



# DEVÍTKA

OFICIÁLNÍ MAGAZÍN MĚSTSKÉ ČÁSTI PRAHA 9

[www.PRAHA9.cz](http://www.PRAHA9.cz)

NAJDETE V TOMTO ČÍSLE:

NAČERPEJTE ZAJÍMAVÉ  
INFORMACE O GASTRONOMII,  
PIVU, VÍNU A KÁVĚ  
OD ODBORNÍKŮ Z PRAHY 9



## Pestrý svět restaurací a předzahrádek Prahy 9



KÁVA  
PODÁVANÁ  
SRDCEM



VÝJIMEČNÁ  
MORAVSKÁ  
VÍNA



VČELY  
NA STŘEŠE  
HOTELU

# Pestrý svět restaurací a předzahrádek Prahy 9 předčil všechna naše očekávání Poděkování redakce

Pohostinství je jedno z nejdynamičtěji se rozvíjejících odvětví, na Praze 9 asi obzvlášť. Měli jsme možnost se o tom přesvědčit na vlastní oči. Naším cílem od samého začátku nebylo restaurace hodnotit, kdo lépe vaří, točí lepší pivo nebo podává lepší vína. To necháváme na posouzení Vám, zákazníkům.

Když jsme začali připravovat toto speciální vydání Devítky, dostali jsme z radnice seznam přibližně 160 restauračních zařízení. Nejprve jsme společně s radnicí rozeslali všem restauracím, na které se podařilo dohledat kontakty, návrh na redakční spolupráci. Ozvali se majitelé restaurací Pepř a Sůl, U Hubatků, La Maier, U Pecků, Pizzerie Violete a Pivní stan. S těmito inspirovanými lidmi jsme zpracovali rozhovory, které si zde můžete přečíst. Ti, kteří na e-mail nereagovali, svou příležitost jednoduše propásli, proto jsou uvedeni jen v seznámech.

V další etapě jsme požádali o spolupráci šéfy a majitele

restaurací, aby nám pomohli přiblížit zajímavá gastronomická témata, na která jsou odborníci. Odmítavá stanoviska a neochota některých oslovených, (škoda, že nechceme být v tomto případě konkrétnější), nás neodradila. Jednoduše jsme si udělali obrázek o tom, kdo má svou práci rád.

Výsledkem je zajímavé počtení o kávě, vínu i pivu. Stejně tak jsme se s Vámi chtěli podělit o zajímavost, že si Clarion Congress Hotel pro své restaurace pěstuje na střeše čerstvé bylinky a chová vlastní včely.

V neposlední řadě jsme se snažili ověřit, zda všechny

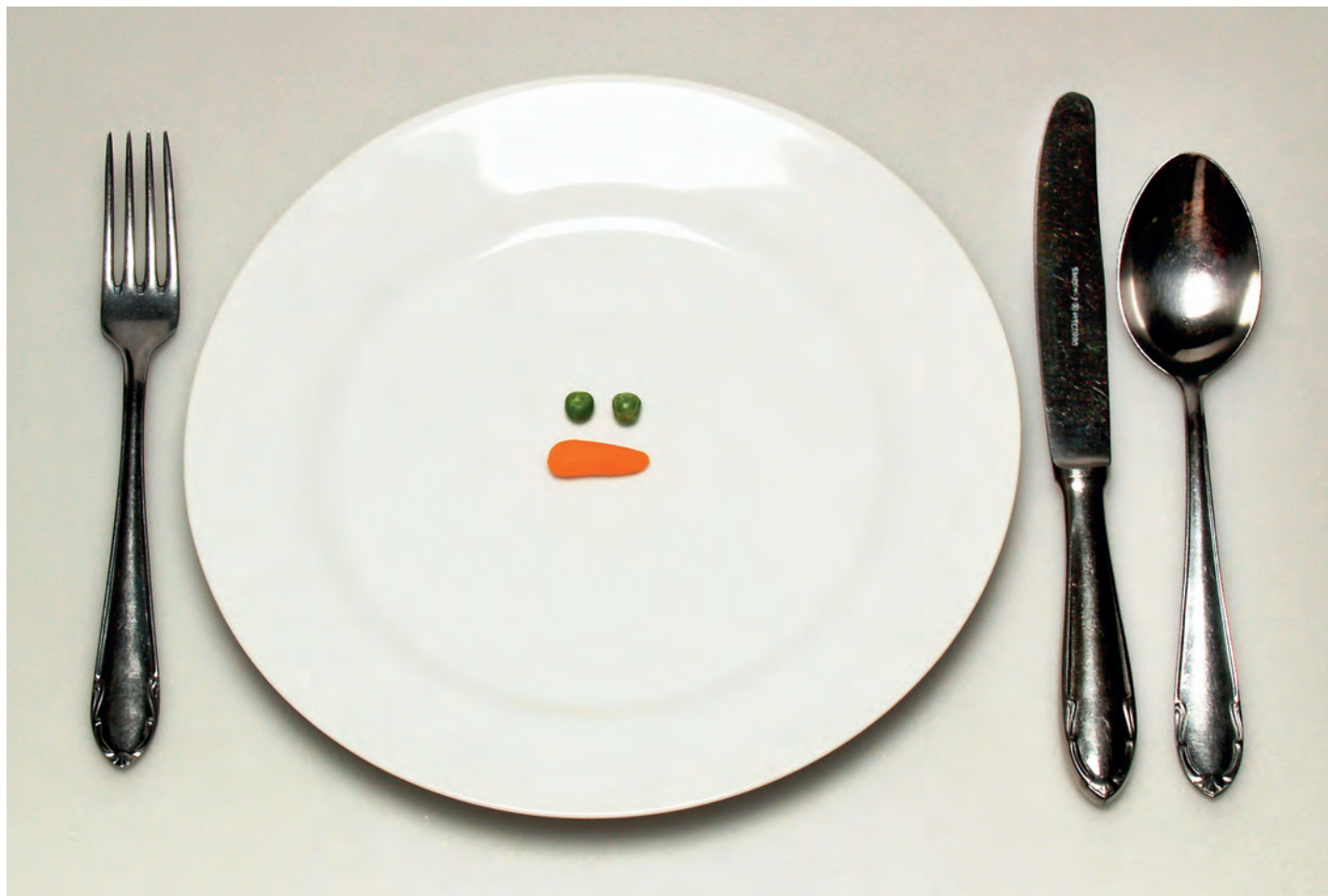
restaurace, které zde uvedeme, skutečně fungují. Věřte, to byla mela, těch změn za poslední dva roky! Internet v tomto případě není zdrojem informací, kterému by bylo možné na 100% věřit. Bratr Google a jemu podobní si totiž pamatují poměrně dost a nejsou dostatečně inteligentní na to, aby sami dokázali rozlišit, co bylo, co je a co již není. Tak jsme se snažili co nejvíce restaurací a hospůdek obejít po svých...

Prosíme, jestli některá restaurace nemá uvedeny neaktuálnější údaje, nechtě zapátrá, kde jsou takovéto uvedeny... Za případné nepřesnosti se moc omlouváme. Nebylo

v našich silách skutečně vše zkontrolovat, obejít a nejlépe v každé hospůdce chvíli setrvat...

V závěru bychom rádi poděkovali všem, kteří s námi redakčně spolupracovali a pověděli toho na sebe tolik.

Vaše redakce  
speciálního vydání Devítky  
Pestrý svět pohostinství



## EDITORIAL

# Vážení spoluobčané, vážení čtenáři,

jako inspirace pro toto mimořádné prázdninové vydání časopisu Devítka zaměřené na gastronomii a restaurační předzahrádky v Praze 9 nám paradoxně posloužila celá řada často nesmyslných legislativních požadavků, kterými jsou podnikatelé (nejen v oblasti pohostinství) svazováni. Hledali jsme nějaký prostředek, jak těm našim z Devítky pomoci. Výsledkem je časopis, který se Vám dostal do rukou.

Městská část Praha 9 má na svém znaku mimo jiné i vinný keř. Vždyť první vinohrady vznikaly ve Vysočanech už od počátku dvanáctého století a dodnes se na prosecké Máchalce, jedné z pěti pražských vinic, pěstuje réva, z níž se vyrábí víno. Ale po přečtení tohoto čísla Devítky si leckdo řekne, že by v městském znaku mohly být i chmelové šišky nebo zrnka kávy.

Zalistujte časopisem a dozvíte se, kromě dalších zajímavostí, na jakých místech Prahy 9 se vaří pivo, o kavárníkovi, který si v cizině pečlivě vybírá ta nejlepší kávová zrnka a pak je sám praží. Dočtete se o restauraci, v níž si na střeše budovy nejen pěstují své vlastní bylinky, ale také

chovají včely, od nichž získávají med. A věděli jste, že med od pražských včel je leckdy kvalitnější než med z venkova, kde se často vyskytují řepkové monokultury plné pesticidů?

V přehledných blocích se inspiřujete, kde najdete klasické české hospůdky, kde italské pizzerie, kavárny, kde si pochutnáte na specialitách asijské kuchyně apod. Prostor v tomto čísle dostane i hostinec U Brabců na starém Proseku, jen na jídelním lístku zatím nehledáte guláš a pivo. Menu pro zchátralou budovu nyní připravuje Městská část Praha 9 spolu s architekty a stavaři, aby po náročné rekonstrukci znovu zazářila v bývalé kráse. A co je nejdůležitější, aby v ní kromě milovníků pivního moku našli zázemí i příznivci kultury a místní spolky.

Už Albert Einstein říkal, že hospoda je místem, které lidem skýtá příležitost k výměně názorů a myšlenek o veřejných záležitostech. A tak se tu propírá leccos – od blbého počasí či drahého benzínu přes fotbal až po vládní rozhodnutí, jež jsou mnohdy porádnými klacky, které stát



hází pod nohy podnikatelům. Pravomoci obecních samospráv jsou sice v posledně jmenovaném případě minimální, ale Městská část Praha 9 přesto využila toho mála, co jí legislativa dovoluje, a odpustila provozatelům restauračních předzahrádek na Devítce poplatek za zábor veřejného prostranství, tedy další daň.

Věřím, že Vás toto mimořádné vydání Devítky plně dobrého jídla a pití osvěží už při čtení, a hlavně Vás bude inspirovat k návštěvě devítkových kaváren, barů, hospod, restaurací a jejich předzahrádek.

Příjemné letní měsíce

Mgr. Tomáš Portlík  
Místostarosta MČ Praha 9

## PŘEČTĚTE SI

4-11 Pivo

12-14 Rekonstrukce

U Brabců

15 Pivo v kuchyni

16-17 Rychlé jídlo

18-19 Jídlo, pití kultura

20-21 Lidové univerzity

22-23 Občerstvení

24-27 Kulinářské zážitky

28-29 Zdravé stravování

30-31 Cizokrajné kuchyně

32-33 Italská kuchyně

34-37 Káva

38-41 Víno

42-43 Pestrý svět

44-45 Mapa restaurací

46-47 Seznam restaurací

na Praze 9

 Česká pošta

Distribuci měsíčníku Devítka provádí Česká pošta, s. p.

V případě, že vám časopis nedošel do schránky nebo jste jej obdrželi pozdě, stěžujte si u svého poštovního doručovatele.

## Měsíčník městské části Praha 9 – DEVÍTKA

Vydává městská část Praha 9  
pod registračním číslem  
MK ČR E 13319 v nákladu 35 000 výtisků

## MĚSTSKÁ ČÁST PRAHA 9

Sokolovská 14/324, 180 49 Praha 9  
Tel.: +420 283 091 111

## Úřední hodiny:

pondělí–středa 8.00–18.00 hod.

## Redakční zpracování speciálního vydání Devítky

### Redakční rada:

Předseda: Mgr. Adam Vážanský,  
Členové: Mgr. Tomáš Portlík, Luboš Josef  
Marek, Jiřina Chrtková

### Fotografie:

Luboš Josef Marek  
www.novefoto.cz

## Grafická úprava, redakční zpracování:

BOHEMIA WERBUNG, s.r.o.  
U Elektry 650/2, Praha 9, Hloubětín  
www.bohemia-werbung.cz

### Korektury:

Mgr. Dagmar Kolingerová, Tereza Čalková

Vaše názory, podněty, náměty nebo příspěvky  
a fotografie rádi uvítáme na e-mailu:  
[redakcedevitky@praha9.cz](mailto:redakcedevitky@praha9.cz) nebo na  
poštovní adrese městské části Praha 9.

## Tisk:

Europrint, a. s.,  
Pod Kotlářkou 3, 150 00 Praha 5

## Distribuce:

Zdarma do každé schránky,  
zajišťuje Česká pošta, s. p.

# Vyzkoušejte skutečnou pivní degustaci, poznejte více druhů piv

Miroslav Bünter, vášnivý pivař, amatérský pivní sommelier

„Nechci vás nabádat k rannímu alkoholismu, ale zkuste si dát pivo v pět večer a to stejné třeba v osm ráno, jsem přesvědčený o tom, že bude chutnat jinak a za mě určitě výrazně líp po ránu.“

## Co Vás přivedlo k tomu zabývat se sommelierským pivem? Jak dlouho se tomu věnujete?

Můj první motiv bylo vlastně sbírání pivních víček, primárně od piv, která ochutnám. V 18 letech jsem měl ochutnáno přes 200 druhů českého piva, ve svých 20 letech jsem ochutnal přes 1000 druhů různých piv, no a v 25 jsem byl na 5000 a teď to ani nepočítám. Dlouho jsem si vedl evidenci, ale pak už to nešlo udržet. Navíc jsem ještě vařil svoje pivo, ochutnával jsem domácí pivo jiných lidí, ochutnával jsem pivovary, které vznikaly, zanikaly, létající pivovary a vzdělával se.

Řekl bych, že jsem takový „self made man“. Mám vystudovanou Vysokou školu hotelovou, na střední jsem chodil na gymnázium, už během gymnázia a veškerý jsem se věnoval hodně pivu. Dokonce jsem dělal pivní přednášky, jak pro školy, tak pro jednotlivce nebo firmy. Pivo mě nesmírně baví a je krásné, že lidi mají zájem poslouchat a že už jsou ochotní i ochutnat.

Do roku 2011 jsem se s kamarádem věnoval recenzím a článkům o pivu na stránkách milujipivo.cz. Dělal jsem také novodobé fiktivní obrození, protože v té době, když jsem někomu něco řekl o višňovém nebo vanilkovém pivu, tak mě všichni posílali, bůhvíkam. Na vysoké škole jsem míchal pivní koktejly. Pivním koktejlům a pivní kultuře jsem se mimo jiné věnoval v mé stostránkové bakalářské práci... (smích).

## Máme tu několik vzorků piva, mohli byste nám ukázat, jak se pivo hodnotí?

Za prvé je dobré, že tu máme dost světla, bude se krásně hodnotit barva piva. Obecně platí, že nejlépe se degustuje pivo hned po ránu, protože člověk je čerstvý, není nijak

zkažený. Ať už někdo kouří, čistí si zuby, někdo snídá, to vše ovlivňuje chuť. Hodně ochutnávek, ať už to je v domácím prostředí, nebo na akcích, se dělá v ranních a dopoledních hodinách, kdy člověk startuje, ráno, maximálně po nějaké té vodě, ale žádný čaj, žádná káva.

## Takže to je úplně jiné než u vína? Nebo když se k tomu přistupuje takhle poctivě, tak je to stejné?

Já jsem toho názoru, že oboje si člověk vychutná nejlíp po ránu, já si tak nejvíce vychutnám i jídlo. Nechci Vás nabádat k rannímu alkoholismu, ale zkuste si dát pivo v pět večer a to stejné třeba v osm ráno, jsem přesvědčený o tom, že bude chutnat jinak a za mě určitě výrazně líp po ránu. Stejně ovlivňují chuť těžká jídla. Já jsem nekuřák, ale měl jsem kávu, ta také ovlivňuje chuť. Profesionální, ať už vinný nebo pivní sommelier, to určitě potvrdí. Když se jde testovat, nelze pít a jíst něco

těžkého, kořeněného nebo pít hodně kávy.

Další zásada je mezi vzorky zapíjet čistou vodou, nebublíkovou, a ideálně zajídat pečivem, které není moc výrazné, nebo třeba zajídat mezi jednotlivými vzorky sýrem a propít vodou.

Rozdíl byl spíše v tom, že pivo bylo v historii bráno jako nápoj dělníků, spodní třídy, kdy třeba skláři pili šestková, sedmičková piva. Já tomu rozumím, pivo má hrozně moc vitamínů, minerálů, proč ne. Ale jinak ochutnávání je dost podobné.

## Ochutnáváme první vzorek a ptáme se, jak správně degustovat?

Spousta lidí říká, že k pivu se nečichá, mně to připadá hloupé. Pivo se musí ovonět, pivo se musí zhodnotit, jestli voní, nebo ne. Tohle pivo mi voní lehce ovocně. Když se na pivo podíváme, proto jsem říkal, že je tu dobré světlo, můžeme krásně vidět, jakou má pivo barvu. Vidím, že pivo je lehce

zakalené, není to takový klasický ležákovský styl, tohle pivo, jestli se nepletu, by mělo být nefiltrované, ale nikoliv kvasnicové. Takže řekněme, že máme vůni a barvu za sebou.

A teď přichází na řadu samotná ochutnávka. Já osobně jsem zastáncem takového „dvoulokového“ ochutnání, to znamená, že první doušek hned polknu a ten druhý si výrazně víc vychutnám, obdobně jako u vína. Ten doušek podržím na 5 až 10 vteřin, potom můžu hodnotit, jaký má říz, jakou má hořkost, jakou má chuť, jestli je víc do sladka, do slana, je extrémně hořké. Mimochodem barva, stejně jako hořkost, se dá měřit a uvádí se v jednotkách EBC a EBU. Myslím si, že to pivo, co teď pijeme, je trochu těžší, ale vybízí mě k dalšímu napití, mám sucho na patře, což je způsobené kvalitním chmelem a obecně kvalitním zpracováním. Je to ležák, jedenáctka, spodně kvašené pivo.





**Ríká se, že malé pivovary spodně kvašené pivo moc nedělají, vaří spíš svrchně kvašené, protože je to rychlejší a jednodušší. Je to tak?**

Určitě je to rychlejší. Svrchně kvašené pivo je výrazně jednodušší, proto si většina pivovarníků a „domovarníků“ v Anglii, ve Skotsku, v Irsku dělá svrchně kvašená piva. To znamená, že každý druhý může být domovarníkem, protože to je jednoduché. Jednoduše si člověk vyrobí pivo ve kbelíku za tři týdny, takhle začíná spousta lidí i v Čechách, stejně jako já. Stručně řečeno, spodně kvašené pivo vyžaduje více práce.

**Jaký je rozdíl mezi spodně a svrchně kvašeným pivem?**

Existují svrchně kvašená piva, spodně kvašená piva a spontánně kvašená piva. Pro Českou republiku, jak ji známe teď, jsou typická spodně kvašená piva. Ale do nějakého 19. století, kdy se udává vznik plzeňského Prazdroje jako mláňák (1842), do té doby se tady vařila jednoduchá piva kopřivová, pšeničná, žitná, piva z prosa, z různých druhů

pšenice, obilovin.

Co způsobuje svrchní a spodní kvašení – primární rozdíl jsou kvasnice, které fungují podle názvu každá jiným směrem. U svrchně kvašených piv kvasnice pracují odshora dolů, spodně kvašené pivo funguje odspodu nahoru. Zní to jednoduše a vtipně, ale je to tak.

**Já jsem dodneška žil v tom, že spodně kvašená piva jsou v podstatě profesionálnější, že je potřeba delší doba zrání, musí na to být nějaké tanky, zázemí a tak dále. Připadalo mi, že minipivovary dělají výhradně svrchně kvašená piva?**

Já si myslím, že většina minipivovarů, jak je znám dneska, nedělá jen svrchně kvašená piva. I ty menší mají v nabídce aspoň jednu desítku, jednátku ležáka, a vynikající. Líbí se mi, že v letním období dělají svrchně kvašenou sedmičku, osmičku, devítku pivo, takže jsou výrazně lehčí, což je rozhodně plus nejen pro cyklisty.

**Ríkáte, že spodně kvašené pivo je výrazně těžší, jeho výroba je výrazně delší i dražší. Takové pivo, oproti svrchně kvašenému,**

**musí minimálně tři týdny nějakým způsobem pracovat, než se dojde k výsledku, je to náročnější. V čem třeba?**

U spodně kvašeného piva se používají takzvané rmuty. Když hodně zjednoduším, znamená to, že se při výrobě piva musí várka dvakrát provařit, se sladem se neustále pracuje. Oproti tomu u svrchně kvašeného piva se používá jedna původní hmota a víc se s ní zpravidla nepracuje. Svrchně kvašené pivo jsem schopný uvařit za čtyři hodiny, spodně kvašené pivo vařím celý den a budu rád, že ho potom můžu dát kvasit. Když někde uslyšíte rmut, tak je to typické pro spodně kvašená piva plzeňského typu, což přesně tohle je, a myslím si, že to, co ochutnávám, je dvourmutový ležák.

Když to shrnu, rmut je jakási hmota, která vzniká vařením z vody a sladu a jednotlivé rmuty, řekněme mezivárky, se ještě dál provařují, třeba natříkrát. Tím vzniká silnější extrakt a pivo je potom silnější, plnější chuti. Takže to je ve zkratce, určitě to není tak jednoduché, jak jsme si

řekli. Musí se dodržovat různé teploty, je to hodně náročné, v mnoha pivovarech to dělají stroje, u minipivovarů to zatím tak není.

Každé pivo je nějak specifické, a to se mi líbí na malých pivovarech, že ve většině pivo chutná jinak. I když stálost je cílem, tak pro mě to je ukazatel toho, že se snaží a stále něco vylepšují.

**Pokračujeme dále v ochutnávce**

Výhodou v Kolčavce je, že tu podávají degustační prkénka s několika vzorky piv. Máme tu zástupce svrchně kvašených, spodně kvašených. Dátel 11 spodně kvašené. Zajímá mě barva, je taková krásně do červena, má hezký odlesk. Připomíná mi to vídeňský ležák, barva lehce polotmavá je způsobena právě tím vídeňským sladem, který dodává nejen barvu, ale i lehce nasládlou chuť. Závěr je hodně hořký, jsou tam lehké tóny nějaké čokolády, ale nijak se to nebije, dohromady to hraje hezky, pišou tady jedenáctistupňové, ale já bych to tipoval spíš dvanáct, třináct stupňů, ale chuť je velmi subjektivní.



Spousta lidí se bojí pít třináctky nebo čtrnáctky. Celkem zbytečně. Je rozdíl pít třináctistupňové pivo ležák a čtrnáctistupňové svrchně kvašené. Na každého to působí jinak a určitě není nutné se strachovat, že by to člověka hned skolilo. Často čtrnáctka vůbec nemusí nic znamenat. Po 10 pivech je to pak ale už stejně jedno... (smích).

#### Napijeme se vody a posouváme se k dalšímu, pšeničnému pivu, které od pohledu vypadá pěkně

Barva piva vypadá jako burčák. Pivo lehce voní po banánu, jako většina pšeničných piv. Cítím lehké citrusy, ale banán převažuje. Obecně u všech pšeničných piv svrchní kvasinky způsobují jakousi ovocnou chuť a vůni. Takže většina svrchně kvašených piv, kam patří i pšeničné pivo, vždycky chutná po banánu, pomeranči, citrusech, často tam někdo cítí borovici a podobné věci, to je prostě výsledek svrchního kvašení.

#### Dalším vzorkem je Märzen, což je březňák

Vychází to ze jména März, což asi všichni víme, že je německy březen. Březňák je spodně kvašené pivo, které je typické pro Německo, pro Rakousko i pro Čechy. Dnes známe Břez-

ňák pod označením firmy, jako značku. Ale březňák je pivo, kdy se suroviny, převážně slad, skladovaly déle než klasický slad, vařilo se později, pivo déle zrlo, leželo. Pivo by mělo být sytější, plnější, chutnější. Je velice příjemné na pití, dá se konzumovat celý večer, oproti pšeničnému, kde se nedají vypít víc jak tři. Toto pivo hezky voní, je vyvážené, příjemně hořké, říz akorát, je trošičku sladší než klasický ležák, bude mít i víc alkoholu. V tomto březňáku jsou podobné slady a chmele jako u ležáku, ta piva jsou si dost podobná, jenom způsob zrání a vůbec zpracování surovin je v počátku trošku odlišný. Proto je březňák silnější, vidíme tu obsah alkoholu 6 %.

#### Ted' se dostáváme na takové mezí, ochutnáme typické zástupce svrchně kvašených piv a to je IPA a Stout

IPA je zkratka India Pale Ale, to znamená indický světlý druh piva, protože Ale může znamenat limonádu nebo pivo, v překladu.

