

Vašata pro Brasileiro

POKLONA GRILOVANÝM LAHŮDKÁM

Bronzovou plaketu pojmenovanou po legendárním hoteliérovi získaly dvě pražské originální restaurace s brazilskou kuchyní.



Interiér staroměstské restaurace Brasileiro

Cenu Jaroslava Vašaty za úspěšný gastronomický projekt uděluje odborný časopis Food Service. V letošním, osmém ročníku soutěže ji získaly dvě pražské restaurace Brasileiro, patří do skupiny Ambiente Restaurant Group Tomáše Karpíška.

Brazílie v Praze

Pokusit se přenést pravou brazilskou restauraci do Prahy považovali mnozí v roce 2002, kdy tady byla otevřena první, za holé bláznovství. Navíc se objevila na místě kdysi slavné staroměstské vinárny Zelená žába. Ovšem úspěch byl obrovský a prostory malé, a tak o dva roky později vzniká druhé Brasileiro ve Slovanském domě. Ani zde nemají o hosty nouzi.

Celý koncept je postaven na přípravě různých grilovaných mas systémem churrasco. Jde o kusy grilovaného masa nabodnuté na špízu a postupně odkrajované a dopékané. U grilu vládne kuchař zvaný churrasqueros, který kontroluje kvalitu a propečenost masa. Špízy, u nichž nazná, že se mohou expedovat, předává číšníkům zvaným passadors (v překladu chodci). Ti pak jídlo servírují systém

Passadors
připravení
„vyrazit“
se špízy
k hostům

mem rodizio: obcházejí stoly a nabízejí opečené maso či další chutovky hostům. Ostrým nožem jim odkrajují kousky přímo na talíř.

Nejenom hovězí

Tradičním masem podávaným ve zmíněných restauracích je kvalitní hovězí. Do pražských Brasileiro putuje chlazené vakuované z Brazílie a Uruguaye. Nejlepší je přírodní štavnatá picanha – květová špička osolená mořskou solí. V nabídce je i grilovaná svíčková obalená v parmezánu, klobásky, kuřecí srdíčka, pečená kuřata, kachní prsa, selátko, jehněčí, vepřové panenky a mořské i sladkovodní ryby či krevety. Na grilech se denně připravuje 15 až 18 druhů mas. Nechybí ani grilovaný ananas či smažený banán.

Jednotná cena 625 korun umožňuje návštěvníkům neomezenou konzumaci, včetně výběru z bohaté zásoby salátového baru a předkrmů. V průměru se v každé restauraci denně sní 120 kilogramů prvotřídního masa.

Oba podniky od počátku vedou Radek Macura a Michal Chovanec, kteří s typickou brazilskou kuchyní v Praze začínali. Cenu Jaroslava Vašaty si rozhodně zaslouží, pracují totiž s podobným nasazením jako kdysi ten, jehož jméno plaketa nese. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Informace

Restaurant Brasileiro

U Radnice 8/13, Praha 1, tel.: 224 234 474
Slovanský dům, Příkopy, Praha 1, tel.: 221 451 200

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: ●●●

