

Nemusí být utrpení

Mám ráda restaurace, jako je tato: kde se šéfkuchař nebojí vyjít mezi hosty a kde se na dítě nedívají jako na obtížný hmyz. V Tvrzi v pražských Průhonících jsme vyzkoušeli zelnáčku, kachní prsa, srnčí, biftek z mladého býka a několik dalších delikates a zklamání jsme nebyli ani my, ani náš syn.



Luxus v Průhonících. Restaurace Tvrz splňuje náročné požadavky na jídlo i na interiér.

Restauraci Tvrz v Průhonících jsem měla na mušce už dlouho. V poslední době jsem měla zrovna moc štěstí, proto jsem se sem na oběd vydala s více strážníky, abych mohla hodnotit více druhů jídla a mohla si mimo klasické menu dopřát i denní speciality. Kuchaře, který se snaží popustit uzdu fantazii a nedá se zlákat jednoduše, mám ráda. Proto jsem ocenila, že v Tvrzi se sledují kulinařské trendy a hlavně sezonní suroviny.

Tvrz, jak by mohli název napovídat, není žádná středověká restaurace. Po vstupu se ocitnete ve velice luxusní stodole, která dýchá romantikou. Vypolstrované mohutné židle, bytelné stoly a dřevěné trámy. K tomu velká prosklená okna, která vám nabízejí pohled do Průhonického parku. V teplejších měsících terasovité zahrádka pod skálou. Co víc si přát? Snad jen pro praktické zákazníky neopomenout fakt, že auto můžete zaparkovat na soukromém parkovišti přímo před vchodem.

Šéfkuchař Jan Pýcha se po mnoha stářítech rozhodl v roce 2004 vybudovat podnik, který nabízí vše od tradičních českých specialit po klasická mezinárodní jídla. Svě místo tedy také mají čerstvé ryby, které jsou vystaveny v ledové třísni přímo před vašima očima, nebo zvěřina.

Šéfkuchař mezi hosty

Zajímalo mě, jak si podnik, jako je tento, poradí s malým dítětem. Podle mých zkušeností jsou v restauracích tohoto typu personálu spíše dětské chuti, ani nemluvě.

Na jídelním lístku je vidět, že je propracovaný do nejmenšího detailu. Na můj vkus až příliš obsáhlý, nicméně je pravda, že jeho rozmanitost a hlavně srozumitelné zpracování vám pomůže se neztratit.

Co považují za výhodu (a již



TVRZ

Hlavní 87, Průhonice
úť-Ne 11.30-22.00
restaurant@tvrzpruhonice.cz
www.tvrzpruhonice.cz
Restaurace je rozdělena na kuchařskou a nekuch. sekci
Štěpánka E. Vagner
recenzentka restauraci

Celkový dojem ★★☆☆
Jídlo ★★☆☆
Obsluha ★★☆☆
Atmosféra ★★☆☆



Uzená francouzská kachní prsa (225 Kč) a biftek z mladého býka (429 Kč)

jsem to několikrát zmiňovala), je to, že šéfkuchař sám přišel mezi hosty a doporučil denní menu nebo nám prostě jen poradil. Stejně tak tomu bylo i u personálu, který se nám věnoval a mému synovi nabídl dětský koutek.

Na začátek jsem vybrala uzená francouzská kachní prsa (225 Kč) a jasným favoritem se hned na první pohled stala zelná polévka, kterou jsem zahlédla u vedlejšího stolu. Klasickou zelnáčku si opravdu dovořím dát jen ve vybraných restauracích a se superlativy celkově hodně šetřím, ale na tuto se hodí snad jen jediný – dokonala. Navíc byla zahuštěna jemnou smetanou, která jí ubrala na jinak typické trpké chuti.

Specialitou dne byly pečené srnčí medailonky na hrůškách s domácími krocketami (399 Kč). Srnčí bylo malinko tužší, ale díky jemným hrůškám a vláčným, velkým krocketům se tato drobnost nakonec dala odpusťt.

Zato biftek z mladého býka s brusinkami (429 Kč) neměl chy-

Foto L.N. - Tomáš Krist

ještě plněnými jahodovými knedlíky (129 Kč). Byly posypané nastrohaným tvrdým tvarohem a přelité rozehrtým máslem. Pocukrované tak akorát. Stačila jsem jenom rychle ochutnat – bylo totiž jasné, že můj syn se o ně dělit nehodlá. Ani se mu nedívám, byly totiž opravdu vynikající.

Nezbylo mi nic jiného než si dát ještě jeden dezert. Na výběr je toho opravdu hodně. Navíc si zde můžete objednat jakýkoliv zákusek pro netradiční příležitosti.

Nakonec mě zlákala belgická čokoládová kostka s třesněmi (149 Kč). Naštěstí se z tohoto dezertu nestala čokoládová bomba, která by vám zatlátila tělo natolik, že byste se nemohli ani hnout.

