

RISTORANTE & PIZZERIA PROSECCO

Jakubcova šťastná volba

Odchod ze scény haute cuisine ještě nemusí znamenat ústup ze slávy

Komentáře o počínu Dušana Jakubce, který zčistajasna odešel z prostředí velké gastronomie a mimo centrum kulinářského dění otevřel závodku víceméně na periferii, byly všemožné, jen ne lichotivé. Dnes, po necelých dvou letech provozu restaurace s pizzerií Prosecco a rychloobrátkového bufetu Fastgood už nevěřící a poněkud nelichotivé neuslyšíte. Jakubcův a Šulcův projekt je vnímán dílem s lehkou závisí, povýtce však s respektem k odvaze, s jakou byl realizován, a výsledkům, jichž dosáhl.

Ponechme dnes stranou hojně navštěvovaný Fastgood a zaměřme se na vlastní restauraci. Ta vzbudí radostné očekávání už po vstupu. Moderně designovaná s nejtřící elegancí oslovuje noblesním, citlivě pojatým interiérem. Dřevo, beton a sklo jako základní prv-

ky, do útěšlivého vyznění doladěné detaily, jako jsou pohodlné kožené židle jemných barevných odstínů, šedá a osvěžující zelená barva stěn, espritní, byt' prosté založení. Působivá jsou

i svítidla – jako by se po výbuchu papířáku přilepily ke stropu obří fusilli a lehkým, chvějivým, hřejivým tónem světla ozvlášťovaly již tak uvolněnou atmosféru.

Ještě více ovšem burcuje jídelní lístek. Obsáhlý, se silným partem pizzy a těstovin, ale také ostatních specialit, skrze které se italská kuchyně stala asi nejpobulárnější a nejžádanější vůbec. Podle vlastního přání se vám zde dostane na talíři tolik Itálie, co jen hrdlo ráčí.

PLNÝ STŮL ITÁLIE

Jsem vyznavačem lehkých mas čistých zemitých projevů, probouzejících hluboko v podvědomí dřímající dávné instinkty lovece. Proto byl úvod do pozdního oběda nasnadě – vitello tonnato. Po chvíli nezvykle tápavé, poloospalé nevšímavosti personálu se na place ob-

VALUE FOR MONEY

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

HODNOCENÍ RESTAURACE	
Jídlo	45 bodů z 50
Obsluha	17 bodů z 20
Nápoje	8 bodů z 10
Prostředí	9 bodů z 10
Kvalita/cena	8 bodů z 10
Celkem	87 bodů ze 100

+

Potěšující spojení elegance prostředí a noblesy kuchyně

-

Nepochopitelné, naštěstí ojedinelé zaváhání u hlavního chodu

RISTORANTE PROSECCO PIZZERIA	
Prosek Point	
www.ristoranteoprosecco.cz	C. účtu
14 02-15-25/20100330	0245740

mužete vyzvat 1	0.00
espresso piccolo	2x39.00
	= 78.00
sauvignon cuvée 0.15 l	45.00
pláca sľetackova - kvega	65.00
couvert	0.00
valiser 0.75 l ks	2x85.00
	= 170.00
vitello tonnato	167.00
brodci di gallina al tar	85.00
mix Brillovaných ryb	299.00
tefesi kotlet, polenta	399.00

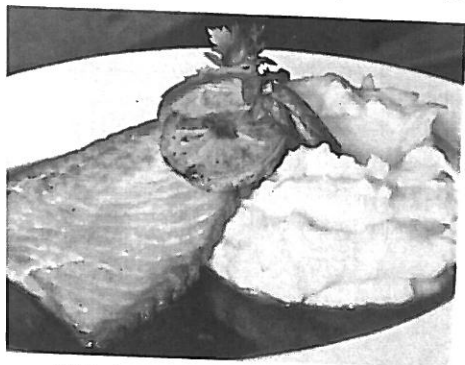
Souček s DPH/ÚAT	1308.00
Z toho DPH/ÚAT 10%	0.00
Dan zvl. 10%	0.00
Z toho DPH/ÚAT 20%	216.04
Dan zvl. 20%	1085.96
TOTAL	1308.00

