

Nejste spokojeni s restauracemi? Založte si vlastní!



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Restaurací nejrůznějších kategorií už má Praha početně. Těch skutečně dobrých, kde i poměr cena/kvalita je vynikající, zase tolik není. Řada ambiciózních projektů, kde šlo hlavně o zisk majitele, se naštěstí neujala, ale stále vznikají restaurace nové, někdy přímo v prostorách těch neúspěšných.

Šípek nejenom sobě

O restauraci Arzenal se zaměřením na thajskou kuchyni, mezinárodně známého architekta a designera Bořka Šípka, jsme už psali v *IN* č. 11/2003. Splnil si tak svůj sen mít v Praze k dispozici kuchyni, kterou si oblíbil při svých obchodních cestách po Asii. Zřejmě mu chybělo něco na způsob francouzských rotisseries, a tak hned v sousedním domě v druhé polovině minulého roku

otevřel Bistrot Šípek a prodejnu delikates. Když bude pokračovat, může ve Valentinské ulici postupně vyrůst celá galerie světové kuchyně.

Ve svém „bistru“ neponechal nic náhodě. Interiérem počínaje přes lustry, umyvadla až po poslední talíř, skleničku či lžičku – vše nese jeho nenapodobitelný rukopis. To vše by však neznamenalo nic, kdyby se zde špatně

vařilo. Bořek Šípek měl šťastnou ruku, když kuchyni od samého počátku svěřil Mirku Kalinovi. Stačilo pár týdnů a mezi pražskými gurmány a gurmety se nehovořilo o ničem jiném než o fantastické polední nabídce v novém Šípkovi. Každý den jsou na tabuli napsány tři předkrmy a tři nebo čtyři hlavní jídla. V předkrmech většinou najdete polévku a salát, v nabíd-

ce hlavních jídel je takřka vždy ryba nebo něco pro vegetariány. Masožravci si přijdou také na své. Nechybí zvěřina a různé úpravy červených mas. Vyhlášená jsou zdejší holoubata a kohout na víně rozhodně nemá v Praze konkurenci. Už jenom pohled na názvy jídel spouští slinivý pavlovovský reflex.

Nic se nesmí odbýt

„Jaké je tajemství úspěchu?“, opakuje otázku šéfkuchař Kalina. „Nic se nesmí odbýt. Třeba již zmiňovaný kohout na víně, to jsou dva tři dny příprav. Pan Šípek je nejenom gourmet, zná dobré restaurace na celém světě, a navíc dovede také skvěle vařit. U něj by se s nějakými náhražkami rozhodně neuspělo. Tady mu jde hodně o francouzskou kuchyni.“ Mirek Kalina má i dob-

