

Had oživil zámek v Dobřichovicích

Nejen jméno restaurace Zámecký had je originální. Stejně tak se dá charakterizovat i samotný podnik, který najdete v patře zámku v Dobřichovicích u Prahy.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Zřídít v památkově chráněných prostorech funkční podnik není nic jednoduchého. Zvlášť když jsou prostory pro ni vybrané vyzdobené vzácnými nástěnnými freskami. Striktní požadavek pro pronajímatele zněl: nic se nesmí vrtat do stěn či stropu, dokonce i mezi nábytkem a stěnami musí zůstat mezera. Místnosti tedy dnes opticky propojuje červeně čalouněná konstrukce připomínající monstrózního hada. Tolik na vysvětlenou, protože na jídelníčku hady nenajdete.

Domácí těstoviny, čerstvé ryby...

Záměrem provozovatelů bylo otevřít v Dobřichovicích špičkovou restauraci, která zde chyběla, za přijatelné ceny. Což je už vzhledem k cenám surovin, které musí být nejenom kvalitní, ale také zaručeně čerstvé, úkol nesnadný. Navíc takový podnikatelský záměr je třeba mít garantovaný dobrým kuchařem, který má sám zájem udělat víc než jenom připravit předepsaná jídla. Do zámku v Dobřichovicích se podařilo získat trojici schopných mladých mužů, kteří si díky své vizáži

a projevu vysloužili přezdívky Dlouhý, Široký a Bystrozraký. Posledně jmenovaný, šéfkuchař Zámeckého hada Patrik Novotný, který dostal dobrou školu v pražských restauracích Ambiente, k takovým patří. Na jídelníčku jsou domácí či lépe řečeno zámecké těstoviny, které dělají skutečně na zámku

a čerstvé mořské ryby. Různě zpracovaný čerstvý žlutoploutvý tuňák, ať už v podobě tataráku či citlivě a s mírou tepelně upravený jako steak, rozhodně stojí za ochutnání. V nabídce je pochopitelně i česká klasika. Třeba v podobě poloviny kachny, která je víkendovým vyvrcholením týdenní polední nabídky v příznivých cenových relacích. Ovšem třeba i takový zdánlivě obyčejný špenát, zde připravený jako bramborové lupínky, je zážitkem, který dokáže přinutit vzít na milost tuto běžnou zeleninu i jejímu zapřísněnému nepříteli, který ji nenávidí od dob školních jídel.



Tatarák ze žlutoploutvého tuňáka s římským salátem a křupavými krutony.