#### Proč je to India Pale Ale?

India v názvu neznamena zemi původu, ale historii. Indie jako bývalá britská kolonie dostávala z Británie různá piva přes moře a traduje se, že

angličtí námořníci, výrobci piva, přišli na to, že chmel je konzervant, takže na ty dlouhé vzdálenosti chmelem pivo konzervovali. Od té doby se vyrábí India Pale Ale s vysokým obsahem chmele. Já v tom pivu necítím ani tolik ovoce, jako spíš nějaký citrus, pomeranč, skoro až grep. IPA bývá lehce jiná v chuti i v barvě. Většina lidí se lekne, když vidí svrchně kvašené pivo, tedy Ale. A to proto, že je světlejší než ležák a spousta lidí to vyděsí. Co je třeba typické pro Ale oproti ležáku, že se nepodává s pěnou. Když si v Británii objednáte pivo, dostanete ho bez pěny. Když chcete v Británii pěnu u plzeňského, tak na vás koukají, jestli jste normální. Takže já ochutnám tu IPU. Chuť je příjemná, není nijak extra výrazná, i když je relativně těžká, tak bych očekával 6 až 6,5 % alkoholu, to je můj odhad. Podíváme se na nápojový lístek a vidíme 5,5 %, takže k těm šesti se to blíží. Je to výrazně cítit v chuti, že je silnější a těžší. Zásadní je hořkost, pivo má v sobě hodně chmele, má různé druhy chmele, tím je specifické.

#### Na závěr, jak by to mělo být, je tu Stout, což je krásné černé pivo

Co říct ke Stoutu? Řeknu k němu asi tři věci. Číslo jed-

na, je to zástupce černého piva, není to tmavé. Když někdo řekne, že je to tmavé, nevyrábí Stout. Stout je sedmikvašené pivo, hodně těžké, to pivo má 21°, což může znamenat plus mínus 7 – 8 % alkoholu, tady má dokonce 8,5 %. Těch druhů Stoutů je hodně. Existují anglické Stouty, známé jsou třeba Murphy's a Guinness.

Ochutnám tedy Stout. V té vůni je pro mě lehce nakyslé, což není špatně, je tam nějaký tón čokolády. Chutná mi to jako hořká čokoláda s trochou kávy. Co je asi dobré říct, oproti jiným pivům ta svrchně kvašená nemusejí být extra chlazená, jako je český ležák nebo piva plzeňského druhu.

Stout by se měl podávat při výrazně vyšších teplotách než třeba ležák a byla by chyba podávat různá piva při stejných teplotách. To si myslím, že je nedostatek spousty českých minipovarů, že všechna piva jsou v jedné lednici, všechna piva se v pivních barech čepují často se stejnou teplotou. Aspoň Stout by měl být vychlazený. Ale pozor, pak ho vypijete výrazně rychleji a vypít litr Stoutu je dost těžké. Cesty domů jsou pak náročné.

LJM & JCh

# Kam na pivo nebo na českou klasiku

## 74. Pivovar a restaurace Kolčavka

### Nad Kolčavkou 8/907, Libeň

Polední menu a denní nabídka. Hudební zážitek. V nově vzniklé pivovarské restauraci Vás potěší posezení přímo u měděné pěti-setlitrové varny.

Poctivé řemeslné pivo z Libně, nepasterizované, nefiltrované pro nejskvělejší chuťový zážitek. Obnoveno 2014.

Spodně kvašená, svrchně kvašená piva, silná, slabá, světlá, tmavá, v nabídce jsme napočítali 20 druhů piva. Vyberete si z denního menu i stálého jídelníčku, od chuťovek k pivu, burgerů, až po českou klasickou kuchyni.

Aktuálně nově na čepua si můžete vychutnat Kolčavka mrtvý kostelník 15°, svrchně kvašený speciál temné barvy se střední příjemnou plností těla, intenzivní sladovou chutí, výrazně chmelený výhradně zahraničními chmelý, které mu dodávají intenzivní hořkost a vůni. Vysoká hořkost 40 IBU. Nový speciál Pivovaru Kolčavka.

## 106. Minipivovar Beznoska a restaurace Školička

### Klíčovská 805/11, Prosek

Minipivovar Beznoska a restaurace, penzion Školička se nachází na Krocínce, v blízkosti stanice metra C – Prosek. Hosté mohou využít parkoviště, které je umístěno za budovou.

Restaurace vznikla v srpnu 1995 v prostorách bývalé základní školy. V roce 2013 prošla první část restaurace rekonstrukcí a byl v ní vybudován minipivovar Beznoska. V této části naleznete výčep, varny a několik boxů, díky kterým mají hosté své soukromí. Druhá část restaurace prošla rekonstrukcí na začátku roku 2015. Tento prostor je inspirován historií budovy a naleznete zde fotografie z dob fungování školy a černé tabule. Tato část disponuje také velkým oknem do kuchyně, kde můžete sledovat přípravu pokrmů, dále pak proskleným ležáckým sklepem, kde můžete vidět zrát pivo.

V teplých měsících je možné využít letní zahrádku, která je krytá pergolou.

V minipivovaru vaří několik různých druhů piv, spodně i svrchně kvašených. Jednotlivá piva se na výčepu mění, ale samozřejmě jsou české ležáky, dále piva typu Ale, Stout a pšeničná piva.

## 8 Pivárna U Klauna

### Pod Harfou 933/68, Vysočany

Příjemná hospůdka, kde nabízejí kvalitní piva ze Zámeckého Pivovaru Frýdlant a kočovného pivovaru Crazy Clown. Něco k zakousnutí naleznete také, burgříky z kvalitního hovězího, hotdogy z párků plných masa a další chuťovky. Něco ostřejšího také dostanete například karibský rum, skotskou, absinthe atd.

## 13. Restaurace Harfa

### U Harfy 229/14, Vysočany

Nová restaurace na křižovatce ulic Poděbradská a U Harfy. Restaurace s moderním designem, která klade důraz na kvalitní masa s původem, čerstvou zeleninu od farmářů a moderní českou gastronomii. Nabídka limonád ze sirupů z přírodních surovin bez přidaných chemických konzervantů, aromat a barviv.

Tankové pivo, proškolení výčepní mistři milující pivo čepují velkopopovickou jedenáctku přímo z tanků, vždy s pěnou hustou jako smetana. Kozel 11° drží díky tradičním výrobním postupům a použití kvalitních českých ingrediencí ochrannou známku České pivo.

## 17. Restaurace V Parku

### Freyova 12, Vysočany

Restaurace s nabídkou teplých jídel, alkoholických i nealkoholických nápojů. V letních měsících možnost posezení na zahradě s kapacitou 200 míst. K dispozici je koutek na hraní pro děti.

## 35. Radegastovna

### Kolbenova 659/16, Vysočany

Příjemná pivnice s restaurací, výběr z pestrého jídelníčku, denní menu.

Pořádné jídlo, vědí, co máte rádi. Poctivá jídla s výtečnou chutí, která Vás dostanou. Radegastův roh hojnosti nadělil našemu kraji řadu skvělých surovin, ze kterých připravují podle tradičních receptů skutečné pochoutky. Žádné umělé přísady, zato vždy čerstvá kvalita a perfektní servis.

Tankové pivo, když chcete Radegast opravdu vychutnat, Radegastovna je nejlepším místem. Čerstvé tankové pivo chutná úplně stejně jako v pivovaru. Výčepní mistři se postarají o bohatou pěnu a pivo bude mít přesně tu hořkost, vůni a charakter, jaké mu vtisknul sládek při vaření.

Síla originálního prostředí, tady budete ve svém živlu. Rozhlédnete se a uvidíte oslavu síly chlapského ducha. Drsnost, odolnost, sebevědomí, to vše je vyjádřeno použitým materiálem a jeho zpracováním. Pod dohledem samotného Radegasta pocítíte i krásu a malebnost moravské přírody.



# Letní uvolněná pohoda jako ve vodáckém kempu, to je Pivní stan na Strážkově

„My Češi si myslíme, že bychom měli být unikátní, v něčem nedosažitelní, ale kouzlo je v tom běžném životě,“ říkají pánové Jan Turek a Pavel Bittner, majitelé Pivního stanu na Proseku, kteří si na nás udělali čas a strávili s námi pohodový letní večer u pivka a nakládaného hermelínu.

## Co vás vedlo k tomu, postavit tady pivní sta

Na začátku to vlastně nebyla idea pivního stanu, ale byl to takový nápad několika kamarádů. Jeli jsme společně vodu a jako nesportovec jsem se zamiloval, ne tak do toho pádlování, ale do atmosféry vodáckých kempů... (smích). Zjistili jsme, že vodácké kempy jsou nedosažitelné, obsazené.

Ale myšlenka proužkovaných triček a letní uvolněné pohody bez stresu a bez super velikánské gastronomie, prostě něco prázdninového uvolněného, to nás nadchlo. Inspiroval jsem se ve Strašnicích, kde byl léta jeden z prvních pivních stanů. Plánovali jsme, že bychom stan mohli postavit tam, kde stávají cirkusy. Pavel je místní ze Strážkova, a přišel s návrhem, že na Strážkově je plán,

kde cirkusy stávají, a věci se daly do pohybu.

## Vždyť provozujete michelinskou restauraci, to je velký rozdíl

Jak říkáte, jedna věc je dělat špičkovou gastronomii, a pak je druhá věc, že člověk čas od času potřebuje dělat něco jiného. Aby si odpočinul, dobil baterky. Někdo odpočívá doma na gauči, ale my potřebujeme být aktivní ...

## Jaké máte ocenění od Michelinu?

Provozujeme restauraci Na kopci v Radlicích a dostali jsme ocenění Michelin Bib Gourmand. Když vysvětlím hierarchii michelinských cen, tak nejlépe hodnocené jsou hvězdičkové restaurace. Nejvíce jsou tři, pak dvě, ty v Praze nejsou. Pak jednohvězdičkové, ty už v Praze jsou. A pak je

kategorie Bib, kdy se hodnotí poměr kvalita/cena, to znamená, že do určitého budgetu, asi 30 €, se velmi dobře najíte. Nemusíte splňovat ty stejné parametry jako restaurace, které jsou na hvězdičku. Kvalita interiéru a další parametry se neposuzují tak přísně, ale jde o jídlo a atmosféru. Takových restaurací je v Praze, tuším, šest.

## Já jsem teď někde četl, že je v Praze 2 500 restaurací a Vy jste jedna z šesti, to je dobré.

## A jak je to s pivní kulturou tady ve stanu?

Na Michelinu to tady ve stanu není a nebude. Když se řekne pivní stan, tak je to o pivu, ani to k pivní kultuře nepatří. Když bychom si vzali nějaký vzor tady v Čechách nebo v zahraničí, tak britské puby

také nejsou jednoznačně zaměřené na komplikovanou, sofistikovanou gastronomii.

Je to o tom, že se lidi sejdou, dají si nějaká ta pivka, k tomu zakousnou něco šťavnatého, dobrého, co k pivu ladí. V Británii je to fish and chips a my tady máme nakládané hermelíny a klobásy.

Ale snažíme se vybírat co nejlepší dodavatele. Zároveň podporujeme chráněné dílny. Ručně nakládané hermelíny a utopence nám dodává potravinářská dílna Dobroty s příběhem z Davle. Zaměstnávají lidi se zdravotním postižením, a navíc to dělají moc dobře. Stojí to o trochu víc, než kdybychom si je připravovali sami, ale jsou výborné a hlavně máme pocit, že neživíme stroje, ale dáváme práci lidem, kteří žijí mezi námi.







Uzeniny jsou opět z Davle, z řeznictví U Dolejších. Jejich šampión je například Gothaj. To je takový zprofanovaný salám, ale dobrý gothaj, ten má charakter. My Češi si myslíme, že bychom měli být unikátní, v něčem nedosažitelní, ale kouzlo je v tom běžném životě. Pokud baštíme nakládané hermelíny, super, ale ať jsou dobré. Němci dlabou klobásy a myslím, že nikdo se za to nestydí. Belgičani běžně jedí salámy typu točeňáku a pyšní se tím, že ho mají tady od toho chlapíka...

Můžeme si hrát na světovost, ale ať si každý sáhne do svého nitra, ať si řekne, když jde na pivo, na co má chuť. Jestli si dá něco posypaného lanýžem, nebo si dá utopence. Nebo klobásku z udriny s hořčicí a křenem. Každý den tady zatápíme v udrině a klobásy čerstvě douzujeme.

#### Točíte tady Staropramen od začátku?

Dříve jsme spolupracovali s pivovarem Lobkovic, ale před letošní sezónou nás oslovil pivovar Staropramen, který se snaží vrátit do Prahy pražské pivo. Domluvili jsme se. Aby vizuální stránka pro občany na sídlišti byla příjemná, vybavili nás krásnými pivními sety, designovým kioskem.

Umožnili nám spoustu věcí, máme také outdoorové pivní tanky. Myslím, že jsme v Praze asi jediní.

Technologie spočívá v tom, že tank je ještě zabalený ve speciálním dvouplášťovém obalu. Do piva může klidně pražit 35 °C sluníčko. Pivo se chladí na 12 °C až 14 °C a pak teprve teče. Je to to nejčerstvější pivo, protože v tankové technologii tlačí pivo píst, žádný plyn nebo vzduch. Pivo má první kontakt s čímkoli jiným až ve vašem půllitru.

#### Kolik piva vytočíte?

Je pravda, že díky tomu, že jsme získali tanky, a proto, abychom dodrželi kvalitativní normu, jsme se snažili cenu piva udělat lidem přístupnější. Tank má 1 000 litrů, což je 2 000 piv, a měl by se vytočit během čtyř dnů, což splňujeme. Oproti loňsku jsme nepasterizovanou jedenáctku, to je naše stěžejní pivo, zlevnili o 4 Kč.

Máme tři tanky, vždycky z jednoho tanku točíme a minimálně jeden tank musí ležet. Když nám pivo doplní, tak by mělo minimálně dva dny ležet v klidu, aby se odstálo, a pak teprve můžeme narazit. Ostatní druhy piva čepujeme z třicetilitrových sudů, ty

bychom měli vytočit během dvou dnů. Kvalita piva je pro nás stěžejní.

#### Je vidět, že máte tuto pivní oázu rádi

To ano a nejsme sami. Od března jsme spustili facebookové stránky a lidi začali psát. Ptali se, jestli letos bude stan, psali na městskou část, a ta nám moc pomohla.

Těší se například na dětský den. V rámci této akce sem zveme mateřské školky, děti z Klokánka v Chabrech a můžou přijít děti z okolí. Rozdáváme jim limonády, bonbóny, lízátko a zmrzliny zadarmo. Připravujeme jim program, různé soutěže. Míváme tu popelářské auto a další techniku, děti si můžou zkusit vysypat popelnici. Nenuceně se tu učí, jak třídit odpad. Do akce zapojujeme místní firmy z Devítky. Na dětský den se sejde 400 až 500 dětí, rozdáváme džusíky a malinovýk zadarmo.

#### Prostředí a atmosféra na nás působí velmi dobře

Tady je skvělé, že se to všechno míchá, kolaři, malé děti, pejskaři, kteří si po sobě hromádky posbírají. Dopoledne jsme obsypaní maminkami s dětmi.

Když mluvíme o kultuře, akorát tu nepodáváme nápoje ve skle, ale v plastových kelímkách. Zvažovali jsme tento způsob hned ze začátku a jednou z nejdůležitějších věcí, která tu hraje roli, je bezpečnost. Obávali jsme se střepů. Když se půllitr rozbije v hospodě, vezmete smetáček, lopatku, rozbité sklo zamezete, a navíc všichni chodí v botách. Ale tady lezou děti po čtyřech, pobíhají pejsci. Myslím, že kelímky ke stanu patří, navíc to dokresluje atmosféru léta a pohody.

Pro někoho, kdo má dům nebo chalupu, to asi není extra zážitek, ogrilovat si klobásu nebo si zaskákat doma na trampolíně. Kdo ale bydlí v pátém patře v paneláku, tak na balkóně negriluje a trampolínu si na balkón taky nedá. Trampolíny, skákací hrad a pískoviště, které tu máme, to baví úplně všechny děti, včetně těch našich, které to mají doma na zahradě, ale když přijdou sem mezi ostatní děti, tak jsou jak utržené.

Tady můžete vylézt v žabkách před dům a v klidu si užít letní pohodu. Naši klienti nejsou pivaři, kteří vypijí deset piv, sem chodí lidi na dvě na tři pivka.

LJM & JCh

# Kam na pivo nebo na českou klasiku

## 38. U Hubatků

### Pod Pekárny 7, Vysočany

Legendární pivnice U Hubatků v nové podobě s pivy od Plzeňského prazdroje a speciály z malých pivovarů. S nabídkou jídel nejen k pivu, s domácími likéry, destiláty, ale i limonádami. Najdete zde celý moderní restaurační komplex – pizzerii, restauraci, pivnici a zahradní restauraci s grilem.

## 42. Na Radnici

### Sokolovská 324/14, Vysočany

Tradiční Plzeňská restaurace, kde dostanete vždy čerstvé tankové pivo. Hospůdka Na Radnici je stylová restaurace, která Vás pohostí vybranou kuchyní, převážně české provenience. Celá restaurace je zřízena ve staročeském stylu a vyberou si zde určitě jak znalci piva, tak všichni co nepohrdnou nezapomenutelným kulinářským požitkem.

Čisté prostředí, dostatek personálu, takže okamžitá obsluha. Česká hospůdka Na Radnici se nachází přímo v secesní budově radnice Prahy 9, vedle nákupního centra Fénix s dostatečně velkým parkovištěm.

## 56. Švejk U Brázdů

### Sokolovská 258, Libeň

Restaurant Švejk U Brázdů je místem, kde se dříve narození cítí mladí a mladí jako v pohádce. Kromě specialit české a mezinárodní kuchyně nabízí širokou škálu alkoholických i nealkoholických nápojů v čele s tankovým pivem Pilsner Urquell. K dispozici je i letní zahrádka pro příjemné posezení.

Součástí restaurace je Sklíppek U Brázdů, kde Vám rádi uspořádají soukromou akci, večírek, oslavu narozenin apod.

V nově zrekonstruovaných prostorech čepují také originální limonádu (malinovku). Máte zde možnost sledovat sportovní přenosy na dvou televizích. Toto místo je také ideální pro uspořádání soukromé akce, večírku, oslavy narozenin nebo například svatby.

## 60 Pivnice Fialka

### Sokolovská 250/282, Libeň

Široký výběr hotových jídel, polední menu, minutkové speciality.

## 64. Restaurace Šnyt

### Kovářská 16, Libeň

Nevsední pivní zážitek, půllitry chlazené na 7 °C, prémiové výčepní zařízení. Lahodné pivo a poctivá kuchyně, to je restaurace Šnyt, která vychází z originálního konceptu značkových restaurací. Jejich předností je jedinečné podávání českých piv, která jsou točena nejmodernější pivní technologií do přechlazených sklenic. Tento způsob čepování nechá vyniknout všem chutím a dodá pivu ten správný říz.

Široké portfolio piv Lobkowicz, podchlazené sklenice na 7 °C, správný postup čepování, jednoduché řešení interiéru a poctivá kuchyně, která klade důraz na ideální spojení chutí jídel a piv – kdo by této kombinaci mohl odolat?

„Šnyt, jak známo, patří mezi míry duté; není to půllitr ani malé pivo, nýbrž míra toliko přibližná. Malé pivo si dávají nepijáci; piják piva, když se nechce napít, nýbrž toliko se zavlažit, nedá si třetinku, za niž by se jaksi před celým světem styděl, nýbrž šnyt.“

Karel Čapek (Lidové noviny, 18. 4. 1936)

## 65. Restaurace U Čížků

### Kovářská 1414/9, Libeň

Plzeňská restaurace s nabídkou české kuchyně.

## 66. Restaurace Kovářská

### Kovářská 939/4, Libeň

Pivnice s českou kuchyní, kde se schází především místní štamgasti.

## 68. Hospoda U Zdi

### U Svobodárny 1, Libeň

Pivnice, kde dostanete něco na zub. Nabídka točeného piva, hotových i minutkových jídel, předkrmů a zákusků s letní zahrádkou.

## 70. Kozlovna Na ráně

### Drahobejlova 53, Libeň

Poctivé jídlo, skvělá česká kuchyně s klasickými recepturami od našich předků, založená na tradičních domácích postupech s důrazem na čerstvost surovin bez použití dochucovadel a umělých přísad. Originální interiér.

Tankové pivo, proškolení výčepní mistři milující pivo čepují velkopopovickou jedenáctku přímo z tanků, vždy s pěnou hustou jako smetana. Kozel 11° drží díky tradičním výrobním postupům a použití kvalitních českých ingrediencí ochrannou známku České pivo.

## 75. Pivní bar Pohádka

### Na rozcestí 1, Libeň

Mají otevřeno denně do 1:00, velký výběr nápojů – pivo, ochucená piva, víno, destiláty.

## Čepování piva



### Mléko

Do sklenice se načepuje pouze pěna, pivo tak má nízký obsah oxidu uhličitého a je jemnější. Kouzlo se projeví, vypijete-li jej hned po načepování.

### Čochtan

Do sklenice se načepuje pouze pivo bez pěny. Pivo má vyšší říz, avšak kvůli absenci pěny rychleji oxiduje, a proto je nejlepší vypít ho rychle po načepování.

### Hladinka

Je to rychlý způsob čepování, kdy se pivo načepuje na jeden zátah. Pivo si zachová jedinečný říz a čerstvost.

### Šnyt

Druh čepování používaný při degustacích, kdy se naplní pouze část sklenice. Má bohatou pěnu a jemnější říz.

**83. Beer Station**

**Českomoravská 15, OC Galerie Harfa, Vysočany**  
Beer Station nebo-li pivní stanice je nový koncept v ČR, který přináší to nejlepší pivo z řemeslných pivovarů a minipivovarů v ČR a SR. Čepují pivo přímo před zákazníkem z vychlazeného sudu bez přístupu vzduchu, aby si pivo zachovalo svou chuť.

**114. Plnej pekáč****Jablonecká 68, Prosek**

Nově otevřený restaurant na Střížkově, dříve pivnice Prosek. Česká kuchyně, steaky, tankové pivo a příjemné prostředí. Velký výběr od chuťovek k pivu po „plnej pekáč“ grilovaného masa, myslí tu i na vegetariány.

**119. Klub Prosek****Jablonecká 322, Prosek**

Hospůdka s malou zahrádkou uprostřed sídliště, kde si můžete dát dobré pivo.

**122. Pivní Stan****U metra Střížkov**

Můžete se stavit na jedno, relaxovat a bavit se s celou rodinou. Odpočnete si ve stanu u sportovních přenosů nebo můžete posedět venku pod slunečníkem. Pro děti je tu na dohled pískoviště, trampolíny a skákací hrad. Můžete si pochutnat na dobrém jídle z udírny a grilu. Nemají tu pouze pivo, ale i míchané drinky a dobrou kávu.

**123. Restaurace Lovosická****Lovosická 778/2, Prosek**

Přijďte posedět na dobré pivo a jídlo. Vyberete si i z denního menu. V restauraci Lovosická je možné rezervovat si prostor pro větší oslavu nebo firemní sešlost.

**126. Restaurace U Pejšků****Nad Šestítkopy 322, Prosek**

Hospůdka kousek od metra Prosek s chutnou a levnou domácí kuchyní. K dispozici pro místní i kolemjdoucí je také venkovní zahrádka. Salonek vhodný pro pořádání soukromých akcí, velkoplošná obrazovka, kde můžete sledovat sportovní přenosy.

**128. Restaurant Zlaté sele****Na Proseku 40/1, Prosek**

Intimní restaurace na proseckém kopci, dá se sem zajít na obědová menu, o která je velký zájem ze strany hladových pracujících. Minutková i hotová jídla, alkoholické i nealkoholické nápoje. Parkovat lze pohodlně v okolí restaurace. Jídla podávají

většinou tradiční česká, ale mají vždy i něco odlehčeného. Od jara do podzimu je k dispozici zahrádka. Uspořádají pro Vás promoce, večírky, rodinné či firemní oslavy. Jelikož je podnik trochu komorní, budete si připadat jako doma.

**136. Restaurace Boleslavka****Vysočanská 484/87, Prosek**

Pivnice na sídlišti, 5 min. pěšky od zastávky metra Střížkov i Prosek. Většinou místní si zde mohou dát jídlo, studené i teplé pití, Wi-Fi, 3x HDTV, stolní hry, šipky a fotbálek a v létě mohou posedět na předzahrádce.

**138. Restaurace Bella****Rumburská 527/23, Střížkov**

Klidná, prostorná restaurace v blízkosti metra Střížkov. Příjemný interiér. Dobrá jídla, polední menu, za přívětivé ceny. Wi-Fi, velký výběr piv (i nealko). Kávu si zde můžete dát také.

**153. Hospoda U Pegase****Hrdlořežská 60/4, Hrdlořezy**

Hospůdka, kde se můžete najíst i napít. Možnost pořádání kulturních akcí, oslav, rautů, školení.

**154. Restaurace Dvůr****Kurta Konráda 507/20, Libeň**

Hospůdka na dobrý rumfík, pivko a amatérský kulečník pro místní štamgasty.



# Obnovíme zašlou tradici, Prosek bude mít nový multifunkční sál

Ptáme se pana Ing. Stanislava Gollera, vedoucího oddělení investic na MěÚ MČ Praha 9 na rekonstrukci restaurace U Brabců.

Městská část koupila tuhle stavbu jako pohostinství. Zachránila ji před demolicí, protože už byl na ni vydán demoliční výměr. Město vyslyšelo přání místních, hlasy občanů v podstatě přiměly radnici zvednout oči a začít se zabývat zachováním kusu zdejší historie. Nyní se zpracovává projektová dokumentace.

