euro

samostatně neprodejná příloha týdeníku Euro

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

S.Pellegrino & Acqua Panna

Top restaurace 2013

gastronomický průvodce Prahou



obsah

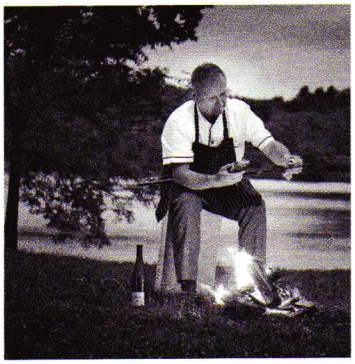
INZERCE_A13000183

top restaurace

12 **UDÁLOSTI ROKU**
Nově otevřené i nedávno uzavřené restaurace, přesuny šéfkuchařů a pozoruhodné akce spojené s jídlem a pitím. Co se změnilo od vydání publikace Top restaurace 2012?

16 **NEJLEPŠÍ RESTAURACE V PRAZE PRO ROK 2013**

18 **JAK HODNOTÍME**
O nejpozoruhodnějších pražských podnicích nově rozhodovala pětičlenná porota složená z milovníků výtečného jídla a pití



česká kuchyně

22 **HOTEL DIANA**
Restaurací zaměřenou z velké části na zvěřinu při každé návštěvě prostupuje přátelská nálada a nenápadně proniká do myslí všech přítomných

24 **NA PEKÁRNĚ**
Sledovat denně se měnící nabídku podniku je zážitkem samo o sobě. Ještě příjemnější je však pozorovat šéfkuchaře, jak prochází lokálem a dotazuje se na úroveň pokrmů

26 **CAFÉ IMPERIAL**
Zdejší svíčková na smetaně představuje vrcholné provedení této snad nejrozšířenější receptury české kuchyně

28 **U LÍPY**
Rodinné portréty na stěnách mohou v některém hostu vyvolávat dojem, že se nachází uprostřed divadelní výpravy, ale předkládané pokrmy ho vrátí do kulinářské reality

29 **U KONĚ**
Život v Klokočné obohacují po celý rok desítky gastronomických akcí, od jarních chřestových dnů po prosinec se zabijačkou

30 **KULAŤÁK**
Znalci si vyhradí pro návštěvu tohoto populárního podniku odpoledne, kdy na ně mají kuchaři i obsluha více času

31 **PENZION V POLÍCH**
Na jídelním lístku, který supluje tabule na zdi, se střídají pokrmy podle toho, co zdejší šéfkuchařka přinese z trhu, lesa či zelinářské zahrady opodál

32 **ČESTR**
Podnik soustředící se na různé úpravy hovězího z českého chovu dává čím dál více přednost steakům. Pokrmy by ale zasloužily pečlivější přístup

33 **PLZEŇSKÁ RESTAURACE OBECNÍHO DOMU**
Zaměřit se na vylepšení vzhledu pokrmů je jedním z úkolů, který stojí před šéfkuchařem Janem Horkým

34 **ŽIŽKOVSKÝ RESTAURANT OLŠE**
Zdejší kuchaři zvládají tradiční české pokrmy dobře a už proto by se na ně měl podnik více soustředit

36 **DROBKY POD STOLEM**
Mezi deset nejlepších se nedostaly, ale stojí za zmínku



světová kuchyně

40 **SANSHO**
Prostředí bez rozptylujících vjemů umožňuje soustředění na jídlo a zabraňuje tomu, aby se podnik stal pódiem pro společenské předvádění

42 **RESTAURANTE BRASILEIRO U RADNICE**
Kromě rekonstruovaného interiéru prošlo proměnou i zdejší menu

44 **SASAZU**
Jestliže si chcete užít ruchu asijského života a zjistit, jak moc pálí či nepálí tamní jídla, pak jste v Holešovicích dobře

46 **AUREOLE**
Málokterý podnik nabízí takovou fusion kuchyni, jako ten v sedmadvacátém patře pankráckého věžáku

47 **LA CASA ARGENTINA**
Veskrze zážitkový podnik vsází na grilovaná masa a oddechový interiér

48 **KATSURA**
Autentická japonská kuchyně okupuje podzemí pražského hotelu

49 **NOI**
Zlatým hřebem thajské restaurace je mořský vlk připravený v páře s thajskými citrusy a chilli papričkami

50 **THE SUSHI BAR**
Zdejší obsluhující umějí vysvětlit všechny taje podávaných pokrmů, přičemž výklad pochopí i host neseznámený s japonskou kuchyní

51 **HANABI**
Poctivě odvedené japonské pokrmy za přijatelné ceny a ochotná obsluha zdobí podnik na Novém Městě

