

jení hosté i já. Hledal jsem lidi, kteří uvažují v této branži stejně jako já. Zažranost některých nešvarů v pohostinských profesích je neuvěřitelně rezistentní a dalo práci, aby moji lidé pochopili, že host je opravdu host, jehož peníze nás živí. Když nebude spokojený, nevrátí se, a navíc o nás nebude mluvit zrovna příznivě. Nejsme žádné turistické centrum, kam se lavina hostů valí bez přerušení a kde si proto myslí, že na pověst nemusí příliš dbát, protože za dveřmi už stojí další zájemci."

Přepestrý výběr

Díky pestrosti nabídky dodavatelů není ani zde na samotě problém získat čerstvé suroviny. Proto může být nabídka v jídelním lístku, jemuž vévodí citát z Vančurova Rozmarného léta, skutečně přepestrá. Obsahuje denně neuvěřitelných 220 položek.

Vladimír Mertlík se na něm doslova vyřádil a protože je z branže, kde není o zcizování nápadů nouze, upozorňuje, že texty a názvy jsou chráněny autorským zákonem. Jeho fantazie je skutečně pestrá, a proto je dobře, že u některých zvlášť vyvedených názvů je pod nimi menším písmem uvedeno, o co vlastně kráčí. Jak ostatně dešifrovat bez takové nápovědy jídlo nazvané To by si Calvera nedal (kuřecí chilli kostky v salátovém

hnízdě s jogurtovým dresinkem). Už jednotlivé kapitoly jídelníčku stojí za ocitování: Drobnosti jsou studené předkrmy. Následuje kapitola: Miluji sýry a tebe, kde taková Kuňdaba musí mít podtext, že jde o nakládání hermelín. Něco teplého do břicha jsou teplé předkrmy. Polévka je grund, stejně jako kapitoly Ta slepička krope natá, Dary čuníka Pepika, Z naší stračeny, Kamarádi Moby Dicka, Čochtan, Nep-tun a ti druzí nepotřebuje vysvětlení. Ze sousedovic plotny je výběr z evropských kuchyní. Asie se skrývá pod názvem Z jídelníčku Marka Pola. Položte mi vedle masa jsou přílohy a Pro děti, rentiéry a milovníky zvířat jsou pokrmy vegetariánské. Naopak v kapitole Pro rozežraný nechybí půlka kachny či pečené koleno a pokud nebudete mít ještě dost, dáte si Něco na dorážku, což jsou moučníky. Milovníka vína potěší velmi slušná nabídka především zahraničních vín.

Dnešní menu jsme vybrali náhodně bez předchozí domluvy a čekali, jak to šéfku-chař Milan Sirotek zvládne. Jídla dodával na stůl k fotografování v takovém tempu, že jsme ho museli brzdit, aby fotoreportér vše stačil zachytit v čerstvém stavu. Samozřejmě jsme vše také poctivě ochutnali a chuť rozhodně nebyla pozadu za skvělým vizuálním dojmem. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz



Snímky: Ivo Goldbach

Marinované piperoni plněné fetou

Vařte s námi



Yukonský „Zlatý losos“

- 150 g vepřové panenky
- 80 g chřestu
- 15 g kaviáru
- máslo
- sůl a pepř
- hovězí vývar na podlití
- olej

Celou panenku nařízeme jako kapsu, naklepeme, osolíme,

opeříme, naplníme kaviárem a chřestem, přehneme a spojíme párátkem tak, aby vznikl tvar ryby, špičku panenky nakrojíme a naklepeme tak, že má podobu rybiho ocasu. Orestujeme zprudka na oleji z obou stran, podlijeme vývarem, necháme dusit a ke konci přidáme do šťávičky kousek másla na zjemnění.

Marinované piperoni plněné fetou

- 3 dlouhé tenké chilli papričky
- 20 g balkánský sýr
- provensálské koření
- olivový olej
- hlávkový salát

Odkrojíme hlavičky papriček, odstraníme jádřince a naplníme sýrem, smíchaným s provensálským kořením. Pokládáme do misky, zalijeme je olivovým olejem a necháme několik hodin marinovat. Servírujeme na hlávkovém salátu.

Piti piti pa

- 0,25 l hovězí vývar
- 1 ks toustový chléb
- 50 g cibule
- 1 lžička másla
- 50 g eidamu
- petrželová nať na ozdobu

Na zpěněném másle osmažíme do zlatova kolečka cibule, přilijeme hovězí vývar a necháme přejít varem. Do polévkové misky vložíme opečený toast, na něj plátek sýra a zalijeme vývarem s cibulí. Zdobíme sekaným liblečkem nebo petrželkou.

Kuňdaba

- 100 g hermelínu
- 1 lžička provensálského koření
- 3 stroužky česneku
- 2 sušené chilli papričky
- olivový olej
- 4 šestinky rajčete
- petrželová nať na ozdobu
- cibule

Hermelín rozkrojíme podélně a poté příčně na čtvrtiny. Vyskládáme do skleněné nádoby, prosypeme provensálem, proložíme chilli papričkami a celými stroužky česneku. Zalijeme olejem a dáme na týden do lednice odležet. Na porci servírujeme čtyři čtvrtky, stroužek česneku, čtyři šestinky rajčete a poklademe cibulí nakrájenou na velmi tenká kolečka.

Cibulové placičky nevlastní sestřenice Indíry Gándhiové v kari těstíčku

- 1 větší cibule
- olej
- 1 vejce
- 1 lžice hladké mouky
- kari, sůl

Z hladké mouky, vejce, kari, soli a vody dle potřeby si připravíme hladké těstíčko, ve kterém obalíme cibuli nakrájenou na 1 cm silná kolečka. Smažíme je ponořená v oleji. Můžeme podávat s jogurtem, ochuceným tandoori či skořicí.