## Budova je v katastrofálním stavu, máte na co navázat?

Hlavní budova se bude rekonstruovat a zůstane, jak má. To znamená, že bývalá část restaurace a kino nebo taneční sál, to je ta historická část budovy a na ni se bude navazovat.

Přístřešky a přístavky, které jsou vzadu ve vnitrobloku,

přijdou zbourat, protože jsou staticky nevyhovující, je tam problém s vlhkostí a měníme dispozici, aby se tam mohlo provádět moderní gastro.

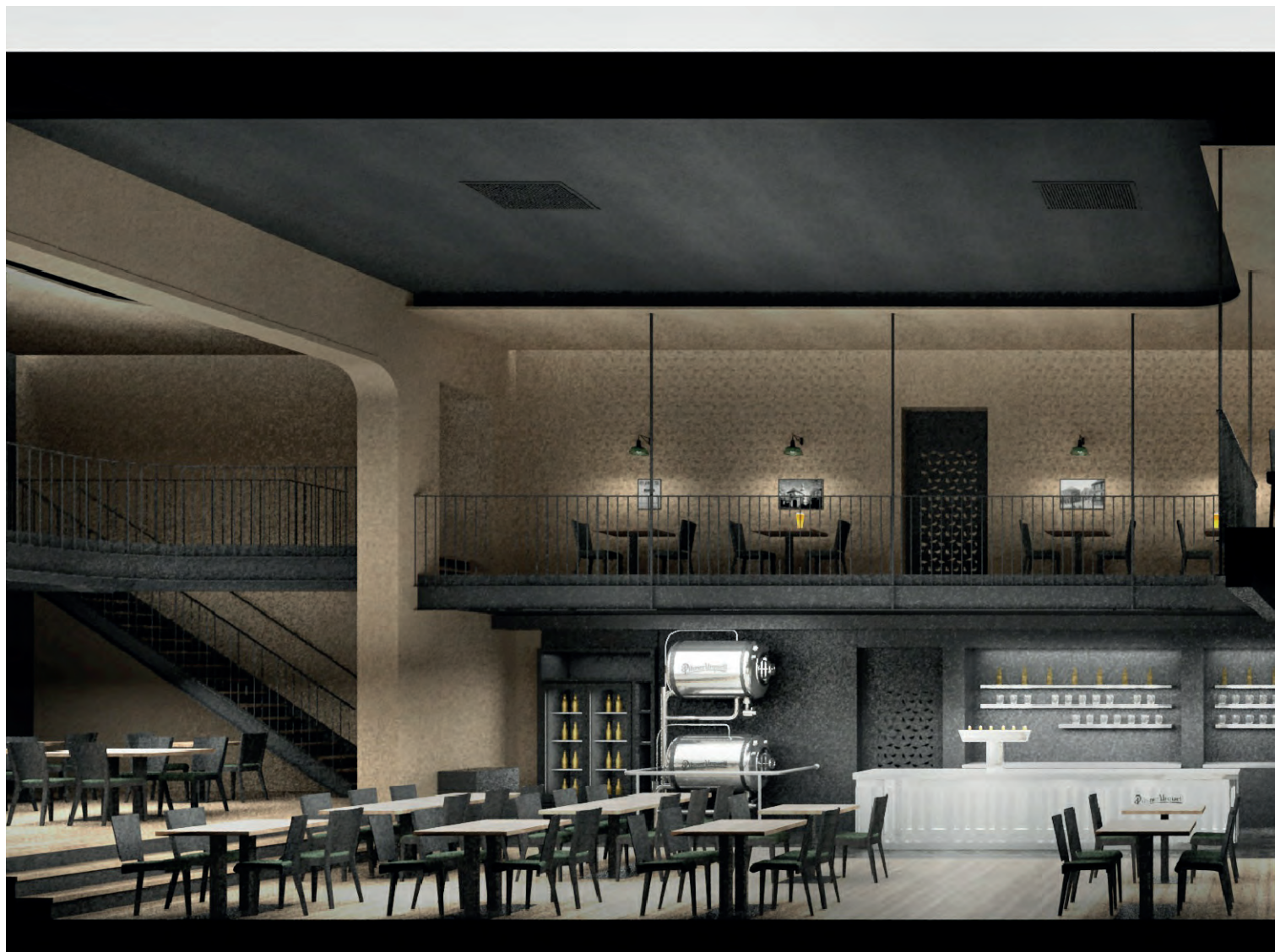
Postaví se tam nový sál, který bude multifunkční, to znamená, že se tam může hrát divadlo, koncerty nebo se tu můžou pořádat plesy. Tím vlastně obnovíme zašlou tra-

dici. Na sál bude navazovat restaurace s pivnicí, celý tento bývalý prostor bude sloužit pro hosty, kapacita je cca 200 míst.

Nahoře vznikne zahradní restaurace, která bude mít samostatný výčep a vlastní obsluhu. Plánuje se tam venkovní gril a posezení venku pod kaštaný, které tam dlouhá

léta rostou. Vybuduje se tam samostatný přístup zvenku.

V místě bývalé kuchyně vznikne klubová nebo spolková místnost. Ta bude mít vlastní veřejné samostatné použití. I dříve bývala U Brabců místnost pro veřejné spolky, takže ta zůstane zachovaná.



Vizualizace, pohled na sál s ochozem

**Jakou roli hraje v tomto projektu Plzeňský pivovar?**

Spolupracujeme s Plzeňským pivovarem na interiéru. Znamená to, že v rámci konceptu Plzeňského pivovaru veškerý interiér pro budoucího nájemce bude zařizovat Plzeňský pivovar. Vybuduje celé pivní hospodářství. Bude se točit tankové, celkem se plánuje vybudovat šest tanků.

**V jaké fázi jste nyní?**

Teď probíhá zpracování projektu pro stavební povolení, provádí se inženýring. Ještě čekáme na střešní stanoviska, to znamená na hygienu a požárníky. Předpokládáme, že začátkem prázdnin bychom měli mít vydané stavební povolení, zároveň se pak zapracují do dokumentace veškeré změny, které vyvolají dotčené orgány. V současné době se

vytváří projekt pro výběr zhotovitele neboli prováděcí projekt. Ten je fázi „slepotisků“ a vlastně teď čekáme, až doběhnou vyjádření od příslušných orgánů, aby se doplnila. Po prázdninách bychom chtěli začít soutěžit, ta soutěž podle zákona o veřejně zakázkách trvá tři až čtyři měsíce. Předpokládáme, že bychom příští rok na jaře mohli začít stavět.

Jenom jsme rychle potřebovali odpovědět na to, jestli se bude letos demolovat ta zadní část, protože jsme měli problém s tím, že se nám do objektu nastěhovali bezdomovci. Nedávno jsme jej vyklízeli a zabezpečovali tak, aby se tam nikdo nedostal. Všechny otvory, které jsou do zahrady, se zazdily. Doufáme, že to bude mít delší trvání. Dům je kompletně vyklizený a není tam nic, co by mohlo přitahovat.

**Mysleli jste i na okolní restaurace, které fungují. Neohroží je to?**

Tento koncept, předpokládáme, bude mít jinou klientelu než třeba Pejšovi naproti. Ti jsou menší, komornější, u nich se budou točit Svijany, které jsou levnější. Nemám o ně strach, vše je promyšlené a dopracované do detailu.

**Jaký je rozpočet a na co se můžete těšit?**

Rozpočet je řádově 50 miliónů. Už máme k dispozici vizualizace, ty Vás budou určitě zajímat. To je projekt, který zpracovával Plzeňský pivovar ve spolupráci s jím doporučeným architektem. Zajímavé je třeba pódium, které po dobu, kdy se tam nebude konat žádná kulturní akce, bude využito pro restaurační účely. Všechno je odmontovatelné, variabilní.

Za zmínku stojí tanky, které budou ve dvou patrech o patro výš. Nad sálem je ještě další prostor, jakýsi ochoz, kam se vejdu další hosté. Takový prostor na Proseku chybí a ještě bude mít díky pomyslnému návratu k historii patinu toho předminulého století.

**Interiér bude vycházet z historických podkladů?**

Ne, interiér bude industriální. V hlavní budově budou zachována okna, fasády, ale jinak to bude vše podle Plzeňského konceptu. Industriální prvky budou nově vybudované, ale navazují například na ochoz, který tam původně kdysi dávno byl. Nově bude skleněný a podsvícený bar. Měla by to být hospoda, kde si každý najde svůj kout.

LJM & JCh





Vizualizace, pohled na sál s pivními tanky skleněným podsvíceným barem



Vizualizace, pohled zvenku

# Pivo v kuchyni

Protože si většina kuchařů své recepty přísně střeží, neodvážili jsme se žádného oslovit, aby nám nějaký prozradil. Zapátrali jsme tedy a objevili jsme pro vás zajímavé rady.



## Pivo jako přísada do vaření

Pivo se pro obohacování pokrmů používalo při přípravě zvěřiny, drůbeže, ryb, ale také různých polévek a kaší. K nejtradičnějším pivním pokrmům, kromě vepřového na pivě, patří pivní polévka. Recept na ni už můžeme nalézt také v proslulé kuchařce Magdaleny Dobromily Rettigové.

V českých zemích jsou oblíbené také tradiční olomoucké tvarůžky naložené v pivě. Další českou pivní specialitou je kapr na pivě, který se podává v některých domácnostech na Vánoce.

## Proč je pivo vhodné na vaření

Jelikož se pivo „koření“ chmelem, je přirozeně hořké. Na druhou stranu, přítomnost pivovarnického sladu mu přidává nasládlou chuť a vytváří tak harmonickou kombinaci obojího. Sladší ingredience (cibule, mrkev či kukuřice) proto těžší z hořkosti chmele a dotváří vyvážený celek.

Hořká chuť chmele pomáhá vyrovnávat plnost krémových, sýrových a na oleji založených jídel. Aníž bychom výrazně ovlivnili chuť pokrmu, stačí přidat jen malé množství piva (přibližně jednu lžici).

Pivo činí maso křehčím a stává se tak dobrým pomocníkem při marinování zvěřiny. Kromě zvěřiny můžeme použít také na kuřecí.

Čím déle se pivo v pokrmu vaří, tím výraznější mu dodává chuť. S tímto je nutné počítat a zvážit proto dobu vaření a použitý druh piva.

Pivo obsahuje pivní kvasnice, díky čemuž se výborně hodí i na pečení. Pečivo získá jemnější texturu a křupavější kůrčičku.

## 10 rad jak vařit s pivem

1. Pivo se skvěle hodí pro dušení masa, ale méně už k zelenině.
2. Přidáte-li pivo do obalovacího těstíčka, pokrm při smažení absorbuje mnohem méně tuku.
3. Při vaření používejte spíše slabší piva, která dále můžete ředit. Do minutek se naopak hodí hořká (vícestupňová) piva.
4. Do pečiva přidávejte spíše sladší pivo.
5. Černé pivo používejte jen do těch receptů, kde je konkrétně určeno.
6. Pomazánky obsahující pivo se musí rychle spotřebovat kvůli jejich krátké době trvanlivosti.
7. Pivo v těstě urychlí nakynutí.
8. Černé pivo obsahuje více cukru. Proto je potřeba si dávat pozor na přepalování a restování výpeků s jeho obsahem. Taková šťáva či omáčka může být hodně hořká.
9. S pivem se musí velmi opatrně zacházet, protože obsahuje cukr, který rychle hořkne.
10. Pokud si dokážete představit určitý druh piva jako nápoj k pokrmu, pak jej pravděpodobně můžete úspěšně použít i k jeho přípravě.

Zdroj: [www.lidovky.cz/ceske-pivo-se-v-kuchyni-hodi-k-masu-ale-i-k-exoticke-mu-ovoci/10-rad-jak-vařit-s-pivem](http://www.lidovky.cz/ceske-pivo-se-v-kuchyni-hodi-k-masu-ale-i-k-exoticke-mu-ovoci/10-rad-jak-vařit-s-pivem)

## Krkovice na pivu

4 plátky vepřové krkovice  
8 plátků anglické slaniny  
2 středně velké cibule

4 stroužky česneku  
1 lahev piva  
1/2 lžičky soli

Přehřejte troubu na 220 °C. Cibuli a česnek nakrájejte na tenké plátky. Maso z obou stran lehce osolte. Připravte si středně velký pekáč, plátky masa do něj naskládejte natěsně vedle sebe. Maso zasypte nakrájenou cibulí a česnekem. Vše přikryjte plátky slaniny, jedním vedle druhého. Nakonec obsah pekáčku zalijte pivem do výšky slaniny.

Asi Vám trocha piva zbyde, to si vypijte jako aperitiv. Chuť piva ovlivní celý pokrm, můžete vyzkoušet černé nebo světlé. Raději se vyhněte hořkým pivům.

Pekáček zakryjte alobalem a utěsněte. Vložte do vyhřáté trouby a pečte 75 minut. Na posledních 10 až 15 minut alobal odstraňte a vypečte dozlatova. Krkovice chutná dobře s brambory i s obyčejným chlebem.

Dobrou chuť

LJM & JCh



# Kam na rychlé jídlo

## Jídelny, bufety, bistra, fast foody

### 2. Jídelna Tesla

#### Poděbradská 56, v areálu Tesla, Hloubětín

Snídaně - můžete posnídat míchaná vajíčka, toasty, bagety, párek v rohlíku, polévku, domácí koláče, závin, čerstvé pečivo a mnoho dalšího. K tomu všemu nesmí chybět ranní káva nebo čaj. (snídaně 8:00 - 13:30)

Obědy - vaří zde poctivá česká i zahraniční jídla. Denně připraví polévku, hlavní jídlo s výběrem ze čtyř druhů, salátový bar a minutkové jídlo. Pokrmy pro Vás připravují bez glutamátů a konzervantů. (oběd 11:00 - 13:30)

Rozvoz jídla - rozvoz obědů v hygienicky balených plastových krabičkách. Tyto krabičky jsou speciálně vyrobeny pro rozvoz, ohřev a uchování obědů v čerstvém stavu. Pro expresní přípravu stačí folii na krabičce propíchnout, ohřát v mikrovlnné troubě a ihned konzumovat.

### 3. U zastávky Restaurant – Café bar

#### Poděbradská 50, Hloubětín

Ideální místo pro pracovní a soukromé obědy. Svým zákazníkům tu nabízejí tradiční speciality české i mezinárodní kuchyně včetně alkoholických a nealkoholických nápojů. Nealkoholické nápoje připravují z nápojových koncentrátů vlastní výroby. Jídlo si můžete odnést v menuboxech. Příjemné prostředí, milá obsluha, bezbariérový přístup, Wi-Fi, letní zahrádka.

### 4. Jídelna Podkovářská

#### Podkovářská 797/4, Vysočany

Vypadá jako školní jídelna, ale je otevřena i pro veřejnost. Každý den si vyberete z několika domácích jídel, rychle a dobře se najíte v čistém prostředí s příjemnou obsluhou.

### 26. KFC

#### Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

Klasický fast food. Jídlo pro Vás vždy připravují bezprostředně před podáváním, protože čerstvosti si cení nade vše. Rychlá, usměvavá obsluha, fantastické KFC kuře a perfektní servis.

### 28. Prima Bašta

#### Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

Řetězec fast food. Menu, teplá jídla, saláty, chlazené nápoje. Restaurace s tradiční českou kuchyní, můžete si tu pochutnat například na moravském vrabci, řízku, haluškách, domácím bramboráku s uzeným masem a zelím, guláši nebo na svíčkové. Na zapití vám natočí výborné české pivo a tradiční točenou malinovu.

Věnují zde důslednou pozornost tomu, aby používali pouze čerstvé suroviny. Pro zachování nejvyšší kvality nakupují veškeré suroviny pouze u významných distributorů.

### 33. Jídelna Kolbenka

#### Kolbenova 931/40 b, Vysočany

Jídelna, která se nachází jen pár metrů od výstupu stanice metra Kolbenova, Vám nabízí v pracovní dny od 9:00 do 10:30 snídaně a svačiny. Záleží jen na Vás, co si vyberete z nabídky, která zahrnuje studené pokrmy, přesnídávkovou polévku, teplé panini, zeleninu. Samozřejmě jsou teplé nápoje a tedy i káva, kterou si můžete také v kelímku odnést s sebou.

Od 11:00 do 14:30 probíhají obědy, kde si vyberete ze dvou druhů polévek, zeleninových salátů a vždy ze čtyř druhů jídel

- menu (polévka, jídlo, limonáda). K dobrému jídlu patří také dobré pití, vyberete si z několika druhů limonád, nealkoholického i alkoholického piva. Vaří z čerstvých surovin. Dodržují technologické postupy a kladou důraz na hygienu.

### 43. Pipi gril

#### Stanice metra B Vysočanská, západní vestibul, Vysočany

Nenápadné okénko u výstupu z metra nabízí speciality z kuřecího masa. Milovníci párků a smažáků budou také v pohodě. Můžete posedět na malém plácku nebo vzít jídlo s sebou.

### 48. JDK Catering jídelna

#### Sokolovská 57/219, Vysočany

Jedná se o trochu skrytou jídelnu mezi byty a kancelářskými prostory. Dá se vybrat i jídlo za sympatické ceny. Lze doporučit méně náročným strávníkům, kteří preferují větší porce a rychlost obsluhy, ta probíhá v rámci samoobslužného provozu s tácem v ruce.

### 76. Avion bistro

#### Českomoravská 2408, Libeň

Obědy z kvalitních a čerstvých surovin. Příjemné prostředí.

### 82. Bageterie Boulevard

#### OC Galerie Harfa, Českomoravská 15 a, Vysočany

Moderní fastfoodový koncept s francouzským šarmem. Jejich specialitou jsou křupavé bagety plněné originálními a kvalitními surovinami, na místě upečené a vždy čerstvě připravené na Vaše přání.

Na tomto místě naplní potřeby zaneprázdněného městského moderního zákazníka po celý den. Od rychlého šálku kávy k snídani až po večeři. Jejich receptury vycházejí z tradiční evropské gastronomie - servírované v bagetě.

Na sezónním menu, které se mění pro každé roční období, pracují vyhlášení šéfkuchaři. Připravují receptury s důrazem na originalitu, sezónní a autentické ingredience a moderní trendy světové gastronomie.

### 84. Burger King

#### OC Galerie Harfa, Českomoravská 15 a, Vysočany

Burgery jsou připravovány z vysoce kvalitních, čerstvých a chutných ingrediencí, ze 100% hovězího masa pečeného na grilu s ohněm. Ochutnejte klasický Whopper, nebo si přidejte maso. Vyzkoušejte Long Chicken v menu nebo samostatně, přidejte si hranolky, cibulové kroužky nebo nuggety.

Můžete si pochutnat na dobrém jídlu za nízké ceny, které Vám doručí až ke vchodovým dveřím.

### 91. Prima Bašta

#### OC Galerie Harfa, Českomoravská 15 a, Vysočany

Rychloobslužná restaurace s česko-slovenskou kuchyní. Možné též objednávky s doručením mimo Galerie Harfa.

### 92. Regal Burger

#### OC Galerie Harfa, Českomoravská 15 a, Vysočany

Samostatný stánek s vlastním posezením. V nabídce najdete hovězí burgery z nejkvalitnějšího českého BIO masa v různých variantách, například s čedarem a BBQ, se sladko-pikantní slaninou, nebo s cibulovými kroužky a domácím dressingem.



Pro vegetariány mají burger se zapečeným lilkem, žampiony a čedarem, nebo speciál s ovčím sýrem, řepou, jablky a křenem.

U burgerů ale nekončí. V kavárně Regal Coffee vám každý den zpříjemní zákusky a výběrovou kávou z české pražírny Double-shot.

#### 101. KFC

##### OC Galerie Harfa, Českomoravská 15 a, Vysočany

Klasický fast food. Jídlo pro Vás vždy připravují bezprostředně před podáváním, protože čerstvosti si cení nade vše. Rychlá, usměvavá obsluha, fantastické KFC kuře a perfektní servis.

#### 102 McDonald's

##### OC Galerie Harfa, Českomoravská 15 a, Vysočany

Rychlé občerstvení se specializací na hamburgery. Nabídka zahrnuje také saláty, sendviče, dezerty, přílohy, teplé i studené nápoje a další. Pro děti jsou k dispozici menu s hračkami.

#### 105. Restaurace Na Nádraží

##### Českomoravská 316/24, Vysočany

Restaurace nabízí vybraná kvalitní jídla z čerstvých surovin, které zapijete výborným českým pivem.

Specializují se především na českou kuchyni, ale v nabídce najdete i zajímavé zahraniční speciality. Nabízí tu velký výběr alkoholických i nealkoholických nápojů. Můžete se zde zastavit

při cestě na koncert nebo sportovní utkání do O2 arény či Galerie Harfa, které jsou nedaleko... Můžete zde sledovat sportovní přenosy či pořady na plazmové televizi. Samozřejmostí je Wi-Fi free hotspot.

#### 108. Fast Good

##### Prosek Point, Budova B, Prosecká 852/66, Prosek

V bufetové restauraci Fast Good máte možnost kvalitního a efektivního stravování v průběhu celého pracovního dne.

Vaří tu poctivé domácí pokrmy bez používání polotovarů a instantních výrobků. Prvotřídní kuchyně zdravého a vyváženého stravování s prvky české klasiky i etnických specialit.

Poznáte nová jídla inspirovaná vyzrálými surovinami, které dané roční období právě nabízí. Stejně tak si vychutnáte rozličná menu se svérázným pojetím klasických receptů.

#### 111. McDonald's Prosek

##### Obchodní centrum Billa, Vysočanská 20/382, Prosek

Restaurace nové generace, Bezobslužné kiosky, McDrive, McCafé.

Rychlé občerstvení se specializací na hamburgery. Nabídka zahrnuje také saláty, sendviče, dezerty, přílohy, teplé i studené nápoje a další. Pro děti jsou k dispozici menu s hračkami a je zde možnost pořádání narozeninových oslav.



# Hospoda je odedávna střediskem zábavy, kde se lidi nejenom dobře najedí, ale také se dobře pobaví

Sedíme v útulné restauraci, bavíme se s panem kuchařem Vítem Peckou starším... Mladší Pecka obsluhuje... Restaurace je cítit novotou, hned nás napadá několik otázek.

## Vypadá to, že jste krátce po rekonstrukci. Co jste změnili?

Koncept zůstal v zásadě skoro stejný, jenom jsme samozřejmě pochopili, že v dnešní době nároky zákazníků stoupají, jak na kvalitu gastronomie a obsluhy, tak samozřejmě i na interiér. Už jsme věděli, že projde zákon o zákazu kouření, takže to byla jedna z věcí, co nás popostrčila k úpravě interiéru. Víme, že když zainvestujeme, všechno vydrží déle, ale hlavně jsme rekonstruovali pro zkvalitnění prostředí a snad i nalákání zákazníků.

## Jak dlouho fungujete?

Tady ve Vysočanech fungujeme od jednadvacátého března 1992 přesně. Chtěli jsme stihnout otevřít na Josefa, aby se

to dobře pamatovalo, ale bohužel se to protáhlo o dva dny. Ještě byla mokrá futra, když jsme otevřeli (smích). Jsme tu šestadvacátý rok.

## Na co jste pyšní, proč si myslíte, že by měli lidi přijít zrovna k vám?

Myslím si, že v dnešní době se klade důraz jenom na kvalitu jídla. Podle nás je hospoda historicky ověřeným střediskem zábavy, kde se lidi nejenom dobře najedí, ale také se dobře pobaví. To je naše idea. Nahrává nám k tomu lokalita, typ provozovny a to, že stále zvyšujeme úroveň gastronomie. Chceme dělat slušnou restauraci pro střední vrstvu, pro lidi, kteří rádi stráví volný čas v příjemné hospodě, nevyžadují úplně michelinskou gastronomii, pro ty, co mají

k posezení rádi trochu rozptýlení.

## Jak se o zábavu hostů staráte?

Například jsme tady několikrát měli jako hosta Viktora Sodomu a Karla Kahovce. Doprovodný program obvykle probíhá v suterénu, kde máme ještě dva salonky a vystoupení promítáme i tady nahoře.

Také pořádáme každý rok v posledním týdnu v lednu nyní již tradiční Vysočanský pivní festival. Ten se opravdu vždycky setkává s velkým zájmem.

## Jaké pivo točíte?

Pro ty, kdo chtějí klasiku, točíme asi tři druhy klasického českého piva, spolupracujeme už asi desátý rok s pivovarem

Plzeň. Ale, a to nás baví, stále máme v nabídce piva lokálních i mimopražských pivovarů, a tu občas obměňujeme. Takže, kdo rád experimentuje a objevuje nové věci, bude u nás na pravém místě.

## K dobrému pivu patří dobré jídlo. Na co sem lidé rádi chodí?

Co se týče kuchyně, to na stará kolena zbylo na mě. Vystřídal jsem v životě více provozoven a můžu říct, že na letišti jsem pracoval ve výběrové restauraci, takže jsem si zkusil i špičkovou gastronomii. Opravdu nejbližší mi je česká kuchyně. Nebráníme se také ale zařadit nějaká jídla ze zahraničních kuchyní. Vaříme to, co lidi chtějí. Prostě víme, že lidi bez burgera dneska nemůžou být. Ale příznám



se Vám, že česká vepřenka na chlebu s hořčicí a s cibulí je mi milejší než celý burger ve sladké housce. Musím ale vyhovět zákazníkovi a o to se samozřejmě snažím.