52 **HANIL**
Navenek se tváří jako podnik trochu vyšší ligy, aby se odlišil od čínských či vietnamských jídelen v okolí. Uvnitř se ale dojem rázem promění

54 **DROBKY POD STOLEM**
Mezi deset nejlepších se nedostaly, ale stojí za zmínku

Jak hodnotíme

Nejlepší pražské podniky se opět utkaly o prvenství v šestici kategorií. Nově o nich rozhodovala pětičlenná porota složená z milovníků výtečného jídla a pití

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

Každá změna je změnou k horšímu, říkají někteří. My si to však nemyslíme. Gastroprůvodce Prahou týdeníku Euro vstupuje do sedmé sezony a opět je trochu jiný. Šestice hlavních kategorií, v jejichž rámci podniky posuzujeme, zůstala. Nadále dělíme restaurace z hlavního města podle převládajícího zaměření pokrmů, jimiž se prezentují, na českou kuchyni, evropskou kuchyni a světovou kuchyni. Svatyně nejvybranější kulinarie řadíme do sekce fine dining. Přehled dotvářejí nejlepší pražské bary a také pivnice, protože podle nás právem patří k základům tuzemské gastronomické kultury.

První letošní změnou je, že jsme rozšířili záběr. Nyní v každé kategorii upozorňujeme na deset vrcholných podniků, které hodnotíme na základě jednak návštěv během uplynulého roku a jednak kontrolních testů prováděných těsně před vydáním této publikace. Za standardní hodnocení - kdy je jídlo, obsluha, nápoje i prostředí na vysoké úrovni očekávané od nejlepších pražských restaurací - považujeme osmdesát procent každého zkoumaného atributu. Jednoduše řečeno, podniku s méně než 80 body ze 100 něco důležitého chybí. U barů pochopitelně klademe větší důraz na kvalitu destilátů a drinků, pivnice získávají především díky přístupu k ošetření piva.

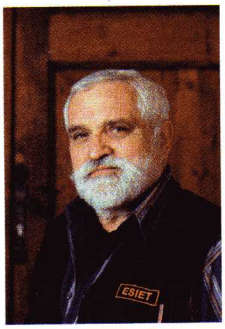
V každé z kategorií najdete kromě popisu nejlepších podniků ty, jimž něco do úplné špičky scházelo a které by mohly překvapit příští rok. A mimo to vyhlašujeme celkově nejlepší restauraci v hlavním městě, protože si to právem zaslouží. Bodové hodnocení nadále zohledňuje cenovou úroveň a podniky jsou poměřovány výhradně vzhledem ke standardům své kategorie. Zážitek z Alcronu je opravdu něco jiného než požitek z posezení U Zlatého tygra, přestože získaly podobné body.

Druhou výraznou změnou je, že jsme poprvé sestavili porotu, jejímž úkolem bylo zvýšit objektivitu při posuzování podniků. Zatímco v minulosti rozhodování o nejlepších restauracích probíhalo pouze uvnitř redakce, tentokrát jsme oslovili některé ze známých tuzemských gurmetů, aby nám byli nápomocni při výběru a hodnocení podniků. Zároveň jsme trochu zpřísnili bodování, takže případný pokles restaurace oproti minulému roku nemusí nutně znamenat sestup kvalitativní.

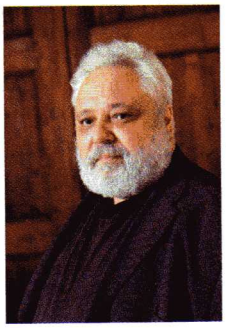
Jelikož gastroprůvodce Prahou vzniká v redakci týdeníku Euro, oslovené osobnosti pocházejí z nám blízkého světa byznysu. Pětičlenná porota se poprvé setkala při vytváření seznamu restaurací, barů a pivnic, které si svými výkony během uplynulého roku zasloužily být



Porota gastroprůvodce pro rok 2013



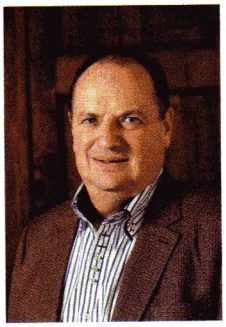
Milan Ballík
recenzent restaurací
v týdeníku Euro



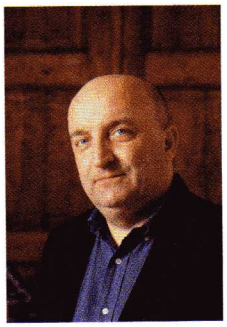
Michal Jankovec
člen Rady České televize,
recenzent restaurací
v týdeníku Euro



Josef Kotrba
vedoucí partner
Deloitte Czech Republic



Václav Novák
spolumajitel investiční
společnosti M.L. Moran



Petr Soukup
ředitel Českého domu na
olympiádě v Londýně,
jednatel společnosti Stance
Communications

nominovány jako ty nejlepší v Praze. Po tomto setkání proběhla bezmála stovka kontrolních návštěv podniků, na jejichž základě se počet nominovaných v každé kategorii zúžil na vrcholnou desítku. Druhé setkání rozhodlo o konečném pořadí.

