cz](http://www.bellevuerestaurant.cz)

Fine dining s jedním z nejúchvatnějších výhledů na Hradčany. Šéfkuchař Petr Bureš nejraději kombinuje cizí kuchyně, hlavně chutě Francie, Itálie a Asie. Svým hostům ale nabízí i pokrmy z českých surovin: jehněčí, králička nebo mléčné sele.

## 18.-25. Farma Hucul

**Šéfkuchař:** Jan Forisek  
Janova Hora 92, Vrkovice v Krkonoších  
[www.hucul.cz](http://www.hucul.cz)

„Náš poslední a zcela nečekaný úlovek. Uvnitř krásná stylová horská hospůdka, která mi připomněla staré alpské hostince. Manžela zaújal steak u souseda, byl výborný. Maso mají z vlastního chovu a výborného kuchaře taktéž, výborná kombinace,“ říká

o farmě pod hřebenem Krkonoš Martina Boledovičová, vydavatelka kuchařek a provozovatelka webu Gastronaut.

## 18.-25. Kogo

**Šéfkuchař:** Jovo Šavić  
Havelská 27, Praha 1  
[www.kogo.cz](http://www.kogo.cz)

„Příjemná atmosféra a ideální lokace na schůzky,“ uvedl o Kogo Ivo Enenkl z J&T Banky. Božena Jirků z Nadace Charty 77 má na místo i konkrétní vzpomínku: „Americký miliardář George Soros při jedné návštěvě Prahy zavolal k našemu stolu v restauraci v Havelské ulici obsluhu. Napřed se všechn zeptal, odkud jsou a potom je pochválil slovy „umíte to, kluci ze Sarajeva.“

## 18.-25. Mozaika

**Šéfkuchař:** Petr Tyrichtr  
Nitrianská 13, Praha 3  
[www.restaurantmozaika.cz](http://www.restaurantmozaika.cz)

Kamil Levinský, generální ředitel Českých radiokomunikací, je jedním z těch, kteří pro Mozaiku v žebříčku hlasovali. „Poctivá kuchyně za velmi dobré ceny. Obědová menu nejsou šízená na velikosti ani na surovinách, což je častý nešvar,“ říká o nenápadném restaurantu v pražských Vinohradech.

## 18.-25. Na Pekárni, Čakovičky

**Šéfkuchař:** Václav Frič  
Kojetická 36, Čakovičky  
<http://napékarni.com>

Hospodu Na Pekárni vede šéfkuchař Václav Frič, hostům tu servíruje klasické české recepty a udělat je umí „jako od babičky“. „Skvělé hotovky“, říká o jeho pokrmech kolega, šéfkuchař restaurace Na Kopci Titus Eliáš. Ať si dáte svíčkovou, koprovolou, rajskou, dozlatova vypečenou kachnu nebo domácí livenec s ovocem, vězte, že se vám budou dělat boule za ušima.

## 18.-25. Café Savoy

**Šéfkuchař:** Roman Frencl  
Vítězná 5, Praha 5  
[http://www.ambi.cz/ambi\\_cafesavoy\\_kontakt.php](http://www.ambi.cz/ambi_cafesavoy_kontakt.php)

Podnik, který patří do skupiny Ambiente, vrátil prostorám u mostu Legií zašlou slávu. „Co bychom dělali, kdyby nebyl? Nadávali, že Slavia už není, co bývala. Takhle nemusíme. Sedíme na druhém břehu a je nám dobré,“ chválí Café Savoy Hana Michopulu a doporučuje zdejší chlebíčky a pařížský tatarák.

**HNED.cz**

■ FOTOGALERII DESETI NEJLEPŠÍCH RESTAURACÍ  
SI PROHLÉDNĚTE NA **LIFE.IHNED.CZ**