

in.ihned.cz/jidlo

pravdu. Zatímco v normální restauraci si objednáte konkrétní jídlo, a to je buď dobré, nebo nepříliš povedené, už s tím nic moc nenaděláte. V Brasileru můžete experimentovat a ručím za to, že si zde každý najde svou lahůdku a nemusí se přecpat. Pochopitelně sem přijdou hosté, kterým jde jenom o to, jak si za danou cenu co nejvíc nacpat teřich. Což v tomto systému rozhodně není problém. Pravidpodobně to absolvuje každý, kdo sem zavítá poprvé, a dychtí pořádně ochutnat vše, co hospoda nabízí.

Mnohem zajímavější však je pojmout takovou návštěvu jako příjemnou společenskou záležitost, nechat si krájet po malinkých kouscích vše zajímavé, ochutnávat od souseda a vyměňovat si dojmy z požitého. Nelenit přikoupit láhev dobrého vína, třeba originál brazilského, které v Praze mají, a vše pojmout jako radost z toho, že nám s přáteli chutná a hlavně máme co ochutnávat a objevovat. Přesně tak to v Brazílii dělají, na rozdíl od turistů, domácí.

### Brazílie, náš vzor

Za originálním pražským experimentem stojí neúnavný pětaticetiletý Tomáš Karpíšek, tvůrce projektu řady originálních restaurací sdružených pod společným názvem Ambiente. Sem patří i obě pražská Brasileira. O prvním jsme psali v IN č. 1/2004, kdy se překvapivě umístilo na druhém místě ročenky Gurmán. A protože hned po otevření slavilo mimořádný úspěch, následovalo koncem léta loňského roku daleko rozlehlejší Ambiente Brasileira II. umístěné v suterénu

Slovanského domu v pražské ulici Na Příkopě. V místě, kde předtím zkrachovaly dvě restaurace. Riziko nového projektu převzal již zmíněný Michal Chovanec, který s kamarádem Radkem Macurou rozjížděl první Brasileiro v bývalé vinárně u Zelené žáby.

Oba byli i na první expedici s Tomášem Karpíškem v Brazílii, kde zkoumali nejenom systém těchto restaurací, ale vybrali si tam i první členy personálu. Brazilci nyní pracují také ve Slovanském domě a svým temperamentem a přístupem k hostům spoluvytvářejí originální atmosféru Brasileira.

### Stále je co vylepšovat

„Do Brazílie se vracíme, jak to jenom trochu jde. Je tam pořád co objevovat a potom doma vylepšovat,“ říká pětaticetiletý Michal Chovanec. Z poslední cesty se vrátil počátkem března a už stačil některé nové „triky“ zavést na plac. „V Brazílii mají pochopitelně výhodu, že je na trhu přece jenom větší výběr nejrůznějších ingrediencí. Ale i u nás už dnes máme vše potřebné kdykoliv k mání čerstvé. Masem počínaje přes ústřice až po různé saláty. Na poslední cestě jsme ochutnali i řadu nových brazilských vín, a tak rozšíříme i jejich nabídku. Pochopitelně brazilské počasí do Prahy přesadit nedokážeme, ale o vytvoření správné atmosféry se v naší restauraci snažíme. Ta totiž k tomuto typu restaurací neodmyslitelně patří a tvoří nedílnou součást celkové koncepce“, říká Michal Chovanec. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## Z NABÍDKY GRILOVANÝCH MAS

### Malý brazilsko-český masový slovník

#### Hovězí

1. picnaha – nejvrchnější část hovězí kýty
2. alcatra – vrchní část hovězí kýty
3. baby beef – kousek masa mezi 1, 2 a 6
4. maminha de alcatra – vnitřní část hovězí kýty
5. beife ancho – část hřbetu nad svíčkovou
6. file mignon – hovězí svíčková
7. fraldinha – žebra
8. ponte de Aqualha – krátká žebra
9. cupim – hrb
10. T-bone

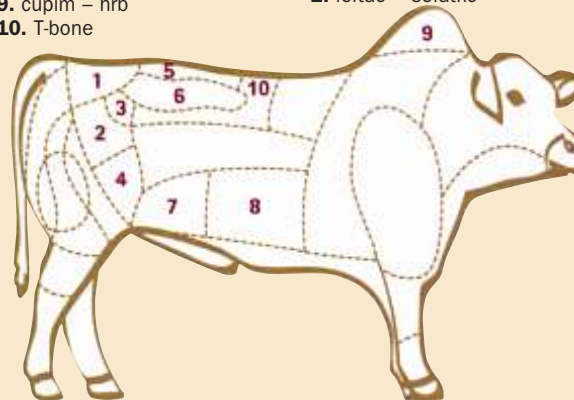
11. contrafilé – hovězí roštěná
12. entrecote – hovězí vysoká roštěná

#### Kuřecí

1. pecto de frango – kuřecí prsa obalená ve slanině
2. asas de frango – pikantní kuřecí srdíčka
3. coxas de frango – marinovaná kuřecí stehna s česnekem a koriandrem

#### Vepřové

1. filé de porco – vepřová panenka
2. leitao – selátko



## INFORMACE



### Ambiente – Restaurace Brasileiro

Slovanský dům, Na příkopě 22, Praha 1  
Tel.: 221 451 200, Otevřeno: Po – Ne 12 – 24 hodin

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

Cenová kategorie: ●●●

#### Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:  
do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ●● nad 1500 Kč: ●●●