Placeno	
Hotově Kč	1308.00

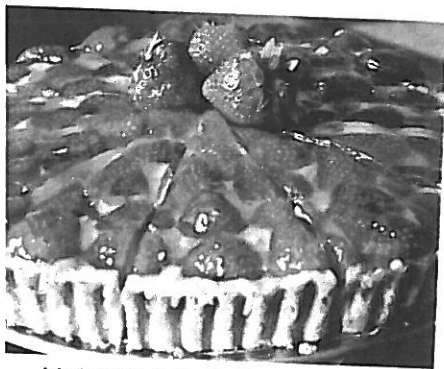
Obsluhováni:	Číslo účtu
Děkujeme Vám za návštěvu!	610.cz, Muchova 15, Praha 6

jevil mladík, který do dění vnesl obvyklý a oblažující řád. V minutce vše napravil a po další nedlouhé chvíli se již kochám pohledem na upravený, lákavější předkrm.

Tenoučké plátky růžového masa, doprovázené variací salátových listů a ve zvláštní misce servírovanou tuňákovou majonézou – vypadá to daleko lépe, než když je jí maso polito – jsou provokujícím pozváním k jídlu. Vonící mladým, přidržlým až surovým oděrem masa navozují po prvním požití pravou a ničím nezkalenou radost z báječné krmě. Křehké, téměř „paštikózně“ hladivé a v chuti ryze masové plátky s lehým podtextem krvavého valéru nabyly díky objejtí omáčky nádech nenápadné, leč patrně dráždivosti mořských chutí. Ovšem jen lehkých, víceméně latentních. Důrazněji se ukázaly kapary. Protože se-



Steak z lososa s grilovaným citronem, bramborovým pyré a omáčkou z vína Barolo



Jahodový dort dle denní nabídky

tkání masa i majonézy je harmonické a uhlazené možná až příliš, vnášeji do sousta provokující, výraznou notu. Teprve ta vyladí sousto do těch známých a kýchých variací a vetkne mu očekávaný, nenapodobitelný projev.

Zcela jiný obrázek nabídla brodo di gallina al tartufo. Hustý a mocný slepičí vývar se zeleninou a nudlemi předestřel sensorům kombinací tak pestrou, jako jsou pláňe na úpatí Apenin. Pevné maso, vařením nevyštavené, vzácně čistě chutnající, to byl záklád spletence chutí. Na ten se nabalily jaré, živoucí pod-

něty zeleniny, intenzivní tak, jak umí být jen produkty italského venkova. Ta provokující, zprvu jen těžko definovatelná stopová příchut' „za oponou“, to se o slovo v popředí přihlásil klenot receptury, lanýž. Jeho podíl byl v jinak selkové kompozici ryze aristokratický, ovšem nijak nepovyššený, chápající a respektující ostatní komponenty. Jen jako by podotýkal: „Se mnou se musí také počítat, patří sem!“

NIKDO NENÍ DOKONALÝ

Nad dalším pokračováním se však vznesl mrak rozpaků. Mix grilovaných čerstvých ryb – lososa, mořského vlka a parmice, snad pruhované, nejsem si jist – vyhlížel úžasně. Babylonská věž, vystavená z nevelkých filátek, hýřící barvami a bohatstvím vůní, tím se pokrm podbízel oku. Potom ale nastalo něco v tomto podniku vídaného jen málokdy, ne-li vůbec. Sousta ryb byla větší nebo menší měrou „přetažená“. Vyjma lososa, jehož od nejhoršího zachránil větší podíl tuku, byly ostatní dvě ryby na hranici vysušenosti, s vypraženou, vyčpělou chutí. Výhodou mohla být snad jen hodně křupavá kůže – tedy pro ty, kdo ji tak mají rádi. Škoda. Omáčky, ať už parmazánový krém, tuňáková majonéza nebo olivová tapenáda, byly připraveny odit maso do atraktivních chutí a s jeho vládným projevem středomořského charakteru připravit další z lahůdek teritoria. Ovšem nestalo se. Nevím proč, ale snad pod dojmem z výsledku úpravy ryb jsem se nedokázal sejít ani s chlebem, bohatě nasáklým šťávami. Všechny ostatní vstupy, dotvářející tu správnou kombinaci, byly v pořádku – sebevědomé kapary i minirajčátka plná slunce a vůně. Jen neměly tentokrát plnohodnotné partnery.