A třetí změnou je, že jsme poprvé nehodnotili pouze podniky z hlavního města, ale zamířili jsme do proslavených restaurací po celém Česku. I když zatím nemáme restaurace ve všech koutech České republiky zmapovány natolik dokonale, abychom mohli zodpovědně určovat pořadí, předkládáme ty, které známe nebo jsme je měli čas prozkoumat. Pokud se tento model ukáže pro vás, čtenáře této publikace, jako přínosný, rádi bychom v budoucnu dali mimopražským podnikům ještě více prostoru.

S tím ostatně souvisí i úplná novinka, která se s gastronomickým průvodcem Prahou pojí. Na webových stránkách týdeníku Euro, patřícího do vydavatelství Mladá fronta, se od poloviny letošního roku objevuje sekce zaměřená na hodnocení restaurací. Přečíst si v ní zpočátku budete moci články z této publikace, leckdy rozšířené o informace, které se do gastroprůvodce nevešly. Spolu s nimi budou k dispozici kontaktní údaje, fotografie a hodnocení každého podniku. Postupem času bychom navíc rádi do této nové databáze zařadili všechny restaurace, které recenzenti týdeníku Euro navštěvují týden co týden a jež publikujeme se stejnou frekvencí na stránkách tištěného časopisu.

Na závěr jenom obligátně a patrně zbytečně připomínáme, že veškeré náklady na testování restaurací hradí vydavatel týdeníku Euro, porotci navštěvují podniky inkognito a fotografování podniků či pokrmů probíhá až na výjimky po poslední návštěvě. (To pokud nevyužíváme snímků, které nám zprostředkuje majitel restaurace, nebo těch v dlouhodobě budovaném archivu.)

Doufáme, že aspoň trochu přispějeme k tomu, abyste se v labyrintu mnoha stovek pražských restaurací lépe orientovali. A aby naše poznatky restauratéři zvážili a případně si je vzali k srdci. Naším cílem totiž není chytře radit nebo zesměšňovat, chceme se jenom dobře najíst. Především vám však přejeme, aby vás žádná z námi doporučovaných oáz kvalitní gastronomie, skvělých drinků nebo prvotřídního piva pokud možno nikdy nezklamala. Jestliže se tak stane, dejte nám vědět.

Co na restauracích hodnotíme?

Jídlo x bodů z 50 ★★★★★
složení jídelního lístku, kvalita použitých surovin a jejich úpravy, invence kuchařů, sezonnost atd.

Obsluha x bodů z 20 ★★
rychlost, vstřícnost, vnímavost, schopnost obsluhujících poradit a celkově se postarat o hosta atd.

Nápoje x bodů z 20 ★★
šíře a úroveň nabídky, v případě vín správnost dekantace, schopnost doporučit správné víno k pokrmu, v případě piva jeho ošetření atd.

Prostředí x bodů z 10 ★
umístění podniku, ladění interiéru, vybavení podniku mobiliářem počínaje a talíři a příbory konče, atmosféra restaurace, estetická úroveň prožitku atd.

Celkem x bodů ze 100 možných ★★★★★★★★★★

Na Pekárně

Sledovat denně se měnící nabídku je zážitkem. Ještě příjemnější je však pozorovat šéfkuchaře, jak prochází lokálem

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

Na Pekárně

Kojetická 36
Čakovičky

T: +420 315 602 615
E: info@napekarne.com
www.napekarne.com

Majitelé: Václav Frič, Eva Fričová
Šéfkuchař: Václav Frič

Otevřeno: St-So 11.00-22.00, Ne 11.00-18.00
Počet míst: 45
Restaurace je nekuřácká
Bezbariérová restaurace

Jídlo: 45 z 50
Obsluha: 19 z 20
Nápoje: 17 z 20
Prostředí: 9 z 10
Celkem: **90** ze 100 ★★★★★★★★★★

Václav Frič si pro otevření své hospody nemohl vybrat lepší dobu. Když před nějakými dvěma lety přivítal ve zbrusu nové restauraci v Čakovičkách první hosty, ku pomoci mu stály dvě významné skutečnosti. Pražská labužnická obec v té době podlehla trendu vyjíždět za dobrým jídlem z centra, kde podniky ne vždy odpovídaly požadavkům mlsných. Energie vynaložená na dopravu se totiž okamžitě vracela v kulinárních zážitcích postavených na poctivé práci za sporáky.

