

# Až dvanáct chodů najednou

PRVNÍ DEGUSTAČNÍ RESTAURACE SVĚTOVÝCH PARAMETRŮ

Jiří Karpišek, který deset let buduje krok za krokem síť originálních restaurací pod hlavičkou Ambiente, si na přelomu roku splnil dávný sen. Otevřel v Praze ryze degustační restauraci.



PHOTO: M. KUBIŠ

Degustační menu vám nabídnou ve většině Spíčovských restaurací. Nová pražská restaurace už ve svém názvu (La Degustation – Bohème Bourgeoise) říká, že tady jde o něco jiného.

## Dvanáctichodové menu

Celá její nabídka je totiž postavená na třech vybraných, denně mírně obměňovaných dvanáctichodových menu a jednom devítichodovém

pro ty, kdo se chtějí občerstvit a naladit před divadlem či si spravit chuť po něm.

S podobnými restauracemi se můžete setkat v kulturníky vyspělých zemích. Místní kuchyně v nich převládají své umění hostům, kteří nechťejí požit celou kačku nebo gigantický steak, ale během příjemného večera ochutnat co nejvíce z mistrova umění. Z hlediska provozovatele jde o činnost velice náročnou jak na soubhu v ku-

chyni, tak i na „place“. Kuchyně musí vařit a na talíři maaranžovat jednotlivá miniaturní jídla se stejnou péčí a pečlivostí jako při normálních gramáži, což znamená připravit pro každého hosta dvanáct perfektně vyvedených porcí včetně příloh. Číšník je musí brilantně v pravý čas naservírovat, což mimo jiné obnáší přinést dvanáct talířů, dvanáct přehrávk a zase vše včas sklídit. A pochopitelně nabídnout k jednotlivým

## Menu

### Dégustation Bohème Bourgeoise amuse-bouche maison

- Svatojakubské mušle, lamyžová pěna
- Křem z čerstvých francouzských lídek
- Chobotnice a la gallega, paprikový olej
- Čerstvě vyzuzený říční úhoř, zelené fazolky, „smoked air“
- Pečená kachni prasíka Rougée s foie gras, borůvky, bílá karotka
- Wagyu Kobe slyše beef, wasabiyirší, glaci au mirin, zářnové chutney
- Brie de Nanjais

- Mousse z Grand Marnier a čokolády Satong 72,2 %, červené bio pomeranče

### Dégustation Continentale amuse-bouche maison

- Teleci brátek s lanyžovým olejem, cibulová kaše
- Bouillabaise
- Viděký tatelpitz s bio zeleninou, opákané brambory, knedličky z jablčného křenu
- Čerstvě vyzuzený hovzčí jazyk, cizmová kaše, houby nakyselo
- Pečená prasíčka z kukuřičného kufátka, smetanová křipusta, péřgourmánske sauce
- Bio entrecote La matocha, foie gras parifait, sauteime gellee, pommes frites
- Blue Stilton
- Mousse z Grand Marnier a čokolády Satong 72,2 %, červené bio pomeranče

chodím i vhodné nápoje. Vskak také nová restaurace zaměstnává tři sommeliéry.

## Dva šéfkuchaři

V zasklené kuchyni restaurace La Degustation, do které hosté vidi, vládnou dva šéfkuchaři. Především Oldřeh Šabájdák, který pomaha Jiřimu Karpiškovi rozjiždět všechny restaurace Ambiente a dbal o to, aby se nezpracovetly původnímu záměru a udržely požadovanou úroveň.

Druhým v kuchyni je španělský šéfkuchař Fernando David Diaz Delgado, pocházející z Barcelony. Kupodivu však neznačil u plotny, a ale v právníce kanceláři. Seznal však, že to není to, čím by se chtěl žít do konce ži-

vota, a šel studovat do prestižní španělské kuchařské školy Joviate v Barceloně.

Od samého začátku se učil u šéfkuchařů v restauracích oceněných hvězdičkami světově nejznámějšího hodnotitele, Michellina. Po ukončení studijní prošli několika kurzy u španělského šéfkuchařského guru Ferrana Adri, majitele jedné z nejznámějších restaurací světa El Bulli. (Magazin Time Ferrana Adria zařadil mezi stovku nejkrativnějších lidí světa jako jediného kuchaře. Menu v El Bulli ročně ochutná více než tisíc lidí, víc se tam nejvde. Zájem však ročně přerá 1,8 miliónu mínomilů! Každý rok se uchází na šest tisíc kuchařů o práci v El Bulli, šesti má jenom patnáct z nich. A Diaz moil u Ferrana vařit už několikrát.)



Šéfkuchař Fernando David Diaz Delgado



Nápoje vhodné k jídlům vybírají tři sommeliéři, které restaurace zaměstnává.

## Menu

### Dégustation Bohème Traditionnelle amuse-bouche maison

- Pražská sunka s malinovou pěnou
- Dušená polévka z divoké drůbeže, ztracená křipulá vejce
- Měpřové plácky a srdčičko na smetaně v taš-tičce, čerstvé tylinky
- Čerstvě uzený hovzčí jazyk, cizmová kaše, houby nakyselo
- Pomalu pečený králek s houbovou omáčkou, krupicový nok
- Obalovaný teleci entrecote, dušená brambora, okurkové gellee
- Gazdovská parenica
- Skořicové livance s bio tvarohem, pyré z grilovaných hrudků

### Dégustation „pre-théatre“

Šest chodů denně sestavovaných šéfkuchařem, před divadlem či koncertem (od 17.00 do 19.00) a po nich (od 22.00 hod.)

Menu dietetické  
vegetariánské nebo dietetické menu na příli die individualních požadavků hosta

LIBOR SEVČIK  
libor.sevčík@economi.cz

## Informace

### La Degustation – Bohème Bourgeoise

Haltátské náměstí 18, Praha 1

Tel.: 222 311 234 (rezervace rutná)

Otvírací doba: po – so od 17.00 do 24.00, ne zavřeno.

Cenová kategorie: ●●●●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný sáček za hlavní jídlo a nápoje pro 2 osoby

do 800 Kč: ●●●●● do 1500 Kč: ●●●●● nad 1500 Kč: ●●●●●