### Máte nějakou specialitu?

Například pravidelně děláme anglický roastbeef, někdy se vracím k věcem, jako je šoulet. Není nad vepřovou kotletu v šouletu. Lidi jsou dneska zvyklí jíst ty věci bez kosti, ale když upeču žebírka s kostí nebo vepřovou kotletu, tak to má diametrálně jinou chuť, vždycky.

Čili snažím se v současnosti i o věci, které jsou módní,

a zároveň čerpám z tradic české kuchyně. Přiznám se, že jsme se vrátili k sádlu, připravujeme na něm základy jídel. Vždyť na tom vyrostlo x generací, co lidstvo pamatuje, se sádlo používalo. Sádlo samo o sobě má nějakou chuť, tomu jídlu dodá úplně jiný šmrnc, než když použijete olej, sádlo prostě k tradičním českým pokrmům patří.

### Co si máme představit pod pojmem rodinná restaurace, kdo všechno z rodiny tady pracuje?

Dá se říci, že všichni. Přímo tady v restauraci pracuju já, mladší i starší syn. Starají se o provoz, večer nebo o víkendech, jeden z nich tady

vždycky je. Snacha se stará o účetnictví a dcera se věnuje reklamě. Studovala vyšší grafickou školu, a tak připravuje materiály do časopisů, pečuje nám o stránky a celkově o komunikaci s veřejností. A dokonce i manželka je zapojená, a také zajišťuje účetnictví.

Je ale zcela jasné, že velikou zásluhu na chodu restaurace mají také naši zaměstnanci, přičemž někteří, jako třeba naše servírka Katka, u nás pracují dlouhou řadu let a ve své podstatě již také tvoří náš rodinný tým.

### Také jsme zaslechli, že máte zajímavé výsledky ve fotbale, souvisí to nějak s vaší restaurací?

Původně to vzniklo tady u piva. Pár štamgastů a oba synové, protože oba hráli až do dorostu aktivně fotbal, dali dohromady Hanspaulský tým. Už asi devátý rok hrajeme první ligu. Za tu dobu jsme nesestoupili a dokonce třikrát jsme ji vyhráli. Dokonce jsme se zúčastnili jako hospoda U Pecků ligu mistrů a dostali jsme se do semifinále. Takže to je takové zpestření, i to udržuje vztahy, protože ti hráči sem neustále chodí. Dokonce to dělá restauraci reklamu při zápasech i mimo náš region.

LJM & JCh



## Spojení jídla, pití a kultury

### 41. U Kocoura

#### Jandova 207/4, Vysočany

Plzeňská restaurace se zahrádkou ve vnitrobloku, přímo u metra Vysočanská má dobrou kuchyni a pivo jako křen. V příjemném prostředí pořádají různé koncerty, to si nenechte ujít.

### 52. Restaurace U Pecků

#### Staromlýnská 5, Vysočany

Rodinná restaurace s dlouholetou tradicí a důrazem na spokojenost zákazníka Vás zaujme zajímavým interiérem.

Zdejší kuchyně má základ v čerstvých surovinách a tradičních českých recepturách, na kterých vyrostlo několik posledních generací. Dále zařazují jídla připravovaná hlavně v zemích střední Evropy a pokrmy, které jsou v současnosti tzv. ve středu zájmu.

Čepují tankové pivo a pivní speciály jak z minipivovarů, tak z velkých pivovarů. Kvalita piva je zde prioritou a dodržují ta nej-

přísnější pravidla péče o kvalitu piva.

Můžete zde sledovat sportovní přenosy na velké plazmové televizi či na velkoplošném plátně, nebo tu můžete uspořádat svatební hostinu, oslavu narozenin, firemní večírek nebo jakoukoliv jinou oslavu. V létě je pro Vás připravena prostorná zahrádka.

### 57. Kavárna Dřimota

#### Sokolovská 191, Libeň

Klubová kavárna je otevřena vždy při představeních divadla Gong. Podávají tu malé občerstvení, například kávu, víno, pivo, nealko nápoje nebo cukrovinky.

### 144. Modrá Vopice

#### Roh ulice Spojovací a K Žižkovu, Vysočany

Hudební klub, koncerty, zahrádka a venkovní pódium, španělské fotbalky, ruské kuželky, gril, diskotéka. K jídlu něco malého z grilu i vegetariánské, velký výběr nápojů.

# Lidové univerzity v Praze 9

Jako každé místo v naší republice má i Praha 9 své rozvinuté „vysoké školství“. Tyto všeobecně vzdělávací ústavy však nespádají pod ministerstvo školství. Od státních, nelidových univerzit se liší zejména tím, že je nezaložil Karel IV. či jiný panovník, nepřednáší v nich věhlasní profesori, ale kdokoliv z přítomných, pokud ho napadne nějaké moudro, o které se chce podělit s ostatními.

Vědomosti zde získané se neznámkují. Docházka, ač dobrovolná, je vysoká a pravidelná, absence jsou výjimkou. Některé tyto ústavy jsou specializované na převážující téma přednášek a učebních rozprav. Specializace se však měnívá podle právě probíhajících událostí doma i ve světě. Jsou tu fakulty sportovní, politické, rybářské, houbařské i feministické. Chybí snad jen fakulta matematická a jazyková, zejména české mluvnice. Posluchači se rekrutují ze všech vrstev národa, ale převážují muži.

Navštíví-li takovéto učiliště významná osobnost, jako třeba hlava státu se svým zahraničním kolegou, jsou u toho novináři i kamery. Ale veřejně činní lidé navštěvují tyto lidové vzdělávací ústavy jen výjimečně. Ke své škodě. Zejména politici by se tu dozvěděli, jak žije a dýchá jejich národ.

Dřív tomu bývalo jinak. Spisovatelé, novináři, malíři, herci a umělci vůbec, jakož i půdaři, kapsáři, kasaři a jiné nekalé živly, mívali svá pravidelná

sezení, kde si předávali zkušenosti a vzájemně se vzdělávali. Bývaly povětšinou kavárny, zpravidla v centru Prahy, kde se scházeli umělci a lidé od pera, a zapadlé hospody a hospůdky někde na okraji Prahy mimo dohled, kde se scházeli ti druhí jmenovaní. Za všechny možno jmenovat kavárnu Demínku, Unionku, Slavii a jako protipól hospodu V Jedové chýši nebo U Kulaté báby.

A jak to bylo u nás? Bylo tu půl stovky zařízení, kde bylo možno nejen vzdělat ducha, ale i oblažit tělo. Za všechny si připomeňme alespoň některé. V Hrdlořezech to byla od pradávna pověstná prastará zájezdni krčma čp. 3, hostinec v Lidovém domě a U Padevětů, na Proseku U Kristů, U Pracných a U Brabců, v Hloubětíně Ve Staré hospodě. Ve Vysočanech v nejstarších časech U Černého orla, U Modré hvězdy, U Oberhellů, U Tří sokolů, U Jardy, U Kosáků, U Stránských, Za Větrem, U Janičky, U Hubatků, Na Zastávce a zejména U Ruského dvora a U Lípy (dříve U České

lípy). A zahradní restaurace U Kaštanů neboli V Americe, Na Klíčově, U Pražáků a V Pivovarské zahradě.

V těchto podnicích se nepěstovalo jen holdování vědě a tělu, vzdělávání a osvěžování. Byly tu i společenské akce. V každém podniku mívaly své spolkové místnosti přičetné místní sportovní kluby, kulturní a zájmové spolky a politické strany. Jen existence protialkoholické nebo abstinenci společnosti není v žádné naší restauraci zavedena.

Jaká témata byla diskutována v období, kdy se neodehrávala žádná sportovní utkání, volby nebo jiné politické události? Probíralo se vše, od vesmíru až po složení atomu, od pravěkých ještěřů po neustále štekajícího sousedovic Alíka, od Austrálie po Kamčatku, od Adama a Evy až po právě se rozvádějící sousedy. Všechny vědní i nevědní obory byly předmětem „přednášek“, debat, diskuzí a rozepří. Od Napoleona až po císaře pána. Srovnávala se vojenská služba

za Rakouska s tou dnešní (slovem „dnešní“ se míní doba za první republiky, vždyť vzpomínající tu opravdu dnešní, již profesionální armádu, nezažili). A vzpomínky z cest – po naší vlasti i cizině. Rybáři líčí své lovecké úspěchy a trofeje znázorňují náležitým rozpažením. A když nejsou těmto pivním zasedáním přítomné ženy, vzpomíná se na milostné avantýry, zpravidla značně přehnané.

Zázitků má každý mnoho. Škoda, že nebývá přítomen žádný stenograf, který by zde přednášená moudra zachytil pro poučení příštím generacím.

Nakonec rada politikům, manažerům a fotbalovým trenérům: nebude-li si někdo s něčím vědět rady, zajděte do nejbližší hospody. Tam bývají odborníci na všechny otázky a problémy.

Miroslav Kuranda



Hostinec U Lípy na rohu ulic Sokolovská a Krátkého před demolicí



Hospoda U Pejšků na Proseku



Hostinec U Jardy ve Vysočanech  
Kdo z našich dědů by neznal vyhlášenou  
restauraci „U Jardy“, jak byla místními  
štamgasty nazývána restaurace Jaroslava  
Obermajera. Někdy tu prý bývalo veselo až  
příliš...



# Občerstvení pro sportovce nebo pro rodiny s dětmi

## 1. U Dvou smrků

### Nademejsnká 1, Hloubětín

Plzeňská restaurace u cyklostezky, kde můžete dočerpat energii. Restaurace má kapacitu 52 míst plus 40 na letní zahrádce a svoje parkoviště.

Vaří tu tradiční česká jídla z čerstvých surovin bez chemie a dochucovadel. Nabízejí široký sortiment kvalitních lihovin, vín a domácích limonád. Vyberete si z poledního menu a můžete si objednat rozvoz.

## 5. Edu Bubo Club

### Podkovářská 933, Nová Harfa, Vysočany

Občerstvení pro cyklisty a kolemjdoucí po celý rok. Edu Bubo Klub je na první pohled jedinečný architektonickým řešením, sídlí totiž v dřevěném domečku, hned vedle venkovního dětského hřiště. Najdete ho v sousedství cyklostezky a fitness louky u Rokytky.

V okénku si lze koupit čerstvé limonády z ovoce, mléčné koktejly s čerstvým ovocem, rychlé občerstvení s čerstvou zeleninou a vůbec nějaké svačinky pro menší strávníky. Dospělí se mohou zastavit na pivo či kávu. Sníst a vypít si to pak můžete na malé terase hned vedle parkoviště pro cyklisty.

Pokud si s dětmi hrajete na nedalekém hřišti, nemusíte odbíhat na WC domů nebo do kouzelné kadibudky u louky, protože stavba disponuje venkovní i vnitřní toaletou. Za špatného počasí se můžete občerstvit v kavárničce s dětským koutkem.



## 15. MTV Cafe

### Freyova 983/25, Vysočany

Kavárna je umístěna v nejvyšším bytovém domě v ČR v Rezidenci Eliška, přímo na cyklostezce Rokytka, čeká na Vás příjemné rodinné prostředí se stylovým interiérem. Zastavte se při svých sportovních aktivitách v kavárně, restauraci s denním menu, v baru nebo ve vinotéce s venkovní zahrádkou a fitness centrem.

## 18. Rugby Club Praha

### RC Praha U Rokytky, Vysočany

Bufet, občerstvení při tréninku nebo zápase rugby. Půjďte na cyklostezku u Rokytky a po schodech na hřiště.

## 34. Billiard-Centrum MSK

### Kolbenova 1001/38 e, Vysočany

Billiardový klub s restaurací a se zahrádkou u stanice metra Kolbenova. Skvělé místo po relax s kamarády. Můžete si zahrát billiard, ping pong, šipky a přitom popíjet pívko a zakousnout něco malého, a to i bez objednání předem.

Mají tu kulečnickové stoly pro veřejnost i pro závodní hráče. Ve spojení s restaurací a salonkem to je vhodné prostředí pro ty, kdo chtějí strávit hezký večer s přáteli nebo kolegy. Pro oslavy narozenin, firemní večírky nebo „teambuilding“ firemní setkání, umí připravit nejen kvalitní rauty, ale i leccos navíc.

## 51. Bistro lanové centrum Proud

### Rubeška 393/7, Vysočany

Bufet v areálu lanového centra má příjemnou zahrádku, ze které vidíte na všechny lanové překážky, lezeckou stěnu, lanovky, skoky a herní prvky pro děti i dospělé. Programy jsou určeny pro návštěvníky již od pěti let. Areál je otevřený pouze v letní sezóně.

## 53. Restaurace Pragovka

### Sokolovská 986/304, Vysočany

Restaurace s výborným jídlem, pivem a sportovními přenosy přímo na fotbalovém hřišti TJ Praga Vysočany. Přímo u cyklostezky A26.

Točí tam kromě jiného pívni speciál Praga 11°. Vhodné pro skupiny, pro děti, venkovní posezení, jídlo s sebou. Vlastní parkoviště.

## 59. Občerstvení RC Sparta Praha

### Aréna Sparta, Podivný mlýn, Kovanecká 27, Libeň

RugBystro uvnitř haly funguje pouze při akcích. Můžete posedět venku u bufetu a dát si malé občerstvení nebo dobré pivo. Vše doprovází sport a relaxace – stadion, sportovní centrum, fitness, raketové sporty, sportovní hry, půjčovny sportovních potřeb. Pro dospělé i děti. Bezbariérový vstup, parkoviště.

## 97. Dino Café

### Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany

Pokud se s dětmi vydáte do Dinoparku a přepadne Vás velká žízeň, můžete se občerstvit přímo zde, ve stánku u dinosaurů.

## 112. Kavárna Knoflík

### Jablonecká 724/6, Prosek

Wi-Fi kavárna s dětským koutkem, s možností hlídání dětí a mnoha dalších aktivit nejen pro maminky a jejich děti.

Čaj, káva, horká čokoláda, v nabídce mají vždy něco sladkého i slaného, bezlepkového, ale hlavně dobrého. Rodiče s dětmi, stejně jako všichni další návštěvníci, mohou využít velký hrací koutek, bezbariérové WC, kuchyňku, jídelní židličky a přebalovací pult.

## 113. Restaurace U Šenkýřů

### Park Přátelství 816, Prosek

Restaurace s terasou, s výhledem na jezírko v Parku Přátelství. Můžete přijít na jídlo nebo jen na svačinku. Pro děti je hned vedle restaurace oblíbené dětské hřiště plné prolézaček.

## 122. Pivní Stan

### U metra Strážkov

Můžete se stavět na jedno, relaxovat a bavit se s celou rodinou. Odpočínáte si ve stanu, u sportovních přenosů nebo můžete posedět venku pod slunečником. Pro děti je tu na dohled pískoviště, trampolíny a skákací hrad. Můžete si pochutnat na dobrém jídle z udírny a grilu. Nemají tu pouze pivo, ale i míchané drinky a dobrou kávu.



### 130. Bobová dráha

#### Prosecká 430/36, Prosek

Restaurace je součástí areálu bobové dráhy, nachází se jen pár minut od rušného centra Prahy, avšak obklopena zelení a klidem. Mezi vinicí Máchalka a přilehlým lesem si můžete se svými přáteli, rodinou, kolegy nebo klienty vychutnat nejen čerstvá jídla z pestré nabídky restaurace, ale také výhled na Prahu a bobovou dráhu.

Na letní zahrádce si můžete dopřát tradiční grilování na dřevěném uhlí. Přímo před Vámi, na venkovním grilu zkušeni kuchaři grilují několik druhů masa podávaného s lahodnými omáčkami. O venkovní posezení Vás nepřipraví ani déšť, zahrádka disponuje roztažitelnou markýzou po celé své ploše. Také z letní terasy můžete sledovat bobisty, adrenalinové nadšence na lanové skluzavce a v lanovém centru.

### 137. Bar Sportcentrum Prosek

#### Litvínovská 500/5, Prosek

Bar ve sportovním areálu, kde si můžete zahrát malou kopanou, tenis, nohejbal, basketbal, volejbal, k dispozici je atletická a in-line dráha, stěna na lezení, stolní tenis, minigolf, prolézačky. Pokud nemáte svoje vybavení, půjčíte si jej nebo koupíte ve zdejší půjčovně či prodejně. Po sportu doporučujeme doplnit tekutiny v baru, kde podávají teplé i studené nápoje a točené pivo.

### 143. Bowling bar, Hotel Duo

#### Teplická 19, Střížkov

Užijte si bowling a zobejte přitom chutné laskominky, pizzu a burgery spolu s tradičním českým pivem. Můžete uspořádat i soukromou párty, zahrajete si bowling a budete se bavit.

### 150. Bowling bar, Wellness Hotel Step

#### Malletova 6, Vysočany

Tip na přátelské setkání s trochou pohybu. V Bowling baru mají tři bowlingové dráhy s elektronickými stavěči zn. Vollmer, kulečnická a stolní fotbálek. K dobrému pití je i široká nabídka pizzy. Ideální místo pro uspořádání firemního teambuildingu. Pro ty, kteří se potřebují během zábavy spojit s okolním světem, je tu Wi-Fi free.

### 152. Břežanka Spartak Hrdlořezy

#### Před Mosty 1, Hrdlořezy

Klubová restaurace Břežanka i celý její rozlehlý areál skýtá útočiště jak pro sportovce, tak pro běžné kolemjdoucí. K dispozici je dětské hřiště s trampolínou a pískovištěm. Nabídnou Vám masové i vegetariánské pokrmy, na své si přijdou i milovníci sladkého. Na čepu mají velký výběr pív a malinovku.

Kapacita uvnitř restaurace je 20 míst, zahrádka pak čítá cca 50 míst. Mimo stálou nabídku pro Vás denně připravují nové speciality. Pravidelně pořádají klubové akce pro děti i dospělé, dále pak organizují dětské oslavy „na míru“.



# Rodinná restaurace, osobní přístup, to je to, co lidi přitahuje

Jak říká spolumajitel rodinné restaurace, Mirek Svatoš: „Jsem rád, že i v pohostinství začíná být kultura. Vnímám, jak se některé pražské části mění a začínají žít, místní využívají zahrádek a malých kaváren již od dopoledne k posezení a to se mně moc líbí. Myslím si, že toto čeká i Vysočany.“

**V útulné restauraci Peppř a Sůl v srdci Vysočan nás přivítal jeden z majitelů pan Marek Svatoš a příjemně jsme si popovídali. Zajímalo nás opravdu všechno.**

Naše restaurace je tady druhým rokem. Provozují ji společně s nevlastním otcem, já se starám o servis a on pracuje v kuchyni. Máme radost, že jsme zakotvili v městské části, která je v rozkvětu. Předchozí pronajímatel zde provozoval pivnici, my jsme se rozhodli zde udělat restauraci, navíc nekuřáckou, a to v době, kdy to nebylo omezeno zákonem. Takže některé štamgasty, kteří sem chodili pravidelně na pivo, jsme zklamali. Začátek nebyl jednoduchý, trvalo to zhruba rok, než si nás klienti našli.

**Povídejte, prosím, jak jste se vyprofilovali, co u Vás mohou zákazníci čekat?**

Dnes má provoz restaurace dvě fáze. Přes obědy fungujeme na bázi poledních meníček, navštěvují nás hosté z okolních kanceláří a obsluha musí být hodně rychlá. Večer je více o pohodě, hosté většinou nespěchají a je možné nabídnout lepší servis, navštěvuje nás směsice české i zahraniční klientely. Cizinci pro nás byli při otevření příjemným překvapením – díky kongresovému hotelu sídlícímu přes ulici. Dnes nás zahraniční hosté navštěvují i díky recenzím na internetu. Zákazníci u nás mohou očekávat směsici české a rakouské kuchyně, servírujeme česká, německá a rakouská vína a samozřejmě české pivo.

**Jaké jsou Vaše speciality v jídelníčku?**

Já osobně miluji králíka na hořčici, dále hostům rád doporučuji telecí játra s majoránkovou omáčkou nebo jehněčí kolínko. Máme hosty, kteří k nám jezdí pouze na telecí řízek s vídeňským bramborovým salátem. Dále připravujeme speciální menu

dle sezonních surovin, nyní je třeba nabídka medvědího česneku.

**Nelítujete, že jste místo zaběhnuté pivnice, docela těžce budovali kultivovanou příjemnou restauraci, zaměřenou na úplně jinou klientelu?**

Myslím, že ve Vysočanech již skvělé pivnice jsou a s malým počtem míst je těžké velké pivnici konkurovat, naopak restaurace s dobrým jídlem v této čtvrti šanci má a do budoucna tato čtvrť bude jen růst. To byl jeden z důvodů, proč jsme se pro Vysočany

rozhodli, i když ze začátku jsme se toho místa báli. Jsme malý podnik, snažíme se, aby náš přístup byl co nejosobnější a aby hosté měli pocit, že přišli z práce do obývacího pokoje, spíš než do restaurace.

LJM & JCh





# Kam za kulinářským zážitkem

## 16. Restaurace Cortéz

### Freyova 12, Vysočany

Restaurace, ve které najdete příjemnou atmosféru, zdvořilý a ochotný personál a kulinářské zážitky, kvůli nimž se budete chtít vracet. Vyberete si z mnoha jídel, nejen českých. V létě je k dispozici zahrádka.

## 19. Pizza & Café restaurace, Clarion hotel

### Freyova 33, Vysočany

Neobyčejný gurmánský zážitek z každého jídla v restauraci Pizza & Café podtrhuje stylový interiér v duchu funkcionalistické architektury a ochotná a příjemná obsluha. Na jídelním lístku najdete tradiční česká jídla i pokrmy mezinárodní kuchyně v podobě originálních receptů.

Díky vynikající dostupnosti je restaurace ideálním místem pro obchodní oběd i pro romantickou večeři při svíčkách. Díky otevřenému prostoru s kapacitou 80 míst je restaurace lákavým místem pro konání nejrůznějších firemních a společenských akcí.

## 36. Restaurace U Šebestiána

### Kolbenova 10, Vysočany

Česká a steaková kuchyně nabízí výběr z mnoha bourbonů a whiskey a skvělých vín. V příjemném prostředí Vás bude obsluhovat přátelský personál.

## 38. U Hubatků

### Pod Pekárny 7, Vysočany

Velkou restauraci U Hubatků najdete za prosklenými dveřmi hned za pivnicí. Nově vybudovaný prostor v industriálním stylu s výhledem na zahradu hlídá jeden velmi populární papoušek s jadrnou mluvou. Restaurace má kapacitu 80 míst a zahrada s venkovním grilem má cca 180 míst.

Vaří se tu poctivá česká kuchyně, rozmanité pokrmy k pivu, domácí hamburgery, ale i kus pravé italské kuchyně.

Můžete tu sledovat sportovní přenosy. Pro nepijáky mají domácí limonády, čaje a teplé nápoje. Myslí tu i na děti, můžete si půjčit dětské hračky a jidelní židličky. Jsou vybaveni i pro Vaše čtyřnohé miláčky a nechybí ani Wi-Fi.

## 45. Pepř a Sůl

### Krátkého 1, Vysočany

Restaurace se zahrádkou v rodinném stylu. Mezi sice celkem dobrými, ale spíš „hospodskými“ podniky v okolí, je Pepř a Sůl velice příjemnou změnou a rozhodně stojí za návštěvu. Přivítá Vás vkusný interiér a skvělá atmosféra.

I když večer bývá restaurace příjemně živá, budete mít dost soukromí pro večeři ve dvou.

## 50. Restaurant a bar Klid

### Sokolovská 198/207, Vysočany

Pokud se nacházíte ve Vysočanech, jste hladoví a máte chuť na burger s domácími hranolkami nebo něco z denní nabídky, jste na správné adrese. Jak se udělá hezky, mají ve vnitrobloku krásnou zelenou zahrádku s dětským pískovištěm.

Kromě stále nabídky piv Plzeň 12° a Kozel Medium 11° střídají na čepu piva ze všech koutů naší republiky. Jedinou podmínkou je, aby chutnala.

Denně pro Vás připravují z čerstvých surovin něco nového, co ve stálém menu nenajdete. Nabídka se přizpůsobuje sezónním produktům.

## 52. Restaurace U Pecků

### Staromlýnská 5, Vysočany

Rodinná restaurace s dlouholetou tradicí a důrazem na spokojenost zákazníka Vás zaujme zajímavým interiérem.

Zdejší kuchyně má základ v čerstvých surovinách a tradičních českých recepturách, na kterých vyrostlo několik posledních generací. Dále zařazují jídla připravovaná hlavně v zemích střední Evropy a pokrmy které jsou v současnosti tzv. ve středu zájmu.

Čepují tankové pivo a pivní speciály jak z minipivovarů tak z velkých pivovarů. Kvalita piva je zde prioritou a dodržují ta nejpřísnější pravidla péče o kvalitu piva.

Můžete zde sledovat sportovní přenosy na velké plasmové televizi, či na velkoplošném plátně, nebo tu můžete uspořádat svatební hostinu, oslavu narozenin, firemní večírek nebo jakoukoliv jinou oslavu. V létě je pro Vás připravena prostorná zahrádka.

## 58. La Maler

### Čihákova 966/4, Vysočany

Stylové prostředí, které navozuje domáckou pohodu, přímo láká k posezení.