Stěžejní proměnou zároveň procházel názor na tuzemskou kuchyni a českou hospodu jako takovou. Globálně pojaté unifikované pivnice přitom přestaly uspokojovat potřeby těch, kteří si potrpí na osobní přístup. Nenechali jsme si zkrátka vnutit představu českého hostince jako místa, které všude v republice nabízí guláš a svíčkovou průměrné úrovně za podobné ceny. Najednou se nám po té opravdu české restauraci s hostinským poklimbávajícím za pípou, muškáty v oknech a prostými tvrdými lavicemi zastesklo. A nelze pominout ani to, že tehdy vzali zpět na milost českou kuchyni ti, kteří ji ještě pár let předtím odsuzovali jako nezdravou, těžkou a dávno překonanou.

Čekalo se jen na to, kdo do klidných vod tehdejší stojaté louže odvážně šlápne. Tehdy se objevil Václav Frič, aby nabídl Praze a jejímu severovýchodnímu okraji restauraci Na Pekárně. Podnik od základu domácký, takový, který rychle a snadno přiroste k srdci. Vůbec



BEZ KUDRLINEK. Václav Frič servíruje jídlo bez zbytečných efektů. Hlavní roli hrají čisté chutě kachny, zelí a knedlíků.



INSPIRACE. Restaurace Na Pekárně zůstává příkladem pro všechny tuzemské restauratéry, kteří by chtěli založit svůj podnik na tradiční české kuchyni.

přitom nevadilo, že mnohé hosty postavil před nutnost dojíždění.

Dnes je už nabíledni, jak prozíravý to byl počin. Ukázal totiž, nakolik máme pod kůží prachobyčejnou hospodu na ospalé návsi poblíž kostela, jak moc nám do podvědomí vrostla jídla našeho dětství. Potvrzením je sukces, z něhož Pekárna dnes a denně těží. Právě ona nám spolu s podobnými podniky připomněla, jak jsme srostlí s ideou nevelkého lokálu se stěnami vyzdobenými válečkem a zařízeného obyčejným selským nábytkem. Jak nám záleží na nezbytném plzeňském ležáku a lístku nijak bohatém, zato takovém, ze kterého každá položka včetně kance se svíčkovou nebo králíka na česneku vzývá úžasné a znamenitě komponované základy české tradiční kuchyně.

S tím, jak procházíte týden co týden obědovým menu nebo hlavním jídelním lístkem, paměti se postupně připomínají základní chutě dalších krmí. Koprovkou počínaje přes vepřo knedlo zelo až po španělského ptáčka. V polévkách na Pekárně stojí lžíce, jsou vřelé, voní všemi ingrediencemi a spojením čistých chutí jsou leckdy nedostižné.

Vychytanou finesou Fričovou je mimo jiné úzká nabídka. Když totiž nabuzeni vzpomínkou vyvolanou pohledem do plánovaného menu do baráčku nedaleko od Prahy zavítáte a zjistíte, že dotyčný pokrm už není k mání, zkusíte některou z dalších osvědčených tuzemských klasik. A opět nezamíříte vedle. Fričův cit pro přípravu pokrmů české kuchyně je totiž do té míry výjimečný a obtížně napodobitelný, že se jeho gastronomické představě nakonec rádi podvolíte.

Sledovat denně se měnící nabídku Pekárny je zážitkem samo o sobě, ještě příjemnější je však pozorovat majitele a šéfkuchaře v jedné osobě, kterak prochází lokálem. Nenuceně konverzuje s hosty, dotazuje se na úroveň pokrmů nebo se prostě jen zajímá o to, odkud jste do prťavé vesničky vlastně připutovali.

Je nadmíru milé vidět, kterak Václav Frič, uhnětený z komponent kondelíkovsko-palivcovských a trochu šmrncnutý baronem Prášilem, obchází stoly a lamentuje: *„Zase mě vyjedli, musím jít vařit!“* Pochopitelně hospoda Na Pekárně není stejná, jaká byla v roce svého založení, ba dokonce ani před rokem. Výčepní lihovinu nahradila meruňkovice, místo kontušovky nalévají gin a čerta vytlačil courvoisier. Podnik Václava Friče však zůstává příkladem pro všechny tuzemské hospodské a restauratéry, kteří se snaží vrátit tuzemskou kuchyni na úroveň, která jí právem náleží. Když totiž dojde na lámání chleba, grunt ani špunt jen tak nenahradíš. ●