VCELKU ZDAŘILÁ NÁPRAVA

Veškerou svou mocí, a nebylo jí málo, se o nápravu snažil dezert – čokoládová roláda plněná jahodami a jogurtovou šlehačkou. Souběh chutí, kdy vedle „podmračené“, nesmlouvavé důraznosti kvalitní čokolády hrály veselou opozici kontrasty čerstvých jahod a obmyslné, opět jahodami parfémované šlehačky s jistou jogurtovou natrpklostí. Spolu to zahrálo povedený prolog, který dal dílem zapomenout na smutnou rybí epizodu. Syté dezerty nejsou zrovna árií mé operety, tentokrát jsem však ocenil lišácky sehranou ovocno-jogurtovo-čokoládovou gradaci.

Vzdor i ne zcela stoprocentnímu představení zdejší kuchyně zůstává Prosecco stále ve výseči nejvyššího zájmu labužníků, zvláště těch proseckých. Sem tam přece škobrtne každý. Ale opravdu úplně každý.

MILAN BALLÍK, spolupracovník redakce



ADRESA: Prosek Point – Budova B, Prosecká 852/66, Praha 9 – Prosek, tel.: 777 257 247, e-mail info@ristoranteprosecco.cz, www.ristoranteprosecco.cz

OTEVÍRACÍ DOBA Po–Ne 11.00–23.00

KUCHYŇE italská tradiční regionální

ZEMĚ PŮVODU NABÍZENÝCH VÍN prakticky z celého vinařského světa

VÝBĚR Z JÍDELNÍHO LÍSTKU

Vitello tonnato – plátky telecího roastbeefu s tuňákovým dresingem, lehkým salátem a křupavým toastem	167 Kč
Zuppa di pomodoro – tomatová polévka s krémovou bazalkovou pěnou	49 Kč
Insalata di tonno – křupavé salátové listy s okurkami, tomaty, přelité tuňákovou majonézou s vejcem, olivami, kapary, cibulkou a krutony	149 Kč
Spaghetti con roastbeef di vitello – domácí spagety s nudličkami telecího roastbeefu v tomatové omáčce s pažitkou a parmazánem	175 Kč
Gnocchi con pollo e crema di spinaci – bramborové gnocchi s kuřecím masem a krémovým špenátem	155 Kč
Pizza del macellaio – tomaty, mozzarella, prosciutto crudo, pikantní salám, panchetta, šunka	149 Kč
Celý pečený mořský vlk s krémem z pečených červených paprik a špizem z cherry tomatů, květáku, brokolice, oliv, kaparů, brambor a slaniny pancetta	349 Kč
Grilovaný hřbet z bylinkového selátka se smetanovou kapustou, domácími bramborovými noky a restovanými hříbký	345 Kč
Dušené telecí lýtko v silném jus s máslovým bramborovým pyré a restovanou bruselskou kapustou na slanině pancetta	325 Kč
Smetanový dort s malinami	65 Kč
VÝBĚR Z VINNÉHO LÍSTKU	
Champagne Varnier-Fannier Cuvée Saint Denis	1590 Kč
Soave Classico D.O.C. „Cá del Vento“	450 Kč
Marques de Casa Concha Chardonnay – Chile	650 Kč
Saint Clair Marlborough Sauvignon blanc – Nový Zéland	890 Kč
Montepulciano di Abruzzo D.O.C. Zonin, Abruzzo	220 Kč
Rulandské modré výběr z hroznů, barrique Štěpán Maňák – Slovákko	490 Kč
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Azienda Agricola Poliziana, Montepulciano – Toscana	990 Kč
Trivento Golden Reserva Rio Mendoza – Argentina	990 Kč
Barbaresco D.O.C.G. Bruno Rocca, Barbaresco	1990 Kč
Barolo D.O.C.G. Vigna Bussia, Sergio Barale Barolo – Piemonte	2490 Kč