Jen si vyberete svůj koutek, dostanete do ruky neméně stylový jídelníček. Nenechte se zmást prvním dojmem a nečekejte, že hledání v něm bude složité. Opak je pravdou. Jídla, která jsou stálíci na jídelníčku, najdete na dvoustraně uvnitř menu následovaná nápojovým lístkem s nabídkou pro malé i velké návštěvníky. Milovníky specialit všeho druhu zaujme tematické menu vkládané do jídelníčku.

V La Maler myslí i na polední strávníky, kteří mají na výběr z široké denní nabídky. Příjemné jsou snižené ceny nápojů k dennímu menu.

Vinný lístek skrývá širokou nabídku vín domácí i světové produkce.

Základem místní kuchyně jsou čerstvé suroviny a pečlivá domácí příprava všech pokrmů, za jejichž kvalitu ručí tým profesionálních kuchařů. Do La Maler můžete zajít jen tak na oběd, ale i na romantické posezení ve dvou nebo na rodinnou či firemní oslavu. Ze všeho na Vás dýchne smysl pro detail a úcta k předmětům každodenní potřeby, které jsou samy o sobě krásné...



# Používáme vlastní bylinky, vlastní med i vše ostatní máme čerstvé

Ředitel pražského Clarion Congress hotelu, Miroslav Bukva, říká: „Jako člen Asociace hotelů a restaurací ČR mám o oboru restaurátérství dobrý přehled. V Praze je odhadem 2500 restaurací a naprostá většina určitě funguje správně. Někteří to ale dělají tak nějak na koleni, podle svého, aby zaujali. Samozřejmě pestrost na jednu stranu vítáme, ale na druhou stranu bychom byli rádi, kdyby se k restaurátérství přistupovalo tak, jak má.“

Jsem rád, že nám věnujete v této mimořádné Devítce trochu prostoru, protože víme, že máme co nabídnout. Určitě nejsme luxusní hotel, jsme zavedený mezinárodní hotel, kterým se dříve říkalo „interhotel“. Bohužel spousta místních lidí má stále z interhotelů trochu respekt či strach. Obávají se, že jsou jenom pro cizince a že jsou pekelně drahé. To už je dávno pryč. Fungujeme jako normální hotel pro firemní klientelu, pro kongresy i pro turisty. Snažíme se svoji práci dělat slušně a dobře.

Pokud budeme hovořit o stravování, musíme začít u šéfkuchaře Miroslava Soukupa. Je to skvělý člověk a odborník, který je v branži přes 20 let. Jeho počátky sahají do hotelu Intercontinental, kde se ve své době setkával s opravdu špičkovou gastronomií. Je dobře, že Mirek svoje zkušenosti využívá a prosazuje právě u nás.

## Vše čerstvé, bylinky a med ze střechy, suroviny i vlastní bourárna masa

Základním parametrem naší špičkové gastronomie jsou kvalitní potraviny, některé si tady sami připravujeme, respektive sami zpracováváme. Máme vlastního řezníka, maso si bouráme u nás. Základně nepoužíváme chemická dochucovadla. Máme k dispozici velké plochy na střeše, které využíváme jako zahrádku právě na pěstování bylinek, protože čerstvé bylinky jsou to nejlepší, co můžete mít. Zrovna tak máme včeličky, takže se u nás v hotelu setkáte s pravým nešizeným medem.

## Včely na střeše hotelu, i to jsou malé krůčky, kterými vycházíme vstříc potřebám moderní zdravé kuchyně

Osobně si myslím, že tak vycházíme vstříc životnímu prostředí. Já nejsem žádný velký včelař, ale za téměř tři roky, co tu včely máme,

jsme se o nich leccos dozvěděli a naučili. Fakt je ten, že se překvapivě včely v Praze mají líp, než včely na venkově. Jednoznačně zde není tolik chemie. Nikdo tady chemicky neošetřuje parky a stromy. Možná někdo na zahrádce nebo na balkóně občas postříká rostliny proti mšicím, ale jinak jsme na tom daleko lépe než venkov, kde se používá chemie na velkých plochách. Včely mají dostatek potravy a mají se kde pást. Zrovna minulý týden jsme stáčeli med, povedlo se nám vybrat 150 kg medu a za sezonu sklídíme okolo 300 kg medu.

## Kolik máte včelstev?

Začínali jsme se čtyřmi včelstvy, která se nám postupně rozrůstala. Na konci zimy jsme bohužel o jedno včelstvo přišli. Proto si vytváříme oddělky, malá včelstva, která postupně sílí a stávají se plnohodnotnými. V tuhle chvíli, jestli se nepletu, máme osm včelstev a dva oddělky. V jednom úlu bývá v letním období

kolem 60 000 včel. Po třech letech mohu konstatovat, že naše péče o včely je velmi úspěšná.

## Na co se kuchyň dále zaměřuje?

Chceme, aby naši hosté ochutnali dobré kvalitní jídlo za dobrých podmínek. Provozujeme Pizza & Café restauraci v Nákupním centru Fénix. Do této restaurace má samozřejmě přístup široká veřejnost z okolí a tam se snažíme stejným způsobem nabízet kvalitní jídlo z kvalitních surovin. Stejně jako v hotelové restauraci či při cateringu na akcích u nás v hotelu.

Trošku narážíme na trend, který v těchto nákupních centrech je, a to je fastfood. Je tady KFC a spousta dalších provozoven, které nabízejí jídlo do ruky nebo něco hodně rychlého. V tom směru to naše restaurace nemá moc jednoduché. Když hosté přijdou na oběd, často chtějí být za 20 minut hotoví a běžet zpátky do práce. Za tak

krátký čas se nedá udělat úplně všechno včetně uvaření kvalitního jídla, které se musí čerstvě připravit. Přesto zvládneme i kvantitu. Obědy jsou taková rychlejší, levnější varianta, kdy nám někdy projde restaurací 200 lidí během dvou hodin. Ale spíš se zaměřujeme na večer, kdy připravě složitějších jídel můžeme věnovat více času a klienti si na ně rádi počkají.

Snažíme se pro veřejnost připravovat zajímavé tematické nabídky, například v dubnu byl celosvětový den Malbecku. Proto jsme v rámci Malbeck days celý týden nabízeli za mimořádně výhodnou cenu ochutnávky různých druhů vín Malbeck a k nim jsme podávali jihoamerické steaky. Pokud nabízíme jídlo z kvalitních surovin, tak se opravdu dobrý steak se skleničkou Malbecku do 200 Kč nevejde ani náhodou. I když je naše marže minimální, u podobných specialit se ceny lehce vyšplhají na 300 Kč a více. Někdy to hostům může při-



padat moc, ale ono to vlastně není zas tak drahé. Právě tady občas narážíme na určitý cenový paradox. Když si v nedalekých hospodách zajdete třeba na tatarák nebo všelijaké pikantní pochutiny a k tomu si dáte nějaké to pívko, ve finále zaplatíte mnohem víc peněz. Takže z tohoto pohledu u nás dostanete špičkový steak s velmi kvalitním vínem za velmi dobrou cenu. Přece jenom bojujeme s tím, že ostych zde pořád je. Chceme ale pokračovat, hledat nové cesty a hlavně vytrvat a snažit se přesvědčit hosty.

Přijďte k nám do naší restaurace. Není to luxusní „michelinská“ restaurace, je to normální slušná restaurace ve Vašem sousedství, kam můžete přijít a ochutnat dobré kvalitní jídlo i pití za dobrých podmínek. To je náš trend.

LJM &amp; JCh



## Kam za kulinářským zážitkem

### 88. Culinary aroma Quick's grill

Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany  
Podstatou Quick's grillu je otevřený výdej jídel, kde je host v přímém kontaktu s kuchaři. Zákazníci mají na výběr ze dvou hotových jídel a pro milovníky grilovaných specialit je přichystaný otevřený gril. Každý den je možnost výběru ze čtyř druhů mas. Nabídka z grilu je doplněná o zajímavé přílohy ze zeleniny, rýže a brambor s tvrdými vyžralými sýry. Toto celé je obohaceno o mini pekárnu, kde je pestrý výběr domácího pečiva ke grilovaným masům, salátům a polévkám.

Záměrem celého konceptu je zlepšení nabídky a zpříjemnění návštěvy obchodního centra všem, kteří rádi jí z porcelánu a pijí ze skla. Je to rodinná restaurace, kde Vám uvaří lépe než u Vás doma.

### 140. Restaurace Formanka, Hotel Duo

#### Teplická 19, Střížkov

Užijte si celodenní stravování v restauraci Formanka, tradiční restauraci v Praze, která nabízí to nejlepší z české i mezinárodní kuchyně. Můžete si vybrat z těch nejchutnějších specialit, jako je svíčková na smetaně, pečená kachna a mnoha dalších.

### 149. Steak restaurant Aroma, Wellness Hotel Step

#### Malletova 6, Vysočany

Mají pro Vás denně čerstvé steaky z hovězího, drůbežího a vepřového masa, klasické pokrmy české kuchyně i denní obědové menu. K dobrému jídlu si vyberete z široké nabídky kvalitních českých a moravských vín.

Příjemně se najíte i na letní terase s kapacitou 20 míst a s možností grilování. Ideální místo pro romantickou večeři či pracovní setkání s Wi-Fi free.



# Je vůbec možné stravovat se zdravě v restauracích? Zeptali jsme se lékařky MUDr. Jindry Mungengové...

Myslím si, že je to docela komplikované a rozhodně si musí člověk takovou restauraci vyhledat, protože určitě ne všechny dodržují zásady zdravé výživy. Ale jsou restaurace, které se o to jednoznačně snaží. V poslední době je tady v tomto ohledu veliké zlepšení.



## A v čem je to zlepšení?

Jednak to zlepšení spočívá v tom, že se daleko víc používají čerstvé potraviny, čerstvá zelenina, ovoce a čerstvé ryby. To si myslím, že se hodně změnilo. Přináší to kulinářské zážitky, ale hlavně je to ku prospěchu našemu zdraví.

Na druhou stranu si nedokážeme ověřit, zda restaurace nepřepaluje smažená jídla, proto doporučuji se smaženým jídlům raději vyhýbat. Taký je otázka, zda všechno to, co deklarují, je skutečně čerstvé. Ale to už je na hygieně. Věřím, že se už dneska dá najít dost restaurací, kde můžeme jíst zdravě.

Pozor, v očích spousty lidí je zdravý i čerstvý polotvar. Záleží jak který, ale jsou to polotovary. Téměř vždycky jsou v nich přidány látky jako konzervanty nebo barviva, aby to dobře a čerstvě vypadalo. A už se od zdravé výživy vzdalujeme.

## Takže se máme vyhýbat polotvarům?

Raději ano. Ideální jsou restaurace, které vaří kompletně ze svých surovin. Otázkou je, jak to běžný člověk pozná...

## Nebojte se jídlo reklamovat, nebo i odejít.

Říká se, že čínské restaurace jsou zdravé, že v pokrmech je spousta zeleniny. To je sice pravda, čínská kuchyně obsahuje zdravé ingredience, hodně zeleniny a ryby. Ale právě tam narážíme třeba na přepálené tuky. Záleží na konkrétní restauraci, jestli opravdu včas vyměňuje tuk. Někdo se snaží ušetřit, ale už když přijдете do té restaurace, můžete cítit, že tam trochu přepalují tuk. Takže vejdu dovnitř, nadechnu se, a když cítím přepálený tuk, tak se otočím a jdu jinam.

Jak říkám, člověk musí hledat. A pokud není spokojený, dostane jídlo a cítí, že není v pořádku, nesmí se bát zavo-

lat si obsluhu a jídlo opravdu reklamovat. To jsme dříve nebyli zvyklí, vždycky jsme se toho obávali. V současnosti je to možné. Dobrá restaurace, když jí záleží na prestiži, se většinou snaží napravit chybu a udělat nové jídlo a nějakým způsobem zákazníka odškodnit.

## V současné době se objevují trendy, že se všechny pokrmy připravují na rostlinném oleji. Právě jsem mluvil s majitelem restaurace, která se vrací k tradiční české kuchyni a k sádlu. Co si o tom myslíte?

Já osobně s tím souhlasím. Samozřejmě nesmí se to přehánět, nesmí si člověk namazat centimetr sádla na krajíček chleba a sníst trojitou porci. To určitě ne, protože už tomu dnes neodpovídá naše aktivita. Ano, když někdo třeba fyzicky pravidelně pracuje v lese nebo na silnici, tak si takové jídlo klidně může dovolit. Nebo sportovci, prostě ti, co mají vysoký kalorický výdej. Ale normální běžný člověk, který má sedavé zaměstnání a nemá dostatek pohybu, si to může dovolit jen čas od času. I já osobně vařím tradiční jídla, kde sádlo používám. Ale je potřeba to nepřehánět, ani s rostlinným olejem. Co jsem se naučila ze středomořské kuchyně, používat olej na saláty, to jsme dřív moc neznali. Ale je potřeba přidávat oleje kvalitní.

## V poslední době je v módě vegetariánská, potažmo veganská strava a další alternativní diety, či životní filozofie. Nepřipadá Vám, že všeho moc škodí?

Ťukl jste hřebíček na hlavičku. Já opravdu nemám ráda extrémně prakticky v ničem. Souhlasím, že je ta strava do určité míry pro trávení lehčí než třeba masitá, je to individuální. Jsou lidi, kteří opravdu maso potřebují a vysloveně i cítí,

že jim chybí, když ho nemají. A naopak jsou lidi, kteří prostě na maso chuť nemají. Jedí ho třeba z donucení, a tak si myslím, že si každý z nás musí najít tu svoji cestu. Je dobré vyvarovat se extrémů, pro ty já nejsem.

Občas na zpestření, proč ne? Je dobré všechno vyzkoušet. Někdo má představu, že vegetariánská, nebo dokonce veganská strava není chutná, ale naopak jsem mockrát slyšela, že v některých restauracích připravují opravdové dobroty. Z vlastní zkušenosti vím, že může být výborná, ale nicméně si myslím, že člověk by měl při stravování dodržovat některé zásady pravidelně. Jsou to takové nejdůležitější základy, které by si měl člověk ujasnit úplně na začátku, když se rozhodne, že chce žít zdravě.

Pokud chci udělat něco pro svůj zdravý organismus, za prvé důležité je nepřejídat se. Opravdu jíst častěji, minimálně třikrát denně, raději pětkrát až šestkrát denně v menších dávkách. A taky, co je důležité opravdu pro většinu lidí, je ideální, když strava má vyváženou skladbu. To znamená cukry, tuky, bílkoviny ve správném poměru v každém jídle. Na tom hodně záleží.

## Máte nějaký konkrétní tip na dobrou restauraci z Devítky, kde zdravě vaří?

Už jich je poměrně dost. Jak jsem říkala, vejděte do restaurace, nadechněte se nosem, jak ucítíte přepálený tuk, najděte jinou restauraci. Pak se ptejte na čerstvost, odmítejte polotovary a mějte pestrou stravu... Přeji všem hodně zdraví a skvělou volbu restaurace.

LJM & JCh

# Vegetarian, ovoce, saláty

## 24. Fruitisimo

### Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

V části Fresh připravují čerstvé ovocné nápoje přímo před Vašima očima. Významnou část sortimentu zároveň tvoří i ovocné kelímky a saláty.

Část Ice Cream Vám nabízí vysoce kvalitní italskou kopečkovou zmrzlinu bez konzervačních látek a s minimálním obsahem tuku. Pochutnat si můžete na několika desítkách originálních příchutí.

## 29. Sklizeno

### Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

Doložený původ, způsob výroby a kvalita bez konzervantů nebo škodlivých éček zde hraje prim, část sortimentu je v kvalitě BIO. Najdete zde kvalitní produkty převážně od českých či slovenských dodavatelů, a to od mléčných výrobků, přes uzeniny, maso, zeleninu až po pečivo. Ale nebojí se ani kvalitních surovin ze zahraničí, jako jsou třeba rakouské sýry nebo kvalitní olivové oleje. Zároveň myslí na vegetariány, bezlepkáře, vyznavače RAW food či superfood a snaží se mít v nabídce i bezlaktózové výrobky.

Zakládají si na osobním přístupu ke každému zákazníkovi, díky čemuž si odtud neodnesete nejen výborné jídlo, ale i neméně důležitý zážitek ze samotného nákupu. Poradí a pomohou Vám s úsměvem.

## 31. Veganland

### Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

Veganský samoobslužný bufet, kde najdete vše 100% rostlinné. V restauraci také nabízejí veganské zákusky a raw dory.

V druhé části Vegalandu nakoupíte ve veganském obchodě zdravé potraviny. Například proteinové přípravky, superpotraviny, doplňky stravy, čaje, koření a produkty k vaření či pečení, oleje, mouky, obiloviny, luštěniny, vločky a snídaněvé směsi, ořechy, semínka, sušené ovoce, tyčinky, sušenky a čokolády, žvýkačky a bonbony, bezlepkové výrobky a pečivo, limonády a nápoje, rostlinná mléka a smetany, rostlinné alternativy sýrů/jogurtů/uzenin a dalších „masných“ výrobků či margarínů.

## 69. Café Bar Mozaika

### U Svobodárny 2460, Libeň

Čeká Vás tu skvělá káva s dezertem, příjemné posezení i na zahrádce. Koupíte tu i kávu s sebou. Kromě dezertů a zmrzliny si tu můžete dát dobré víno a hlavně zdravé „papání“ a pití paleo nebo sugarfree.

## 81. Restaurace Felfella

### Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany

Fast food s pestrou nabídkou orientálních pokrmů připravovaných denně z čerstvých surovin. Pochutnáte si na autentických receptech od tradičního falafelu, vegetariánských specialit až po vynikající saláty. Doporučujeme také sladkou tečku v podobě originálních egyptských dezertů. V nabídce je také maso halal.



## 95. Vegg go

### Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany

Vegetariánský a veganský fast food. Nechte si dovézt plnohodnotné jídlo, se kterým nemusíte dělat kompromis mezi chutí, kvalitou a zdravím. Už jste ochutnali mexicana rýžový salát, rýžové těstoviny s tempehem nebo třeba čočkový dal s rýží? Pochutnejte si na jídle, které uspokojí zaryté vegany i masožravce. Jídlo si můžete také objednat domů nebo do práce, dovezou Vám ho až ke vchodovým dveřím.

## 96. Yobar

### Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany

Moderní samoobslužný mléčný bar s nosným produktem vysoce chlazeného jogurtu poskytuje zdravý způsob stravování bez nutnosti kompromisu. Frozen Yogurt je kvalitní český jogurt ze skutečného mléka (kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka jogurtovou kulturou doplněnou o probiotickou kulturu), podávaný ve vysoce chlazené podobě, který se vyrábí podchlazením čerstvého jogurtu a prošleháním, to vše ve stroji na výrobu Frozen Yogurtu.

Můžete sem zajít na zdravou snídani, svačinu, oběd nebo večeři, jakož i zdravou alternativu k různým dezertům či jiným potravinám kategorie rychlého občerstvení. Čerstvý Frozen Yogurt chutná dospělým i dětem.

## 98. Fruitisimo

### Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany

I na pobočce Fruitisimo v Galerii Harfa části Fresh připravují čerstvé ovocné nápoje přímo před Vašima očima. Významnou část sortimentu zároveň tvoří i ovocné kelímky a saláty.

Část Ice Cream Vám nabízí vysoce kvalitní italskou kopečkovou zmrzlinu bez konzervačních látek a s minimálním obsahem tuku. Pochutnat si můžete na několika desítkách originálních příchutí.

## 104. Felfella pizza gebab

### Českomoravská 199/37, Vysočany

Naproti nádraží Libeň najdete bistro s orientální kuchyní, kde podávají klasický kebab nebo pizzu, mají výběr vegetariánských pokrmů a čerstvých salátů.

## 147. Everyday Indian foods

### Novovysočanská 556/26, Vysočany

Fast food, pizza, kebab, rozvoz, jídlo s sebou, to vše nabízí bistro, kde se dobře a rychle nají i vegetariáni.



# Čínská a vietnamská kuchyně, sushi

## 30. Sumo sushi

### Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

Nabízí zde speciality japonské kuchyně – sushi, maki, sashimi, bento, atd. Můžete ochutnat také asijské teplé pokrmy a další orientální speciality. Pužívají pouze nejčerstvější a trendové suroviny, abyste odcházeli s co nejlepším a nejoriginálnějším zážitkem. Pro zachování nejvyšší kvality nakupují veškeré suroviny pouze u významných a ověřených distributorů.

Sushi se zde podává formou running sushi – sushi si vybíráte z běžícího pásu, ze kterého se najíte tolik, na kolik máte chuť. Teplé jídlo připraví na Vaše požádání.

## 37. Čínská restaurace Huang He, Žlutá řeka

### Kolbenova 277/1, Vysočany

Luxurní restaurace Huang He Vám přichystá nefalšovaný orientální zážitek. Vaří zde podle původních receptur a berou ohledy i na aktuální čínské svátky. Na Nový rok zde podle tradice můžete ochutnat například speciality z kapra nebo proslulé masové taštičky.

Ochotný personál Vám pomůže s výběrem z bohatého jídelního lístku, rozhodně však nesáhnete vedle, vyzkoušíte-li polévku s krevetami nebo kachní speciality.

Restaurace Huang He je vrcholem moderní gastronomie. V prostorné restauraci je dostatečný počet míst. Sympaticky působí otevřená kuchyně a kulaté stoly s otočným středem. Objednáte si několik různých jídel a pak jen otáčíte deskou a ochutnáváte. Vaří tu z čerstvých ingrediencí, kromě kuřecího, hovězího a vepřového masa v Huang He připravují i jehněčí, ryby, tofu a mnoho dalších dobrot.

## 39. Čínská restaurace Jia Jia Fu

### Pod Pekárny 152/5, Vysočany

Malá restaurace s rychlou obsluhou. Pokud máte rádi pikantní jídlo, zajděte třeba sem. Mají tu velký výběr jídla za slušnou cenu a také Vám ho zabalí s sebou.

## 54. Čínská restaurace Fu-le

### Sokolovská 276, Libeň

V této malé čínské restauraci mají od 11 do 15 hodin bufet, kde můžete sníst jídla, kolik chcete nebo si můžete odnést jídlo s sebou.

## 62. Čínská restaurace Yi Xiang Ge

### Sokolovská 899/234, Libeň

Bistro, restaurace s obědovým bufetem v rámci „All you can eat.“ Mají tu velký výběr z klasických jídel čínských restaurací, smažené pokrmy, saláty, ovoce, smažené oříšky, sushi.

I vegetariáni si zde vyberou z dost velké kombinace různě upraveného tofu. Výběr je velký a suroviny jsou neustále doplňovány, takže se nemusíte bát, že se na Vás nedostane. Dobře se tu nají i větší skupiny, protože stoly v zadní části restaurace jsou uzpůsobené pro větší počet lidí.

## 71. Vistar fast food

### Drahobejlova 36, Libeň

Vietnamská restaurace je rozdělena na dvě části, na bufet, kde si koupíte jídlo s sebou nebo můžete posedět v příjemném prostředí druhé části. Vietnam food tu stojí to za to.

Ochutnejte například vynikající polévky a klasiky jako Bun cha nebo Bun bo Nam Bo. Vegetariáni si mohou vybrat tofu s nudlemi, které je chuťově trochu jiné než v klasických čínských



restauracích. Pokud jde o ostatní nabídku, zdá se, že místní kuchář nepohrdne jakýmkoliv kusem masa a je schopen ho upravit na tisíc způsobů. Vše můžete zapít točeným nebo lahvovým pivem. V létě Vám jistě přijde vhod skromná předzahrádka.

## 78. Čínská restaurace Xin Hua

### Českomoravská 11, Libeň

Sem můžete zajít na rychlé a dobré jídlo, ale dá se tu posedět i déle, není to jen bistro. Při jídle můžete pozorovat pěkné rybičky ve dvou akváriích. Dobrý tip na oběd či večeři.

## 86. Červené jablko

### Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany

V samoobslužném bufetu pro Vás kuchaři denně připravují čínská jídla z čerstvého masa a zeleniny.

## 89. Kyoto running sushi

### Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany

Místo pro rychlé jídlo. Vyberete si zde z asijských pokrmů formou running sushi z běžícího pásu a některé speciality na požádání.

## 125. Michelle Sushi, Asian food

### Prosecká 848/97, Prosek

Podnik pro milovníky sushi je vhodný spíše jako take away bistro. Pokud se Vám podaří „chytit“ místo, můžete se posadit k „minibar“ anebo ke stolu pro čtyři lidi. Budete se zde cítit skutečně příjemně. Je to velmi malá, útulná restaurace, kde připravují čerstvé a chutné sushi za přijatelnou cenu.

## 131. Happy restaurant

### Miškovická 235/12, Prosek

Malá restaurace, kde vaří čínskou, thajskou a vietnamskou kuchyni i sushi. Můžete posedět i venku na zahrádce.

## 134. Asian bistro

### Veltruská 31, Prosek

Vietnamské bistro s příjemným personálem a s velkým výběrem jídla. Dostanete zde například klasickou vietnamskou polévku Pho Bo nebo grilované maso s rýžovými nudlemi Bun Cha.

## 145. Jing Asia & Sushi

### Novovysočanská 586/13, Vysočany

Malá restaurace s příjemným interiérem. Rychle se tu najíte nebo se můžete zdržet u dobrého jídla s přátely či rodinou. Můžete si také objednat rozvoz nebo jídlo s sebou.

