

Hvězdy sezony

Průvodce TOP 50 pražských restaurací sestavil tým týdeníku EURO ve spolupráci s českými experty již potřetí. Domníváme se, že gastronomická elita zatím dozrála k ještě jemnější klasifikaci, než jakou umožňuje „pouhý“ výběr padesáti nejlepších. Nalezli jsme klíč k třístupňovému rozlišení.



Všech padesát podniků, které v našem průvodci uvádíme, si zaslouží úctu a respekt pro **skvělou kuchyni podávanou na všestranně profesionální úrovni**. Takto popsané niveau má hodnotu jedné hvězdičky.



Z této elity bychom však rádi vyzdvihli desítku restaurací, kterým se podařilo ve své kategorii s jistotou pokročit ještě dál. Práci sedmi z nich oceňujeme dvěma hvězdami, což v překladu znamená: **mimořádný gastronomický zážitek**.



Tři z nich podle našeho názoru splňují kritéria, jež odpovídají přívlastkům **nejlepší v Praze a na světové úrovni**. Potom zasluhují tři hvězdy.

Restauranty v průvodci uvádíme v abecedním pořadí, nejprve tříhvězdkové, poté dvojhvězdkové a posléze čtyřicítku jednohvězdkových. Za poslední rok jsme ovšem hodnotili desítky restaurací a shodou okolností deset z nich můžeme bez rozpaků doporučit svým čtenářům. Jenže do magické padesátky se o milimetrový vlásek nevešly. Protože však chceme být spravedliví, jimi přehlídku pražského gastronomického nebe uzavíráme. Gratulujeme všem.

*** La Degustation Bohême Bourgeoise

*** Le terroir

*** The Monastery

** Alcron

** Allegro

** Angel

** Aromi

** Essensia

** V Zátíší

** Zinc



Šéfkuchař Oldřich Sahajdák

Druhé zářijové úterý vyšel prominentní týdeník Tíme se souborem článků o České republice. Doporučil čtenářům mimo jiné návštěvu jedné pražské pivnice a rovněž jedné restaurace pro gurmety. Zcela mimořádné uznání se tím dostalo podniku, který

je pro nás nejžhavějším michelínským favoritem, ochutnávce české měšťanské kuchyně, smíme-li si dovolit překlad.

Receptury z roku 1880 zdokonalené kuchařskými technikami 21. sto-



letí jsou první podivuhodností příjemně neokázalého restaurantu na nároží Haštalského náměstí. Tou druhou je specifický způsob servisu: hosté mohou volit ze dvou degustačních menu, českého a šéfkuchařova, v tom druhém jsou zahrnuty například

**Styl šéfkuchaře
Oldřicha Sahajdáka
je příjemně pochopi-
telný: jihočeský králík,
karotkové pyré, šal-
vějová omáčka. Šu-
mavské ryzce, domácí
nudle, majoránka...**

i moššti tvorové či výdobytky kuchyně francouzské.

Po necelých třech letech existence už tým šéfkuchaře Oldřicha Sahajdáka vyladil objemy – každé menu sestává ze sedmi chodů proložených sedmi amuse bouche. Na kouzelně nasvícené stoly je přináší celé hejno číšníků a servírek, mezi nimi se proplétají sommeliérky a sommeliéři, protože ke každému menu si lze objednat konkrétně vyladěné menu vinné. Neuvěřitelné věření příjemných profesionálů je navíc obohaceno o živé divadlo v otevřené kuchyni, kde pět i více kuchařů nakládá talíře s precizností zlatníků.

K tradici patří nápadité volby nádobí (dokonce jeden amuse bouche podávali v brčku), denní obměny meníček a pár příjemných vět prohozených s obsluhou. Téměř nevidaným pravidlem totiž je, že host si odnáší inspiraci – prostřednictvím vinného menu objeví docela neznámého vinaře, zjistí, že existuje něco jako plíčky z mladého býka a že mohou chutnat nepopsatelně, potažmo se poučít z maličkostí repertoáru molekulární kuchyně.

Styl Oldřicha Sahajdáka je příjemně pochopitelný: jihočeský králík, karotkové pyré, šalvějová omáčka. Polévka z biodýně hokkaidó, marmeláda san marzano, parmazán. A pro vegetariány: šumavské ryzce, pečená paprika, domácí nudle, majoránka. (Mimořádně – pokud vám ani jedno z menu nevyhovuje, na přání vám operativně sestaví zeleninový variantu.)

To byly namátkou vybrané položky z poledního menu. Ano, poledního. La Degustation se totiž v posledním roce vyvíjí překvapivým tempem. Když se rozhodli otevřít i v poledne, prozkoumali dokonale potřeby hostů a základním principem polední nabídky se stal čas. Zkrácené degustační menu stihnete za 45–75 minut. Další novinkou je poetická zahrada ve vnitrobloku. A do třetice obohacení vinné nabídky. Ve sklepech má La Degustation uloženo přes 500 vinných položek. Až 70 procent hostů se už naučilo párování vín, díky volbě vinného menu si lze užít ke každému chodu jednu sklenku, zato však pečlivě zvolenou a v gradující souslednosti.





V La Degustation můžete natrefit na byznysmeny a právníky, kteří se touží ukrýt před kolegy okupujícími nejprofláknutější byznys restaurace

Ačkoli se restaurant uhnízdil trochu stranou turistických dálnic, velmi rychle ho našli cizinci. Obvykle volí právě české menu. V La Degustation můžete rovněž natrefit na byznysmeny a přední právníky, kteří se touží ukrýt před kolegy okupujícími nejprofláknutější byznysmenské restaurace v centru hlavního města.

Vypovídá to o podstatě věci: restaurace z kategorie haute cuisine má ve svém rodném listu takový obyčejný

sen. Každého časného rána vyjíždí její chladič dodávka k biofarmám ve středních Čechách a zásobuje podnik čerstvou biozeleninou, biomasem či biovejci z nejkvalitnější selské produkce. Ten sen se totiž jmenuje poctivá česká kuchyně z poctivých domácích surovin, a to klidně pro celý svět. Záře hvězdy jménem La Degustation Bohême Bourgeoise rok co rok zesiluje, v bezpříkladně pohodové atmosféře však z ní neoslepnete. Stáváte se její součástí.

La Degustation Bohême Bourgeoise
 Haštalská 18, Praha 1
www.ladegustation.cz
 boheme@ambi.cz
 tel.: 222 311 234

Kuchyně: tradiční česká, mezinárodní
Cena hlavních jídel: sedmichodové menu se sedmi amuse bouche 2250,- Kč
Cena vody: (Mattori 0,33 l) 65,- Kč

Majitel: Entrecote, s. r. o.
Šéfkuchař: Oldřich Salajdák
Šéfsommeliérka: Klára Kollárová
Interiér: Atelier PH16
Otevřeno od: 2006