# Cizokrajné kuchyně, Kebab, Mexiko a jiné

## 22. Alanya Kebab

Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

Zajděte na rychlé jídlo, turecké speciality.

Nechte se okouzlit orientální vůní a chutí, objevujte gurmánské speciality exotických krajin.

## 63. Istanbul Durum Kebab

U Skládky 5, Vysočany

Turecké bistro, fast food v zajímavém interiéru, kde se dá příjemně a rychle najíst.

Díky přátelské obsluze a dostatečným porcím se sem budete rádi vracet. Můžete si objednat i rozvoz.

## 67. Mexicali Mercado

Kovářská 939/4, Libeň

V Mexicali Mercado si pod jednou střechou můžete nakoupit autentické mexické dobroty, nebo se inspirovat a pochutnat si na teplých jídlech připravovaných v Taco baru.

Mexicali Taco bar je místo, kde můžete ochutnat pomalu pečená masa servírovaná v domácích tortillách. Vybrat si můžete mezi vepřovým Puerco Pibil, hovězím Carne Adobo, kuřecím Pollo Barbacoa nebo vegetariánským grilovaným kaktusem.

Další ingredience do pokrmů si volíte sami dle Vaší momentální chuti. Na závěr si pak můžete Vaše jídlo doladit v otevřeném Salsa baru mnoha druhy domácích sals a pikantními papričkami.

Každý týden připravují nové speciality a polévky jako týdenní menu. Můžete zkusit jídla jako Taco, Enfrijoladas, Chilaquiles a mnoho dalších.

## 93 Satyan

Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany

V indické restauraci Vám nabídnou to nejlepší z exotických chutí tradičních indických pokrmů. Indická kuchyně je již od pradávna založena na neuvěřitelných kombinacích koření a surovin. Přijďte i Vy okusit umění indických kuchařů.

## 94 Texicana

Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany

Rychle se najíte v bistro, kde si z jídelního lístku můžete vybrat například indiánskou polévku, burritos, tortilly, mexickou pánev a další mexické speciality.

## 116. Yasmin Kebab a grill

Jablonecká 423/70, Prosek

V objektu obchodního centra Jizerka můžete zajít do bistra, kde si pochutnáte na kebabu a jiných grilovaných dobrotách. V posledních letech obliba kebabu v českých městech vytrvale stoupá. Je to rychlé a chutné jídlo za přijatelnou cenu.

## 118. Kausar Kebab

Jablonecká 423/70, Prosek

Uprostřed sídliště, nedaleko parku Přátelství můžete zajít do nového bistra, kde se rychle najíte kebabu a jiných cizokrajných specialit.

## 146. Döner Kebab

Novovysočanská 556/26, Vysočany

Ve fast food bistro mají v jídelníčku pizzu, kebab i různé zeleninové saláty. Je to místo, kde se především rychle najíte.



# Italská kuchyně není jen pizza

Jedna z nejoblíbenějších světových kuchyní je italská. Skvěle kombinuje jednotlivé ingredience do lahodných pokrmů a vytváří skutečný kulinářský zážitek.

Uprostřed sídliště Nová Harfa je skryta „italská“ pizzeria Violete. O tom, jak to ve většině pizzerií chodí, a o italské kuchyni jsme si povídali s provozní restaurace, slečnou Monikou Procházkovou.

**Co se vlastně pod českým názvem „pizzeria“ skrývá? Podáváte jenom pizzu, nebo vaříte i klasické italské pokrmy?**

**Vloudí se do Vašeho jídelníčku i česká jídla, jak už to tak ve většině českých pizzerií bývá?**

V naší restauraci dostanete pizzu a italská jídla. Máme tady i polední meníčka, která se snažíme zaměřit i na rychlou českou kuchyni.

**Čím je italská kuchyně typická?**

Italská kuchyně je považována za jednu z nejlepších na světě. K nejpoužívanějším surovinám pro přípravu italských pokrmů patří těstoviny, velmi oblíbené a vyhlášené svojí kvalitou. Italové mají asi 400 druhů těstovin, jako například špagety, fusilli nebo lasagne, u nás v Čechách je výběr většinou podstatně omezený, tak do deseti druhů.

Rýže je základem především pro rizota. Itálie je také proslulá stovkami druhů vynikajících sýrů, kde každý sýr má své místo. Například mozzarella se používá převážně na pizzu, ale na těstovinách byste ji těžko hledali, tam se používá parmazán.

Italové grilují, vaří a dusí maso, ryby a mořské plody. Jsou proslulí kvalitními uzeninami, u nás nejvíce používáme sušenou šunku Prosciutti Crudo nebo mortadellu.

Italská kuchyně je oblíbená kvůli hojnému používání zeleniny, ať už do hlavních jídel, polévek, nebo do salátů. Oblíbenými druhy jsou rajčata, cukety, lilek, artyčoky, olivy, kapary, česnek a všude používaný olivový olej. Nesmí chybět čerstvé bylinky, především bazalka.

K italským pokrmům se nejlépe hodí jejich vína a také italské espresso. Vyhlášená je také pravá italská zmrzlina, která má smetanovou chuť.

**Jak vypadá Váš jídelníček?**

Samozřejmě máme těstoviny, pizzy, masa. Jednou za týden připravujeme speciální nabídku, která doplňuje stálý jídelní lístek. Připravujeme třeba pět až šest jídel, která jsou vařená podle pravých italských receptů. V tomto období se snažíme zaměřit na sezónní suroviny. Teď například máme celý týden speciality s chřestem.

**A česká kuchyně?**

Českou kuchyni jsme do poledního meníčka zařadili také. Stále je o ni zájem. Menu skládáme většinou každý den jiné, a pravidelně jej zveřejňujeme na internetu a na facebooku, takže se můžete podívat vždy den dopředu, co si vyberete z menu od 11:00 do 14:00 hodin.

Nabízíme vždy pár jídel českých plus italské speciality – těstoviny a pizzu.

**Jaký máte sortiment nápojů?**

U nás se pijí zejména italská vína, podáváme jak rozlévaná, tak lahvová. Většinou jsou všechna vína suchá. Čepujeme i pivo, Staropramen 10° a Stellu 12° a výběr máme i v nealko nápojích.

**Doporučila byste mi něco z Vašeho sortimentu jako kulinářský zážitek?**

Myslím, že pokud někdo miluje italskou kuchyni, tak u nás se skutečně dobře nají. Máme hodně receptur od pravých Italů.

Asi se budu opakovat, ale momentálně je sezóna chřestu a ve speciální nabídce máme výborné rizoto s kuřecím masem a chřestem, pak k nám lidé rádi chodí na výborné italské těstoviny. Doporučila bych například carbonara, máme recept přímo od italského kuchaře. Takže nejsou úplně standardní, jak je znáte

z českých restaurací, ale jsou opravdu hodně tekuté, přesně podle originální receptury. Hodně našich zákazníků říká, že chodí právě na carbonara. Samozřejmě všechny suroviny, které používáme, jsou italské.

**Co byste nám mohla ještě doporučit?**

Chtěla bych spíše upozornit, že kromě posezení s rodinou máme dostatečnou kapacitu v prvním patře, které pronajímáme většinou na oslavy, večírky, malé svatby a podobné akce. V létě je velmi příjemné posezení na zahrádce.

Oceňuji, že k nám chodí především místní, takže se tady všichni známe, máme tu takovou rodinnou atmosféru. Lidé si sem chodí i popovídat a není to jenom místo na jídlo. Prostě je to taková pravá italská restaurace...

LJM & JCh





# Kam na italská jídla a pizzu

## 7. Pizzeria O'hh La La

### Poděbradská 777/9 d, Vysočany

V restauraci nebo na zahrádce v podloubí s výhledem na „cvrkot“ v Poděbradské ulici si pochutnáte na pizze a italských jídel. Mají tu denní menu a třeba něco malého k pivu.

## 9. Pizzeria Violete

### Pod Harfou 938/40, Vysočany

Restauraci Violete s příjemnou předzahrádkou najdete uprostřed sídliště Nová Harfa. Objevíte zde široký výběr italských pokrmů, které připravují z kvalitních a čerstvých surovin podle originálních receptur. Ideální místo pro posezení s přáteli či pro soukromé oslavy. Jídlo si můžete objednat i u jejich rozvozných služeb.

## 19. Pizza & Café

### Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

Objevte novou restauraci a kavárnu v prostorách food courtu. Tým zdejších kuchařů získal celou řadu gastronomických ocenění a určitě potěší všechny, kdo mají rádi lehká jídla z kvalitních a vždy čerstvých surovin. Věříme, že se sem budete rádi vracet.

## 38. Pizzerie U Hubatků

### Pod Pekárnami 7, Vysočany

Itálie ve Vysočanech. V členitém interiéru se třemi salonky si najdete své soukromí. Například v zadním salonku budete mít přímý výhled na italské Benátky. Je libo polévku, salát, pizzu, těstoviny nebo maso? U Hubatků si vybere každý.

## 44. Pizzeria Vysočany

### Stanice metra B Vysočany, východní vestibul, směr Českomoravská, Vysočany

V restauraci se zahrádkou připravují pizzy a italská jídla jako například polévky, předkrmy, saláty, lasagne, těstoviny, rizota, zapékaná masa, smažená jídla, omáčky a dresinky. Vyberete si tu i z denního menu nebo si objednáte rozvoz do domu.

## 49. Pizza Coloseum

### Sokolovská 979/209, Vysočany

Originální restaurace Pizza Coloseum je jako „italské náměstí pro setkávání moderních lidí, kteří vědí jak si užít restauraci.“ Do designových prostor s kulinařským zážitkem se hosté vracejí a také přibývají noví. A protože většinu hostů tvoří rodiny s dětmi, je součástí Pizza Coloseum i dětská značka Kids Coloseum. Najdete zde oddělený dětský koutek a jídelní lístek ve formě časopisu Colosik pro ty nejmenší. Děti do šesti let tu jedí zdarma.

Snadno zaparkujete u zadního vchodu restaurace nebo v OC Fénix. V teplých měsících si vychutnáte posezení na letní terase.

## 107. Pizzeria Prosecco

### Prosek Point, Budova B, Prosecká 852/66, Prosek

V příjemném designovém prostředí restaurace s venkovní terasou můžete ochutnat ta nejlepší jídla ze všech regionů Itálie. Každý večer je v nabídce i zajímavá krece na téma originální italské risotto – Risotto del giorno.

Bude Vám chutnat křupavý letní salát se sluncem nad hlavou a vánekem ve vlasech, káva s italskými dezerty s přáteli pod slunečníky v obklopení exotickými palmami jako v italských kavárnách. Užijete si večerní západ slunce s osvěžujícími koktejly mistrů barmanů nebo sklenkou lahodného Prosecca.

Pohodlná Lounge & terasa Prosecco je ideální místo pro načerpání nové energie po celý den, rychlý pracovní oběd, odpolední kávu s přáteli či romantickou večeři.



Milovníci vína poznají, že k sestavování vinného lísku zde přistupovali s důrazem na kvalitu. Také nabídka humidoru uspokojí každého hosta, ať ty, kteří přijdou na večeři a velké víno, ale i ty, kteří mají chuť na sklenku dobrého jednoduchého vína k rychlému obědu.

## 109. Pizzeria Corleone

### Obchodní centrum Billa, Vysočanská 382, Prosek

Ochutnejte křupavou pizzu bohaté chuti, se kterou se budete cítit jako v italské pizzerii. Přesně takovou pizzu pro Vás s maximální péčí připravují. Můžete ochutnat pravou italskou pizzu z těch nejlepších ingrediencí. Pokud nejste pizzaři, nevádí, každy si v italském menu najde „to svoje“. Pokud si chcete užít atmosféru italské kuchyně přímo u Vás doma, cokoliv z nabídky Vám přivezou až na Váš stůl.

## 117. Pizzeria Gusto Giusto

### Jablonecká 423/70, Prosek

Bistro v objektu obchodního centra Jizerka nedaleko stanice metra Střížkov má široký výběr specialit a nápojů. Můžete sem zajít na pracovní oběd nebo na večeři s rodinou či přáteli. Uvítá Vás klidná atmosféra se vstřícným personálem a profesionálním přístupem, kde se na kvalitu jídla kladou velké nároky a ke každé objednávce se přistupuje s maximální pozorností a péčí. Také si můžete objednat rozvoz jídla až do domu.

## 124. Pizzeria Pavaon

### Lovosická 610/21, Prosek

V Pizzerii Pavaon si pochutnáte na jídle ze zaručeně čerstvých a kvalitních surovin. Kromě kvalitní italské mouky, používané na těsto pizzy, italských sýrů a uzenin, jsou samozřejmostí i čerstvé těstoviny. Kvalitu a výbornou chuť zaručuje i výběr čerstvého ovoce a zeleniny od lokálních farmářů. Kromě bohaté nabídky v jídelním menu restaurace nabízí i speciální sezónní delikátní pokrmy.



# Káva pražená a podávaná srdcem

Povídali jsme si s „velkým kávičkářem“ Alešem Siřínkem v Ala Coffee. Baví nás, když lidé něco dělají s láskou.

## Jak dlouho se zabýváte kávou?

Já bych asi začal tím, proč vznikla pražírna. Protože s manželkou jsme velcí kávičkáři a v České republice jsme dlouhou dobu nemohli sehnat kvalitní kávu, vozili jsme si ji ze zahraničí. S kávou jsme často experimentovali.

Po čase jsme zjistili, že to není úplně náš šálek kávy, který by nám chutnal. A jelikož já jsem pracoval dlouhá léta v potravinářství jako procesní chemický inženýr, s potravinami mám nějaké zkušenosti. Jednoho krásného dne jsem koupil malou pražičku a začal jsem hledat dodavatele kávových zrn a zkoušel jsem pražit. Vždy, když jsem uvařil kávu svým kamarádům a rodině, potvrzovali mi, že naše káva je opravdu něco jiného než doposud znali. Právě na základě těchto zkušeností a příjemných reakcí našich přátel vznikla firma. Začali jsme pražit a dodávat zákazníkům z řad kancelářů, různých kaváren a restaurací.

Nemohlo zůstat jenom u jednoho typu kávy, tak jsme vytvořili směs z několika odrůd jako základ, který držíme už několik let. Ostatní kávy, které nabízíme, jsou takzvané single origin, jednodruhové kávy z celého světa, z Peru, Kolumbie, Mexika, máme i nějaké africké kávy z Tanzanie, z Rwandy a podobně.

## Která káva je nejzajímavější?

Nejvíce mě očarovala káva ze střední Ameriky. Tyto kávy mají převážně dobře vyváženou chuť oříšků a čokolády. Primárně dovážíme kávu ze střední Ameriky, ale hledáme i další zajímavé druhy, většinou se jedná o nějaké malé plantáže, malé pěstitele, kteří se dokážou o kávu starat trochu jinak než průmysloví výrobci.

## Kolik druhů kávy máte v nabídce tady v kavárně?

V kavárně prodáváme od osmi do deseti typů. Chceme vybírat prvotřídní zrna. Pokud

bychom měli větší sortiment, bylo by to na úkor jakosti. Zároveň se snažíme kávu vždycky pražit podle objednávky, aby byla co nejkvalitnější a nejčerstvější.

## Jak bychom se o kávu měli starat?

Káva je ovoce, které jako třešně roste na stromech. Kávové třešně obsahují dvě zrníčka proti sobě. Ta se vyloupnou a usuší. Do pražírny přijde takováto sušina zeleného zrna a my z ní pražíme všem dobře známou kávu v hnědém stavu.

Je potřeba si uvědomit, že i káva se chová stejně jako každé ovoce. Tak jako neskladujete ve sklepe čtyři roky plesnivá jablka a nedáte si je doma do košíčku, stejně byste měli zacházet i s kávou. Jako příroda čerpá ze sluníčka a z půdy, není v ní nic umělého a podle toho se chová, tak bychom měli vnímat kávu, která neobsahuje konzervanty a je potřeba používat ji čerstvou.

**Jedním z měřítek pro kvalitu naší kávy a výběru pěstitele je pravidlo tří patnáctek**

15 měsíců vydrží káva v zeleném stavu.

15 dní po upražení má káva svůj chuťový vrchol, pak se po zvolna začne kazit.

15 minut si káva udrží své vlastnosti po umletí pražených zrn. Proto také v naší nabídce nenajdete mletou kávu.

## Jakou kávu byste nám doporučil?

Nyní v Ala Coffee máme na mlýnku tři výběry, naši základní směs nazvanou Espresso. Obsahuje z 85 % tři druhy arabicy a 15 % robusty. Patří mezi nejoblíbenější směsi právě pro svou mírnou hořkost doplněnou o jemné odstíny mandlového marcipánu a čokolády.



Na dalších dvou mlýncích jsou už jednodruhové kávy. Jsou to čistě 100% arabicy, které pocházejí z jedné plantáže a z konkrétní sklizně. Jedna káva je z Kostariky, vyznačuje se bohatou ovocnou kyselostí připomínající zralé citrusové plody, ucítíte především červený pomeranč. Dochutí je jemně kořeněná a příjemně sladká.

A na třetím mlýnku je také jednodruhová arabica z Brazílie, ta se vyznačuje chutí oříšků a čokolády, která se rozvíjí do vanilky.

### Co znamená výraz arabica?

Je to druh keře nebo stromu. Pěstují se dva základní druhy kávovníkových stromů, jejichž plody se praží a používají se pro přípravu káv. Je to arabica a robusta.

Arabica neboli kávovník arabský (*Coffea arabica*) je z hlediska produkce kávy nejvýznamnějším druhem. Tvoří asi 75 % celosvětové produkce kávy. Kávovník arabský je keř až strom dorůstající výšky 5 až 8 metrů.

Kávovník statný někdy též kávovník robusta (*Coffea robusta*, syn. *Coffea canephora*) dorůstá do výšky 6 až 12 m. Robusta roste v nižších nadmořských výškách, je mnohem méně náročný na pěstování než arabica. Netrpí tolik na různé choroby a je mnohem odolnější. Díky nižší nadmořské výšce zrají kávové třešinky robusty mnohem rychleji než arabica. I když je všeobecně rozšířený mýtus, že kvalita této kávy je nižší než u kávovníku arabského, celosvětově má mnoho oblíbenců.

Chuť robusty a arabicy je nezaměnitelná, chemicky má totiž úplně jinou strukturu. Robusta obsahuje více kofeinu než arabica, někdy to může být i dvakrát tolik.

### Můžete jednoduše vysvětlit, jaké rozdíly mezi nejprodávanějšími kávami v supermarketech a kávami od Vás?

Naši kávu bych přiroval k produktům, které si koupíte na farmářském trhu u soukromníka, který má svoje políčko nebo zahrádku a o ní se stará a řeší kvítek po kvítku. Vypěstuje úžasná jablka a nemusí to být žádná kvalitní odrůda, ale hnojí přírodními



hnojivy, sklízí ručně a tak dále. A na druhé straně jsou průmysloví zpracovatelé, které zajímá více množství, čísla, zisky.

### Pojďme k přípravě kávy a mýtům o ní

Pokud se bavíme o kvalitní čerstvé kávě, ta obsahuje zhruba přes 200 různých látek. Všichni dobře známe kofein, je to vlastně složka, která je v kávě zastoupena nejvíce, nicméně to není látka, která by byla v kávě jediná. Káva obsahuje spoustu antioxidantů, vitamínů a minerálů. Kofein je stimulant, který nás povzbuzuje, a často právě proto kávu pijeme. Ale pijeme ji také kvůli chuti, tu způsobují všechny ostatní látky, které jsou v kávě obsaženy.

Takže když mluvíme o tom, že káva je silná, nemusí to ještě znamenat, že obsahuje hodně kofeinu. Jedná se vlastně o poměr extrakce, takzvané TDS (Total dissolved solids), což znamená celkové množství

pevných částic rozpuštěných v kapalině.

A teď se dostáváme k těm mýtům. Mlyná informace je, že si lidé myslí, že espresso je silná káva s velkým obsahem kofeinu a raději si dají typického českého turka. A ono to je přesně naopak. Když si dají turka nebo nějaké filtrované kávy nebo takzvané alternativně připravované kávy, tak ta káva je i 3x silnější než espresso, respektive obsahuje více kofeinu.

U espressa se díky vyššímu tlaku a teplotě rozptýlí do nápoje více olejů, které kávové zrna obsahuje. Kofein, jako chemická látka typu alkaloid, se přirozeně rozpouští ve vodě, a tudíž je závislá na délce extrakce. Ta trvá u espressa okolo 25 vteřin. Proto má espresso silnou chuť, ale méně kofeinu. U turka to je přesně naopak, bavíme se o přípravě v minutách. Díky delšímu louhování není chuť tak výrazná, ale je silnější na kofein. Ten Vás opravdu nabudí.

U espressa to bývá 23 – 25 mg, u turka 75 – 95 mg kofeinu na šálek. Záleží také na typu zrna kávy, z kterých se nápoj připravuje.

U českého turka je problém, že logr se neustále louhuje a po určité době se místo zdravých látek začnou extrahovat škodliviny, karcinogeny.

### V gastronomii jde primárně o dvě věci – o surovinu a přípravu

Je to stejné, jako, když budete péct koláč. Použijete kvalitní suroviny, ale necháte ho v troubě třikrát déle. Co asi vytáhnete? Jsou určitá pravidla, přes která nelze jít a v přípravě kávy je to stejné.

Děkuji moc za pootevření dveří do světa káfička.

LJM & JCh

# Kde si kávu můžete vychutnat

## 11. Monkey Coffee house

Pod Harfou 995/23, sídliště Nová Harfa, Vysočany

Posedte na kávě s dortíky v příjemném interiéru nebo na zahrádce uprostřed sídliště.

Vyberete si z mnoha druhů kávy, mini cheesecakes a kořeněných sušenek. Možnost pořádání oslav.

## 12. Kartograf čajovna

Poděbradská 4, Vysočany

Čajovnu, dýmkárnu najdete poblíž libeňského nádraží. V příjemném interiéru si vychtíte pečlivě připravované čaje, rozmanité chladivé i horké nápoje a nebo chutnou a voňavou páru z místních „parostrojů“.

Přítom si třeba zahrajete deskové hry, které tu mají vždy po ruce. Na celou Vaši návštěvu budou ze stěn shlížet rozmanité mapy a plány celého světa i světů fantazijních – odtud název Kartograf.

## 14. Ala Coffee

K Žižkovu 8, Vysočany

Na rohu ulic Poděbradská a K Žižkovu najdete kavárnu, dříve DADAP, kde podávají různé druhy kávy z vlastní pražírny.

## 23. Coffeeshop Company

Freyova 33, NC Fénix, Vysočany

Přijměte pozvání a zažijte příjemné chvíle v moderním prostředí kavárny Coffeeshop Company. Ať už si kávu vychutnáte v kavárně nebo si ji vezmete s sebou, zážitek z její lahodné chuti Vás příjemně překvapí.

V této kavárně připravují kávu jen z nejkvalitnějších zrněk kávy Arabica, pocházejících z těch nejlepších kávových plantáží a pražených v rodinné rakouské pražírně.

Přesvědčí Vás zde, že skutečně dobrá káva není tajemství, ale umění. Zdejší káva má díky pečlivé přípravě ve speciálních kávovarech opravdu lahodnou chuť.

Nabídnou Vám zde vynikající kávu, kávové speciality na mnoho způsobů, výběr speciálních čajů a další teplé i studené nápoje. Nabídku doplňuje široká škála dortů a sladkostí, dále třeba bagely, focaccie nebo plněné tortilly, které Vám zapečou v grilu.

## 25. Kavárna Creperie

Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

Zastavte se na chvíli a ochutnejte sladké a slané francouzské palačinky, toasty, bagety, saláty, zmrzlinové poháry nebo dezerty.

K nim Vám budou dobře chutnat různé kávy, horké a ledové, alkoholické a nealkoholické nápoje nebo míchané nápoje.

## 32. Tchibo

Freyova 35, NC Fénix, Vysočany

Tchibo Vám nabízí jak kompletní kávové občerstvení s možností posezení tak i širokou nabídku čerstvé zrnkové kávy z celého světa. Zároveň můžete vybírat z výrobků spotřebního zboží značky Tchibo TCM.

## 47. Cukrárna Amarilis

Pešlova 6, Vysočany

Cukrárna s vlastní výrobou. Ze široké nabídky zákusků a dortů si vybere snad každý. Pokud nemáte rádi sladké, ochutnejte výtečné slané dorty nebo obložené mísy a chlebičky nebo alespoň načerpejte energii u šálku výborné kávy.

V moderně vybavených výrobních prostorách připravují tyto dobroty jen z těch nejlepších surovin, které odebírají od prověřených dodavatelů. I laik dokáže rozeznat poctivou práci a „nešizené“ suroviny od strojových výrobků, vyráběných z náhražkových surovin.

## 55. Kavárna Coffee-inn

Sokolovská 227/264, Libeň

Malý útulný podnik s dobrou kávou i širokou nabídkou nekávových nápojů a internetem. Koupíte zde například italskou kávu Filicore Zecchini nebo italská vína a čerstvé zákusky nebo chlebičky. Fungují už od rána, takže se můžete zastavit i na snídani.

## 79. Čajovna Shi-Sha

Ocelářská 17, Libeň

Trochu zapadlá čajovna ve dvoře, kde najdete osvěžení nejen pro horké letní dny, v klidném prostředí ideálním pro relaxaci a načerpání sil. Pochutnat si můžete na ledových čajích a ledové kávě nebo na kuskusu, masale, sahlebu a jiných exotických specialitách. Zároveň si můžete nakoupit speciality v čajovém obchodě i čajovou keramiku nebo vodní dýmku a veškeré příslušenství.

## 69. Café Bar Mozaika

U Svobodárny 2460, Libeň

Čeká Vás tu skvělá káva s dezertem, příjemné posezení i na zahrádce. Koupíte tu i kávu s sebou. Kromě dezertů a zmrzliny si tu můžete dát dobré víno a hlavně zdravé „papání“ a pít paleo nebo sugarfree.

## 80. Café Carol

Kurta Konráda 12, Vysočany

Kavárna s restaurací se nachází v klidné části Vysočan, 250 metrů od stanice metra Českomoravská. Můžete se zastavit na šálek výborné kávy nebo ochutnat jeden z mnoha čerstvých ovocných džusů. Samozřejmě také podávají alkoholické nápoje včetně čepovaného piva.



### 85. Café Coffee Day

Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany  
Přijměte pozvání na šálek lahodné kávy. V této kavárně naleznete široký výběr čerstvých domácích dezertů, kávových nápojů připravených z podmanivé indické kávy Dark Forest 100% Arabica. Tato prémiová káva je pěstovaná v oblasti, která je ve světě známá jako místo, kde se pěstuje nejjemnější káva.

Pro milovníky zdravého životního stylu mají v nabídce mnoho fresh ovocných šťáv, lákavých smoothies i ovocných koktejlů. Nezapomínají ani na míchané drinky.

### 87. Costa Coffee

Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany  
Díky unikátní kávové směsi Mocha Italia Espresso blend a ruční přípravě kávy na pákovém kávovaru má káva výjimečné chuťové vlastnosti. Kromě kávy zde najdete širokou nabídku dalších teplých i studených nápojů, klasických i zapečených sendvičů, velký výběr dortů a sladkých zákusků v čele s proslavenými Costa muffiny.

### 90. One Café

Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany  
Máte chuť na opravdu dobrou kávu nebo osvěžující domácí limonádu? Zastavte se v kavárně One Café. A nejen to, vybírat můžete z nabídky kávových specialit, míchaných nápojů, vín a sladkých dezertů.

### 99. Grycan ice cream café

Českomoravská 15a, OC Galerie Harfa, Vysočany  
Cukrárny Grycan ice cream café jsou vyhledávaným místem schůzek nebo rodinného odpočinku. Mají zde mimořádně pestrou nabídku zmrzliny a ovocných sorbetů a neopakovatelných, velice zajímavých zmrzlinových pohárů, připravených na přání zákazníků.

Nabídku doplňuje široký sortiment káv z Itálie, a také zákusky vyráběné ve firemní cukrářské výrobě podle vlastních receptů. Lze také objednat džusy, koktejly, trubičky se šlehačkou a horkou čokoládu.

### 100. Home Office bistro & coffee

Českomoravská 15 a, OC Galerie Harfa, Vysočany  
Máte chuť na domácí limonádu, vynikající kávu nebo doma uvařenou polévku? Home Office je perfektní řešení, kdykoli tam zavítáte, ráno ucítíte vůni čerstvého pečiva nenápadně se mísící s aroma právě namleté kávy.

K obědu vám na místě připraví panini, ke kterému můžete dostat mísku poctivé domácí polévky. A protože nic není tak horké, jak se zdá, klidně si u nich odpoledne dopřejte skleničku vína. Home Office je totiž místo, kde můžete odpočívat i pracovat a k tomu si užít skvělé jídlo a pití.

### 110. Kavárna Filicori Zecchini

Obchodní centrum Billa, Jablonecká 382/1A, Prosek  
K vytvoření pravého italského espressa nestačí jen ty nejlepší směsi kávy a produkty nejvyšší kvality. Italské Espresso je prožitkem a životní styl, jež vyžaduje pečlivost, kreativitu a zkušenost.

Certifikovaná Kavárna Filicori Zecchini je moderně koncipovaný projekt s dlouholetou tradicí. Zajděte na úžasné snídaňové menu a výbornou kávu za rozumné ceny.

### 121. Kavárna a cukrárna U Chudáse

Verneřická 559, Prosek  
Klasickou kavárnu s cukrárnou, která si právem přidala do názvu Zmrzlinový ráj, najdete vedle pošty na Proseku. Nabízejí tu alkoholické a nealkoholické nápoje, kávu, ovocné koktejly, míchané nápoje, domácí zákusky, chlebičky, dorty a velký výběr zmrzlin. Vše si můžete vychutnat i venku na předzahrádce.

### 129. Café bistro CARinka

Na Vyhliďce 408/19, Prosek  
Cafe-Bistro CARinka je klimatizovaná kavárna na Proseku, která Vám nabízí možnost příjemného posezení u široké škály alkoholických a nealkoholických nápojů, stejně jako občerstvení v podobě zákusků a rozpečených baget paniní.

Mimo občasných návštěv a posezení s přáteli můžete kavárnu využít také pro pořádání oslav, firemních akcí či menších svateb.

### 139. Park Café

Teplická 610/30 a, Střížkov  
Přes den káva, večer místo pro setkání s přáteli. Bývalá trafostanice proměněná v útulný prostor, který má duši. Podnik, jakých není nikdy dost. Zpříjemní Vám tu den skvělou kávou, nezaměnitelnou atmosférou a vlídným přístupem. K tomu Vám nabídnou vždy něco dobrého. Pokud spěcháte, vše Vám rádi připraví také s sebou.

### 142. Terrace Café

Teplická 19, Hotel Duo, Střížkov  
Příjemná kavárna v hotelu Duo nabízí nejen hotelovým hostům širokou škálu menších jídel, nápojů, kávy a dezertů. V létě si můžete vychutnat nápoje a jídla venku na slunné terase či v útulné zahradě.

### 151. Café-restaurant Bohemia

Malletova 6, Wellness Hotel Step, Vysočany  
Zajděte na kávu nebo na lehké jídlo, osloví Vás nabídka jídel české a středomořské kuchyně, velký výběr teplých, studených a míchaných nápojů. Příjemné posezení na letní terase s kapacitou 48 míst a Wi-Fi free.



# Čím jsou moravská vína výjimečná

Povídali jsme si o víně s majiteli vinotéky nazvané Obchod vínem U Vinic, Jaroslavem Krojem a Miroslavem Wozničkou. Můžete sem kdykoli zajít na vína z Moravy a z Čech, mají výborná stáčená i lahvová. Má své kouzlo dát si skleničku „na stojáka“ před vinotékou. Pokud si chcete s přáteli sednout, mají pro Vás malé, ale příjemné posezení uvnitř vinotéky.

Sice tu prodávají z velké části lahvová vína zahraničních vinařů, ale k těm moravským mají zvláštní, až rodinný vztah.

## Čím je specifický Váš sklípek?

Je tady opravdu celoročně zapnutý chladič box, kde je všechno víno uskladněné při 10°C a je jedno, jestli je leden nebo červenec, teplota se nemění. Myslím si, že to děláme tak, jak by to mělo vypadat. Máme sklípek na Moravě, ale není to sklípek výrobní, je to v podstatě takové kontaktní místo, kde se scházíme s místními vinaři a můžeme ochutnávat jejich vína. S vinaři jsme tak neustále v kontaktu a víme, co prodáváme. V současné době prodáváme 10 druhů stáčeného moravského vína.

Zaměřujeme se spíš na menší vinaře, kteří pro nás nejsou anonymní, se kterými máme každodenní kontakt. Je to daleko lepší, než když přijdete do nějakého „obchodáku“, kde jsou zastoupené větší firmy a nemáte o původu vína přehled. Kdežto my víme, kde ten vinohrad leží, kdy víno sbírají, kdy ho stáčí, filtrují. Pořád máme o tom víně informace. Každých 14 dní to tam kontrolujeme...

## Takže každých 14 dní ochutnáváte?

Musíme. Zavřeme se k našim dodavatelům do sklípku, připraví se vzorky a přechutnáváme... „Příjemná práce.“ Jezdíme vlakem, samozřejmě.

## Jaká jsou moravská vína?

Začnu bílým vínem. Na základě požadavků moderní doby chce každý vidět, že víno je suché. Ale nezáleží jenom na cukernatosti, ve víně musí být určitý podíl kyselinky. Víno vzhledem k většímu obsahu cukru nabývá jakési plnosti, ale v moravských zůstává svěží kyselinka. Bereme moravská vína, protože v Evropě na jihu sluníčko vlastně nedovolí vínu kyselinku v hroznu vytvořit. Teď v létě je období bílého vína. Červené navozuje teplejší pocit, to se pije v zimě s příchodem chladného počasí.

## Jak je nejoblíbenější odrůda mezi Vašimi moravskými víny?

Pokud chce někdo voňavé víno, tak lidé vyhledávají

Chardonnay. Pokud někdo chce víno takové pánské, sušší, vybere si Ryzlink rýnský nebo Veltlín a potom máme doplňkem vždycky něco sladšího, to je momentálně třeba Pálava.

## K jakým pokrmům se vína hodí?

Základní zásada je bílá vína k bílým masům, červená k tmavým masům.

Gastronomie se obrovsky rozvíjí a surovin díky kontaktu s Evropou přibýlo. To pravidlo už se tak úplně nedodrzuje, někdy se místo bílého může podávat i lehké červené víno. Otázka je, kolik je ve víně obsaženo kyselin, taninů a tríslovin. Takže třeba těžší sýry snesou kořenitější víno a v restauracích je to vždy o dohodě šéfkuchaře se sommeliérem.

## Při jaké teplotě se mají bílá vína podávat?

Záleží, kolik je ve víně alkoholu. My jsme toho názoru, že by to mělo být od 9°C do 13°C. U nějaké těžší struktury může

být až 14°C, ale to už je výjimečné. Tedy, čím lehčí víno, tím chladnější.

## Teď v létě je období bílého vína?

S nástupem teplého počasí stoupá konzumace bílého vína. Čím je tepleji, tím by víno mělo být sušší, s vyšším obsahem kyselinky.

## Jaké jsou trendy v moravském vinařství?

Vinaři se vrací ke starým odrůdám, které propadly, protože byly ztrátové. Nová doba přinesla to, že se omezují výtěžnosti, aby vznikla preduktální přívlastková vína. Vracíme se k odrůdám, které byly oblíbené v minulém režimu, jako je Müller Thurgau a Neuburk, protože vinaři zjistili, že i tohle víno se dá dělat dobře. Tím je sortiment pestřejší.

Nejprodávanější pro dámskou sestavu je Tramín, protože je tam cítit kořeníčko. Pánové mají rádi Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský. To je o těch



moravských vínech, ve všech je obsažená kyselinka a svěžest.

### K létu patří i růžová vína?

Růžovka si v létě také našla cestu, od suchých do polosuchých, příjemných tónů po ovoci a kytičkách. Růžové víno má několik výrobních postupů. Já upřednostňuji klaret, což je víno z červených bobulí, které vzniká samotokem, tedy téměř žádnou kompresí. Taková vína jsou skoro bílá, od červené bobule tam není barva, ale chuť. Ty ostatní postupy se liší v kvašení a lisování, vína mají víc barvy, od skoro bílé až po cibulovou nebo lososovou. Podle toho se projeví i chuť.

### A červené víno?

Červené víno déle kvasí, aby se uvolnilo víc tříslovin a barev. Říká se, že na Moravě mají hendikep u červeného vína, protože má málo slunce. Ale i na Moravě se některým odrůdám daří, například Dornfelderu. Pěstují se tam

vyšlechtěné rezistentní odrůdy, Cabernet Moravia je výtečný. Klony jsou šlechtěné tak, aby přežily naše počasí a aby byla cítit chuť a vůně. Dornfelder je odrůda vypěstovaná v Německu, velmi vhodná jak pro německé, tak i naše podnebí. Základ úspěchu tkví v tom, že má bobulky hodně vzdálené od sebe a tím vlastně nedrží vlhkost. Naše rána jsou plná mlhy a vlhka, rosa se nabalí na hrozno, a kdyby se tam držela voda, tak by se začaly tvořit plísně. Když mají bobulky mezi sebou dostatečný prostor, ranní sluníčko je vysuší. Tím pádem mají hrozny šanci získat slunce a cukernatost.

Zajímavá je odrůda Neronet, má slupku i dužinu červenou. Většinou mají tmavé hrozny bílou dužinu a barví jenom slupka. Tato odrůda je vyšlechtěná, aby vína byla hodně hutná, tmavá, a používá se jako takzvaná barvířka do odrůd, které nemají tak sytou červenou barvu. Teď už je vyšlechtěná tak, že se dává do barikových sudů samostatně. Je to velmi tmavé a plné víno. Kulatí se v ní taniny, má výraznou chuť lesního ovoce.

### Jak jsou moravská vína oblíbená v zahraničí?

O vína našich dodavatelů je obrovský zájem například v Americe. Jejich vína obvykle zrají v barikových sudech,

kteří ovlivňují chuť a vůni vína. Naše vína si zachovávají odrůdovost a zůstává tam kyselinka, kdežto vína, která rostou na plochách kolem Kalifornie, kde je hodně sluníčka, jsou plná a kyselinka jim schází. Kyselinku najdete ve vínech v Rakousku, v severní Itálii, ve Slovinsku mají krásná vína. Bohužel je tady trochu hendikep v našem vnímání, že známe Francii, Itálii, Španělsko a zapomínáme na výtečná vína z Rumunska. Jsou tam biblické odrůdy staré asi 3 000 let. Měl jsem možnost různá vína ochutnat na výstavách a skutečně v Evropě existují výtečná vína z Maďarska, Chorvatska, chorvatských ostrovů, Moldávie.

### Lze udělat na Moravě dobré barikové víno?

Určitě, ale musíte mít malého vinaře, který se tomu poctivě věnuje a pracuje opravdu s barikovými sudy. Někdo tuto technologii obchází a použije hobliny do nerezového sudu. Ale to poznáte, protože víno chutná úplně jinak. Barikové víno je kulaté, ovocné, pěkně ovoněné tříslovinou ze dřeva, kdežto když se tam hodí hobliny, které jsou nasáklé kouřem, cítíte uzené, víno je tvrdé, poznáte, že tam není sud. Bohužel, americká vína jsou výtečná, kulatá, chutná, ale někdy bývají barikem ovoněná tak, že tápu a nemůžu

určit odrůdu. Nemělo by se to stávat, je to otázka citu vinaře.

### K jakým pokrmům se hodí červená vína?

Červená vína se obecně hodí k červeným masům a k výrazným jídlům. Obsahují hodně taninů, které na naši chuť působí štíplavě. Tvrdost taninů by mohla chuť jídla přehlušit. Kompozicí pokrmů s vínem se zabývají sommeliéři. Je mnoho krásných knížek o snoubení jídla a vína, existuje bezpočet časopisů na toto téma, je stále co číst.

### Je vidět, že Vás víno baví.

Je to celoživotní koníček.

LJM & JCh



# Už víte, kam půjdete na večeři při svíčkách, chcete zažít romantiku, jak ji znáte z filmů?

„... na Valentýna tady bývá opravdu plno. Míváme tu žádosti o ruku, lidé sem rádi chodí navečer, na vínko nebo na koktejly. Vyhledávají romantické prostředí, večer zapalujeme svíčky, atmosféru dotváří i hudba, hrajeme hodně francouzské šansony...“ vypráví paní Vendulka Formanová v restauraci La Maler.

## Jaký je koncept Vaší restaurace, čím se odlišujete?

Spousta lidí si myslí, že fungujeme ve stylu francouzské restaurace, ale je to omyl. „La Maler“ v názvu, to je jenom nadsázka, nejsme francouzští, děláme různé speciální nabídky, především sezónní.

Restaurace je dvoupatrová, dole je hudební klub, kdysi tam hrávala živá hudba stylu blues a jazz. Rádi bychom na to v budoucnu navázali. V současnosti děláme jednou týdně kvízy, tím se asi vyjímáme. Funguje to tak, že lidé přijdou v partě, utvoří týmy a za vedení moderátora a projekce na plátno soutěží o voucher do restaurace. Kvízy jsou na všechna možná témata od sportu a zvířátek po historii, prostě všechno, co Vás napadne. To je docela oblíbené, ale spousta lidí o tom neví.

## Jedna věc je, jak funguje restaurace, jaký děláte program, a pak se to musí lidé dozvědět. Děláte nějakou reklamu?

Největší reklamu jsme si udělali, když jsme byli před lety v „Ano Šéfe!“ To jsme měli velkou návštěvnost. Dostali jsme dvě hvězdy, byla to především velká zkušenost...

## Vaří u Vás ještě kuchař, který zažil natáčení s Pohlreichem?

V té době jsme měli dva kuchaře. Jeden dostal lepší nabídku a odešel vařit jinde a ten druhý, paradoxně, odešel na mateřskou starat se o děti.

Ale jinak máme personál stálý. Tenkrát, po natáčení, to byl úplně jiný režim, dva-tři měsíce jsme se opravdu nezařadili. Každé ráno jsme chodili na šestou do práce, aby se všechno připravilo, a odcházeli jsme o půlnoci, opravdu každý den. Bylo to strašně náročné, nikdo si neodskočil pomalu ani na záchod. Měla jsem toho po krk... a personál také. To už bych ani nechtěla zažít.

Návštěvnost se nám zvedla, ale nakonec jsme pak byli rádi, že to šlo trochu dolů. Máme dvě malé děti. Za všechny peníze to nestojí...

## Restaurace je tedy postavená na dobré kuchyni?

Snažíme se. Hlavně vaříme domácí kuchyni z čerstvých surovin. Občas to třeba trvá déle, ale o to je jídlo kvalitnější. Přes obědy máme polední menu, kde si lidé vyberou ze dvou polévek, šesti jídel, k tomu dezert nebo salátek. Nají se tu celkem rychle a v rozumných cenových relacích.

Točíme české pivo a připravujeme domácí limonády. Pivo nám tady moc nejde, okolo je hodně pivnic, takže my jsme spíš zaměřeni na dobré víno. Vína máme od vyhlášeného sommeliéra Pana Bodláka, nabízíme výborná rozlévaná vína, jak italská, tak moravská.

I díky prostředí máme trochu jinou klientelu než v okolí. Třeba na Valentýna tady bývá opravdu plno. Míváme tu žádosti o ruku, lidé sem rádi chodí navečer, na vínko nebo na koktejly. Vyhledávají romantické prostředí, večer zapalujeme svíčky, atmosféru dotváří i hudba, hrajeme hodně francouzské šansony.

Myslím si, že cenová úroveň je přijatelná. Lidé se tu schází na oslavy narozenin, promoci a dalších příležitostí a vědí, že za to moc neutratí, že kdyby jeli do centra do podobné restaurace, tak by zaplatili mnohem víc. Myslím si, že podobných restaurací v okolí moc není, je tu spíš hodně pivnic.

Například chlapi v montérkách si sem nechtějí jít sednout, cítí se asi divně. Trvalo nám hrozně dlouho, než se lidi naučili. Chodili okolo a asi si představovali, že je tu polévka za dvě stovky a ono

to tak není. Ale to už se změnilo, lidé tu mají pocit, že je tu vlastně takový pohodlný obyvatel, že je tu rodinná atmosféra. Takovou atmosféru vytváří samozřejmě i náš personál. Jeden číšník je s námi devátým rokem. Servírka s kuchařem, prostě všichni, jsou s námi tak čtyři-pět let. Za což jsem vděčná.

## Rozumím tomu dobře, že když chci mít jistotu, je lepší si tady místo rezervovat?

Přes poledne sem chodí většinou strávníci na obědové menu, docela se to tady točí. Ale večer, zrovna třeba dneska, máme docela dost rezervací, protože v O2 je koncert a lidi se sem naučili chodit, že jsme blízko, a také proto, že se objevujeme docela slušně v hodnoceních. Stává se nám, že nám zavolají například z Karlových Varů, že nás našli v dobrých recenzích a pošlou nám sem velkou skupinu na večeři před koncertem, to docela funguje.

Mám tento způsob reklamy ráda, ale někdy je to trochu

problém. Víte, jací jsou lidé, co občas napíší. Mně se asi před půl rokem stalo, že jeden pán chtěl okamžitě mluvit s nějakým vedením. Přišla jsem a dostala jsem „sprdáka“ za to, že si dal tataráka a že měl k topince hrozně malé stroužky česneku. Byla to scéna na celou hospodu. Omluvila jsem se a donesla jsem větší stroužky. A takoví lidé Vám pak píšou recenze. Můžete pak komukoliv cokoliv marně vysvětlovat.

## A na závěr, na co byste hosty pozvala?

V létě máme krásnou zahrádku, okolo zasazené bylinky, tady si dobře vychutnají dobré víno. Co se kuchyně týká, děláme hodně sezónní nabídky, například teď máme v menu chřest. Zajímavé je období jahod nebo dýní. Občas zařadíme cizokrajnou kuchyni. Snažíme se v servisu. Hosté nás přirovnávají právě k tomu obyvatel, protože se tady cítí jako v rodinném prostředí.

LJM & JCh





# Vinotéky, vinárny

## 10. Wine Bar Hermes

### Pod Harfou 938/40, Vysočany

Káva, víno, speciality. Příjemná vinotéka uprostřed sídliště, se širokým sortimentem lahvových i sudových vín z ČR i celého světa doplněna specialitami k vínu, BIO produkty té nejvyšší kvality.

Vyberete si ze špičkových světových rumů, whisek, koňaků a ovocných destilátů. Vše za velmi příznivé ceny. Můžete zde posedět s přáteli nebo uspořádat rodinnou oslavu. Místo, kde čas je jen pojem.

## 46. Obchod vínem U Vinic

### Pešlova 132/8, Vysočany

Vinotéka, kam můžete kdykoli zajít na vína z Moravy a z Čech, mají výborná stáčená sudová i lahvová. Má své kouzlo dát si skleničku „na stojáka“ před vinotékou.

Pokud si chcete s přáteli sednout, mají pro Vás malé, ale příjemné posezení uvnitř vinotéky. K tomu si můžete koupit oříšky nebo mandličky, popovídat s příjemnou obsluhou a bude Vám dobře. Když se Vám to nehodí, natočí Vám víno s sebou.

## 61. Vinotéka Lola

### Sokolovská 238, Libeň

Místo, kde můžete mlsat víno nebo něco sladkého. Vinotéka se širokým výběrem moravských a zahraničních vín a delikates, jako například holandské, italské a francouzské sýry, francouzské klobásy, paštiky a hořčice, ruský kaviár nebo také džemy a čokolády.

Fungují tu i jako cukrárna, takže sem můžete přijít i na kávu a zákusky. Prostory jsou vhodné i pro firemní nebo soukromé akce.

## 72. Vinárnička U Mámy

### Drahobejlova 59, Libeň

Super místo na setkání. Obsluha, která zpříjemní den každému, kdo se zastaví. Vyberete si z velké nabídky moravských vín, lihovin i různých pochutin v útulném domácím prostředí blízko zastávky metra B, Českomoravská.

## 107. Pizzeria Prosecco

### Prosek Point, Budova B, Prosecká 852/66, Prosek

V příjemném designovém prostředí restaurace s venkovní terasou můžete ochutnat ta nejlepší jídla ze všech regionů Itálie. Každý večer je v nabídce i zajímavá krece na téma originální italské risotto – Risotto del giorno.

Bude Vám chutnat křupavý letní salát se sluncem nad hlavou a vánkem ve vlasech, káva s italskými dezerty s přáteli pod slunečníky v obklopení exotickými palmami jako v italských kavárnách. Užijete si večerní západ slunce s osvěžujícími koktejly mistrů barmanů nebo sklenkou lahodného Prosecca. Pohodlná Lounge & terasa Prosecco je ideální místo pro načerpání nové energie. Zajděte sem na rychlý pracovní oběd, odpolední kávu s přáteli či romantickou večeři.

Milovníci vína poznají, že k sestavování vinného lísku zde přistupovali s důrazem na kvalitu. Také nabídka humidoru uspokojí každého hosta, ať ty, kteří přijdou na večeři a velké víno, ale i ty, kteří mají chuť na sklenku dobrého jednoduchého vína k rychlému obědu.

## 120. Vinotéka Pampinus

### Měšická 721/1, Prosek

Speciální vinotéka, kde kromě vína mají velký výběr medoviny a včeloviny. Vinotéka Pampinus sídlí v přízemí rekonstruovaného třípatrového domu, uprostřed sídliště, kousek od parku Přátelství.

Vinotéka s posezením nabízí široký výběr stáčených vín. Mají v nabídce mladá jakostní vína, ale i vysoce kvalitní vína z oblastí Moravy, Francie, Itálie, Španělska, Portugalska, Argentiny, Austrálie a mnoha dalších míst světa. Dobré víno tu můžete proložit klobásami a sýry, které tu mají pro Vás vždy připravené.

## 135. Vinotéka Naskok

### Veltruská 31, Prosek

Vinotéka uprostřed sídliště. K posezení nabízejí velký výběr stáčených a lahvových vín, točené pivo, teplé i studené nápoje, studenou kuchyni. Můžete relaxovat i venku pod slunečníky na malé předzahrádce.



# Když to chlapy doma nebaví, uklidí se na jedno...

„Restaurace U Hubatků se datuje od roku 1928, letos slavíme 90 let. Byla tu pivnice, která fungovala téměř 24 hodin denně, díky Kolbence a pekárnám. Byl tu vybudovaný přechod přes trať. Dělníci si na vrátnici odpíchli a zašli do pekárny a pak si skočili na pivko. Nebo když šli chlapi z noční, dali si tu polívku. Pamětníci vzpomínají na harmoniku, která ve výčepu hrála už od šesti od rána a kdo neznal Hubatkovi, jako by neexistoval.“ Říká současný nájemce a majitel restaurace U Hubatků, pan Petr Mostek.

## Restaurace se od té doby určitě hodně změnila?

V roce 2008 proběhla zásadní rekonstrukce do dnešní podoby, od sklepa až po střechní starého pavlačového domu. Poslední úpravy se týkaly kuchyně. Rozšířili jsme ji a vybavili novými technologiemi. To se podařilo začátkem května 2013. Kapacita je obrovská, naskýtají se tu neskutečné možnosti. Každý interiér je jiný. V jednom přízemí je pizzerie a v druhé části je přes přízemí dvou sousedících činžovních domů pivnice s velkou restaurací a zahrada rádoře pro 200 lidí.

## Pizzerie je pojatá jako stará Itálie.

Má to své kouzlo. Jsou tu tři salonky, takže tady si každý najde své soukromí. Atmosféru navozuje i obraz Benátek v zadní místnosti. K jeho vzniku mám zajímavou legendu. Našli si nás zahraniční filmaři a točili u nás scény do filmu V utajení (Unlocked), už to běží od roku 2017 v kinech. Na těchto stěnách filmaři vytvořili speciální patinový povrch, a když natáčení skončilo, bylo nám líto stěny přemalovat, tak jsme jen nechali domalovat „Benátky“. Ještě tu z natáčení zůstal bar a nějaké rekvizity.

## Pivnice, to je klasika.

Když to chlapy doma nebaví, uklidí se sem na jedno... Je otázka, které to je, jestli to první nebo poslední. Interiér pivnice je minimalisticky pojatý, jen dřevo a železo, nic víc, taková ta poctivá řemeslná práce.

## Vzadu je nově postavená velká otevřená restaurace v industriálním stylu, která sousedí se zahradou.

## Zahrada je celá kuřácká?

To je velké vítězství, bohužel, vevnitř si už asi nikdy nezapálíme. V létě je na zahradě

příjemný stín, je orientovaná na sever, osázená jehličany. K tomu podáváme dobré jídlo a pití.

## Jakou máte kapacitu?

Když se to sejde, například když máme nějakou akci, třeba na bázi kongresu, vejde se sem 400 až 450 lidí. Pravda, má to jeden hendikep, pizzerie není propojená s restaurací a pivnicí, musí se do ní vcházet z ulice.

## Jaké pivo točíte?

Je tady obrovský bar. Na čepu točíme piva z plzeňského Prazdroje, takže Plzeň, Kozel, Gambinus, Radegast a čtyři pípy jsou tu vyhrazené pro pivní speciály z malých pivovarů,

Z malých pivovarů nejčastěji točíme pivo ze Ctiněvsí – Podřípského pivovaru, Zvíčovickeho pivovaru, z pivovaru Clock z Potštejnu, z Kamenice, což je nově zrekonstruovaný pivovar. Od Dalešického pivovaru, mimochodem to je opravdový pivovar, kde se točily tolik oblíbené Postřižiny, točíme dalešickou „jednáctku“, ta je tady hodně oblíbená. Chodí se sem také na plzeňský Raven, hostomický Fabián, výborná je desítka z pivovaru Kout na Šumavě. Těch pivovarů je vícero a snažíme se je obměňovat. Hledáme, co by pro hosty mohlo být zajímavé, kombinace

spodně kvašených piv s vrchnákama, světlé, tmavé, polotmavé.

## Orientujete se více na pivo než na jídlo?

Těžko posoudit. Samozřejmě k pivu patří jídlo, když se dobře najím, tak se mi líp pije. Máme v jídelníčku spoustu jídel, která jsou vhodná právě k pivu. Aby člověk mohl pít, musí se najíst. Jde to ruku v ruce. U nás je jídlo a pivo na stejné úrovni.

## Kuchyni máte společnou?

Ano, je to takový kompromis. Ve finále se postavila centrální kuchyně. V jedné části se připravuje pizza a ve druhé části česká kuchyně. Pizzu pečeme podle italských tradic a je tu dost oblíbená. Vaříme samozřejmě i tradiční italské pokrmy. Ne, že bychom se rozhodli ze dne na den, že začneme vařit Itálii, ona tady už kdysi byla a my jsme ji převzali a pokračujeme dál.

Na druhé straně je česká klasika, vaříme to, co hosté chtějí. Občas se lidi ptají, jestli v těch velkých prostorách s tolika lidmi dostanou jídlo včas. Jednoduše říkám, máme velkou kuchyni a jsme na to připraveni. Máme dost kuchařů, každý se specializuje na něco jiného, takže vlastně máme několik kuchařů i pizzařů. V jídelníčku najdete všechno, když přijdou rodiče s dětmi a vnoučaty,

každá generace si najde svoje. Někdo preferuje guláš, někdo vepřo knedlo zelo, ale objevíte tu i smažený sýr. Spousta lidí ho odsuzuje, ale stejně si ho jednou za čas všichni dají. Vyberete si i z jídel, která odpovídají současným trendům, jsou připravována metodou Sous-Vide. (Slovo Sous-Vide pochází z francouzštiny a v překladu znamená „ve vakuu“. Metoda Sous-Vide je vaření při konstantní nízké teplotě. Pozn. redakce.)

Chodí nám sem třeba na šťavnatý kuřecí steak na černé čočce s petrželkou. To se týká generace třicátníků, čtyřicátníků. A pak jsou ti mladší a u nich vyhrává pizza. Kromě stálého jídelníčku připravujeme sezónní jídla, podle toho, co země začíná dávat. Touhle dobou už máme pokrmy s medvědí česnekem, chřest už taky začal. V létě se griluje na zahradě. Občas upečeme nějaký dobrý dort. Stále si s něčím hrajeme a něco vymýšlíme.

Každý den sestavujeme obědové menu, kde hosté najdou pět až šest jídel české klasiky, dva až tři saláty a kus Itálie, aby měl každý výběr. A díky tomu, že máme kuchyni obrovskou, na každém postu stojí profík, jsme schopni to ustát časově i kvalitou.

LJM & JCH





Pohled do zahrady U Hubatků

## Bary a noční život

### 6. Bar Devítka

Poděbradská 777/9 e, Vysočany

V příjemném interiéru nabízí alkoholické a nealkoholické nápoje včetně koktejlů. K dispozici jsou šipky, fotbálek či jukebox a můžete sledovat sportovní přenosy.

### 40. Sportbar Jary

Sokolovská 161/7, Vysočany

Při sledování sportovních přenosů si vyberete z velkého výběru alkoholických nápojů, kromě toho se vám může hodit připojení na Wi-Fi.

### 73. Koktejl bar B3

Drahobejlova 1, Libeň

Chcete zažít jedinečnou domácí atmosféru, pohodu a přitom si pochutnat na kvalitním koktejlů, českém vínu, nebo pivu? Stačí jen otevřít dveře a vstoupit. Během chvilky poznáte, že jste na tom správném místě, v koktejlovém baru.

Vyberete si tu z více než 100 koktejlů, z mnoha tuzemských vín a načepují Vám poctivé české pivo. Originální koktejly najdete detailně rozepsané v koktejlovém lístku. Zdejší barmani vše připraví a naservírují v osobitém stylu.

Filosofie tohoto baru je na bídnout zákazníkům to, co v dnešním uspěchaném světě hledají, uvolnění od každodenního stresu, příjemnou společnost a k tomu samozřejmě i originální chuťový zážitek. Právě díky tomu se tu hosté cítí jako doma, ať už přijdou „na jedno“, anebo s přáteli na jeden z nezapomenutelných víkendových večerů.

### 77. Balabanka bar

Českomoravská 1308/1, Libeň

Můžete zde sledovat sportovní přenosy a přitom popít s přáteli. Prostory vhodné i pro oslavy.

### 103. Bistro Harfa

Českomoravská 33, Vysočany

Bar téměř non-stop s příjemnou obsluhou a velice dobrými cenami. Mají tu výběr z různých nápojů.

### 115. Kafe bar

Jablonecká 423/70, Prosek

Přijďte si odpočinout od každodenního shonu nebo jen tak posedět s přáteli nad kávou či dobrým vínkem.

Příjemné prostředí, rozumné ceny a profesionální personál, to vše dopomáhá k Vaší sto procentní spokojenosti.

### 133. SP Retro bar

Veltruská 31, Prosek

Uprostřed sídliště můžete sledovat sportovní přenosy nebo posedět na letní zahrádce s přáteli nad kávou, dobrým vínkem nebo u domácího piva a drobného občerstvení.

### 141. Lobby Bar

Teplická 19, Hotel Duo, Strážkov

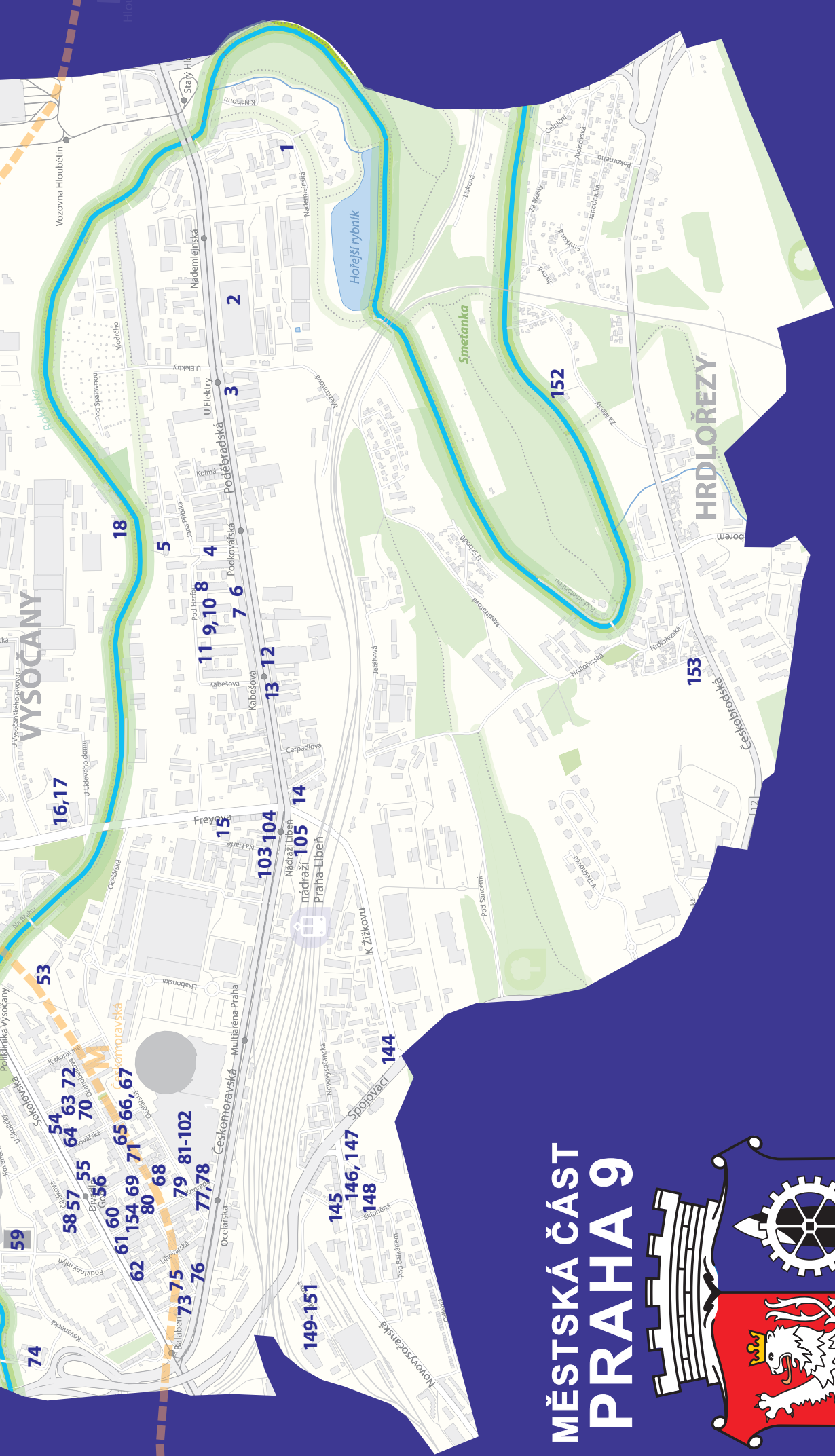
Setkejte se se svými přáteli, odpočívajte a relaxujte po dlouhém dni v Lobby Baru hotelu Duo. Barové menu nabízí lehká jídla, české pivo, široký výběr vín a ty nejnámější světově proslulé koktejly.

### 148. Club Montana

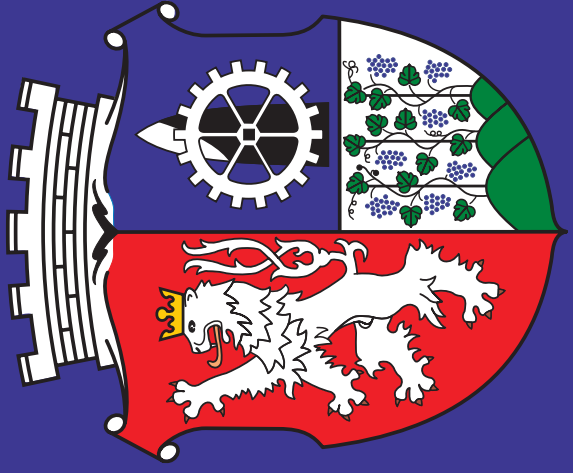
Skloněná 10, Vysočany

Klub funguje jako bar, kde můžete vevnitř nebo na malé zahrádce konzumovat alkoholické a nealkoholické nápoje, aperitivy, destiláty, míchané nápoje a k tomu malé občerstvení. Kromě toho, že tu mají připojení na Wi-Fi, sem můžete i se psem.





# MĚSTSKÁ ČÁST PRAHA 9



KDE SE V PRAZE 9  
MŮŽETE NAPÍT, NAJÍST, POBAVIT...

[www.praha9.cz](http://www.praha9.cz)

# Seznam restaurací

1. U Dvou smrků  
Nademejská 1  
Hloubětín
2. Jídelna Tesla  
Poděbradská 56  
Hloubětín
3. U Zastávky  
Restaurant – Café bar  
Poděbradská 50  
Hloubětín
4. Jídelna Podkovářská  
Podkovářská 797/4  
Vysočany
5. Edu Bubo Club  
Podkovářská 933  
Vysočany
6. Bar Devítka  
Poděbradská 777/9 e  
Vysočany
7. Pizzeria O'hh La La  
Poděbradská 777/9 d  
Vysočany
8. Pivárna U Klauna  
Pod Harfou 933/68  
Vysočany
9. Pizzeria Violete  
Pod Harfou 938/40  
Vysočany
10. Wine Bar Hermes  
Pod Harfou 938/40  
Vysočany
11. Monkey Coffee house  
Pod Harfou 995/23  
Vysočany
12. Čajovna Kartograf  
Poděbradská 4  
Vysočany
13. Restaurace Harfa  
U Harfy 229/14  
Vysočany
14. Ala Coffee  
K Žižkovu 8  
Vysočany
15. MTV Cafe  
Freyova 983/25  
Vysočany
16. Restaurace Cortéz  
Freyova 12  
Vysočany
17. Restaurace V Parku  
Freyova 12  
Vysočany
18. Rugby Club Praha  
RC Praha U Rokytky  
Vysočany
19. Pizza & Café restaurace  
Clarion Hotel  
Freyova 33  
Vysočany
20. Nákupní centrum Fénix  
Freyova 35  
Vysočany
22. Alanya Kebab  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
23. Coffeshop  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
24. Fruitisimo  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
25. Kavárna Creperie  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
26. KFC  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
28. Prima Bašta  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
29. Sklizeno  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
30. Sumo sushi  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
31. Veganland  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
32. Tchibo  
Freyova 35, NC Fénix  
Vysočany
33. Jídelna Kolbenka  
Kolbenova 931/40 b  
Vysočany
34. Billiard – Centrum MSK  
Kolbenova 1001/38 e  
Vysočany
35. Radegastovna  
Kolbenova 659/16  
Vysočany
36. Restaurace U Šebestiána  
Kolbenova 10  
Vysočany
37. Restaurace Huang He  
Kolbenova 277/1  
Vysočany
38. U Hubatků  
Pod Pekárny 7  
Vysočany
39. Restaurace Jia Jia Fu  
Pod Pekárny 152/5  
Vysočany
40. Sportbar Jary  
Sokolovská 161/7, Vysočany
41. U Kocoura  
Jandova 207/4  
Vysočany
42. Na Radnici  
Sokolovská 324/14  
Vysočany
43. Pipi gril  
Stanice metra Vysočany  
západní vestibul  
Vysočany
44. Pizzeria Vysočany  
Stanice metra B Vysočany  
východní vestibul
45. Pepř a Sůl  
Krátkého 1  
Vysočany
46. Obchod vínem U Vinic  
Pešlova 132/8  
Vysočany
47. Cukrárna Amarilis  
Pešlova 6, Vysočany
48. JDK Catering jídelna  
Sokolovská 57/219, Vysočany
49. Pizza Coloseum  
Sokolovská 979/209  
Vysočany
50. Restaurant a bar Klid  
Sokolovská 198/207  
Vysočany
51. Bistro lanové centrum  
Proud  
Rubeška 393/7, Vysočany
52. Restaurace U Pecků  
Staromlýnská 5  
Vysočany
53. Restaurace Pragovka  
Sokolovská 986/304  
Vysočany
54. Čínská restaurace Fu-le  
Sokolovská 276  
Libeň
55. Kavárna Coffee – inn  
Sokolovská 227/264  
Libeň
56. Švejk U Brázdů  
Sokolovská 258  
Libeň
57. Kavárna Dřímota  
Sokolovská 191, Libeň
58. La Maler  
Čihákova 966/4  
Libeň
59. Občerstvení RC  
Sparta Praha  
Kovanecká 27, Libeň
60. Pivnice Fialka  
Sokolovská 250/282  
Libeň
61. Vinotéka Lola  
Sokolovská 238  
Libeň
62. Restaurace Yi Xiang Ge  
Sokolovská 899/234  
Libeň
63. Istanbul Durum Kebab  
U Skládky 5  
Libeň
64. Restaurace Šnyt  
Kovářská 16  
Libeň
65. Restaurace U Čížků  
Kovářská 1414/9  
Libeň
66. Restaurace Kovářská  
Kovářská 939/4  
Libeň
67. Mexicali Mercado  
Kovářská 939/4  
Libeň
68. Hospoda U Zdi  
U Svobodárny 1  
Libeň
69. Café Bar Mozaika  
U Svobodárny 2460  
Libeň
70. Kozlovna Na ráně  
Drahobejlova 53  
Libeň
71. Vistar fast food  
Drahobejlova 36  
Libeň
72. Vinárnička U Mámy  
Drahobejlova 59  
Libeň
73. Koktejl bar B3  
Drahobejlova 1, Libeň
74. Pivovar Kolčavka  
Nad Kolčavkou 8/907, Libeň
75. Pivní bar Pohádka  
Na rozcestí 1, Libeň
76. Avion bistro  
Českomoravská 2408  
Libeň

77. Balabenka bar  
Českomoravská 1308/1  
Libeň
78. Čínská restaurace Xin Hua  
Českomoravská 11, Libeň
79. Čajovna Shi-Sha  
Ocelářská 17  
Libeň
80. Café Carol  
Kurta Konráda 12  
Libeň
81. OC Galerie Harfa  
Českomoravská 2420/15  
Vysočany
81. Restaurace Felfella  
OC Galerie Harfa, Vysočany
82. Bageterie Boulevard  
OC Galerie Harfa, Vysočany
83. Beer Station  
OC Galerie Harfa, Vysočany
84. Burger King  
OC Galerie Harfa, Vysočany
85. Café Coffee Day  
OC Galerie Harfa, Vysočany
86. Červené jablko  
OC Galerie Harfa, Vysočany
87. Costa Coffee  
OC Galerie Harfa, Vysočany
88. Culinary aroma Quick's  
grill, OC Galerie Harfa  
Vysočany
89. Kyoto running sushi  
OC Galerie Harfa, Vysočany
90. One Café  
OC Galerie Harfa, Vysočany
91. Prima Bašta  
OC Galerie Harfa, Vysočany
92. Regal Burger  
OC Galerie Harfa, Vysočany
93. Satyan  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
94. Texicana  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
95. Vegg go  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
96. Yobar  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
97. Dino Café  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
98. Fruitissimo  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
99. Grycan ice cream café  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
100. Home Office  
bistro & coffee  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
101. KFC  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
102. McDonald's  
OC Galerie Harfa  
Vysočany
103. Bistro Harfa  
Českomoravská 33  
Vysočany
104. Felfella pizza kebab  
Českomoravská 37  
Vysočany
105. Resturace Na Nádraží  
Českomoravská 316/24  
Vysočany
106. Minipivovar Beznoska  
a restaurace Školička  
Klíčovská 805/11  
Prosek
107. Pizzeria Prosecco  
Prosek Point, Budova B  
Prosecká 852/66  
Prosek
108. Fast Good  
Prosek Point, Budova B,  
Prosecká 852/66, Prosek
109. Pizzeria Corleone  
Obchodní centrum Billa  
Vysočanská 382, Prosek
110. Kavárna Filicori Zecchini  
Obchodní centrum Billa  
Jablonecká 382/1A  
Prosek
111. McDonald's Prosek  
Obchodní centrum Billa  
Vysočanská 20/382  
Prosek
112. Kavárna Knoflík  
Jablonecká 724/6  
Prosek
113. Restaurace U Šenkýřů  
Park Prátelství 816  
Prosek
114. Plnej pekáč  
Jablonecká 68, Prosek
115. Kafe bar  
Jablonecká 423/70  
Prosek
116. Yasmin Kebab a grill  
Jablonecká 423/70  
Prosek
117. Pizzeria Gusto Giusto  
Jablonecká 423/70  
Prosek
118. Kausar Kebab  
Jablonecká 423/70  
Prosek
119. Klub Prosek  
Jablonecká 322  
Prosek
120. Vinotéka Pampinus  
Měšická 721/1  
Prosek
121. U Chudáse  
Kavárna a cukrárna  
Verneřická 559  
Prosek
122. Pivní Stan  
U metra Strážkov  
Strážkov
123. Restaurace Lovosická  
Lovosická 778/2  
Prosek
124. Pizzeria Pavaon  
Lovosická 610/21  
Prosek
125. Michelle Sushi, Asian food  
Prosecká 848/97  
Prosek
126. Resturace U Pejšťů  
Nad Šestikopy 322  
Prosek
127. U Brabců  
Na Proseku 11  
Prosek
128. Restaurant Zlaté sele  
Na Proseku 40/1  
Prosek
129. Café bistro CARinka  
Na Vyhliďce 408/19  
Prosek
130. Bobová dráha  
Prosecká 430/36  
Prosek
131. Happy restaurant  
Čínská restaurace  
Miškovická 235/12, Prosek
133. SP Retro bar  
Veltruská 31, Prosek
134. Asian bistro special food  
Veltruská 31,  
Prosek
135. Vinotéka Naskok  
Veltruská 31,  
Prosek
136. Restaurace Boleslavka  
Vysočanská 484/87  
Prosek
137. Bar Sportcentrum Prosek  
Litvínovská 500/5  
Prosek
138. Restaurace Bella  
Rumburská 527/23  
Strážkov
139. Park Café  
Teplická 610/30 a  
Strážkov
140. Restaurace Formanka  
Hotel Duo, Teplická 19  
Strážkov
141. Lobby Bar  
Hotel Duo, Teplická 19  
Strážkov
142. Terrace Café  
Hotel Duo, Teplická 19  
Strážkov
143. Bowling bar  
Hotel Duo, Teplická 19  
Strážkov
144. Modrá Vopice  
Roh ulice Spojovací  
a K Žižkovu  
Vysočany
145. Jing Asia & Sushi  
Novovysočanská 586/13  
Vysočany
146. Döner Kebab  
Novovysočanská 556/26  
Vysočany
147. Everyday Indian foods  
Novovysočanská 556/26  
Vysočany
148. Club Montana  
Skloněná 10, Vysočany
149. Steak restaurant Aroma  
Hotel Step, Malletova 6  
Vysočany
150. Bowling bar  
Hotel Step, Malletova 6  
Vysočany
151. Café-restaurant Bohemia  
Hotel Step, Malletova 6  
Vysočany
152. Břežanka Spartak  
Hrdlořezy  
Před Mosty 1, Hrdlořezy
153. Hospoda U Pegase  
Horní Hrdlořežská 60/4  
Hrdlořezy
154. Restaurace Dvůr  
Kurta Konráda 507/20  
Libeň



# Pestrý svět restaurací a předzahrádek Prahy 9