Jídelní lístek si prostudujte předem

Tvrz je restaurace, kterou hodnotím po dlouhé době kladně.

Ovšem doporučuji si předem prozkoumat jídelní lístek na internetu a jít sem s jasnou představou, na co máte chuť. Najdete tady totiž opravdu od všeho trochu, ale převládají to v tomto případě nevhodí. Po prvním chodu totiž zjistíte, že cena jednoznačně odpovídá kvalitě, a hlavně se nemusíte bát, že byste šli domů s poloprázdným žaludkem. I když to není zrovna zvykem, tady se na porcích nešetří.

Jsem ráda, že Tvřz splnila moje očekávání. Po kulinařských excesech, které jsem v poslední době zažívala, jsem uvítala něco (a promiňte mi tu dramatičnost), co by mi vrátilo chuť opět se stravovat v restauracích.

- ★★★★ gurmánská bomba
- ★★★★☆ překvapivě dobré
- ★★★☆☆ průměr
- ★★☆☆☆ nic moc
- ☆☆☆☆ raději se vyhnout

Recenze je nezavislá, náklady platí výhradně redakce Lidových novin.

Kde hledat

extra cukrárny

Kristina Šemberová

Podle čeho poznáte výjimečnou cukrárnu? Hlavně podle výborných dortů, které vyrábějí cukráři z povětivých surovin a často přímo v prodejně. Na sladkostech je nadšení a smysl pro detail znát.

„Inspiroval nás funkcionalistický prostor včetně cenových původních interiérových prvků. A zároveň jsme chtěli navázat na tradici cukrárny na Letné,“ vysvětluje Robert Buchner, spolujatel **Erhartovy cukrárny** v pražské ulici Milady Horákové, proč podnik otevřel na původním místě v domě z roku 1937. Ve výrobně v suterénu domu připravují cukráři každý den přes 30 druhů dortů, zákusků, slané tyčinky nebo italské slané speciality. „Mezi nejoblíbenější patří lánový dort nebo amarena s čokoládovým krémem a višněmi v likéru.“ Specialitou je dort Erhart (na snímku) s těžkou pražskou šlehačkou a marcipánovou krustou, nechýbí český větrník (22 Kč) nebo laskonka s karamelovým krémem (15 Kč). Z celých dortů vám ukrojí tak veliký kousek, jaký si přejete (za cenu 350 Kč/kg). Na www.erhartcafe.cz si můžete promyslet, co si dáte.

V nově otevřené **Čokoládové cukrárně** na pražském Andělu začnete den křupačným croissantem s francouzskou marmeládou Bonne Maman nebo kávou a speciálním dortem z pravé belgické čokolády nebo horkou 60procentní čokoládou různých příchutí. Tabulkové čokolády tu mají na výběr také ve výběrové vinotéce. Dorty a zákusky (kolem 50 Kč) tu nevyrobějí, ale pečlivě vybírají u dodavatelů. Přesvědčte se sami v Ostrovského ulici (www.cokoladovakucarna.cz).



Originální francouzské cukrárny najdete v Praze dvě: Milleme na náměstí Jiřího z Poděbrad 4 a St. Tropez v pasáži Domu U Nováků (Vodětkova 30). V obou podnikáte majitelé na place, dbají tu na detaily, což je na nádherně nazdobených (avšak nepřelácaných) dorticích znát. Použití francouzských surovin, postupů a receptů netěba zdůrazňovat.

V kavárně a pekárně **Milleme** s příjemným dřevěným interiérem si můžete sednout i na zastřešenou terasu s výhledem na náměstí a kostel. Při přípravě dortů (55–90 Kč) tu používají různé neobvyklé příchutě jako zelený čaj, mango, květy vířivého máku apod. Harmonická nepřesazená chuť příliš nepřekvapí, dorty jsou lehké. Bezkonkurenční je čerstvě pečivo – bílé a tmavé bagety, rožinkovo-vanilkové šneci, dokonale croissanty připravené od půl osmé na snídaní.

V cukrárně **St. Tropez** (www.cafe-st-tropez.eu, viz snímek dole) peče dorty Jean Francois Musso, manžel spolujatelky Nadine Musso, která dříve provozovala kavárnu Passion Chocolate v Italské ulici. Ochutnáte tu francouzské dorty, české dezerty podle prověřených receptur českých a vídeňských cukrářů a čokoládové bonbony z čokolády Varlhona, která je partnerem nebo bábou Specialitou je čokoládový kaštan s marcipánem nebo barevné makronky. Výrobu můžete pozorovat přes sklo z pasáže. Na Valentýna připravili speciální valentýnské bonbony, ve kterých se skrývají tři rubinová srdce.

Hutně sladké pořádné dorty prodávají v řecké cukrárně **Half and Half** (Václavské náměstí 51). Kus stojí kolem 50 Kč, celý dort váží zhruba 3 kg a oslníte jím na jakémkoliv oslavě narozenin. Skvělý je otečový, čokoládový s višněmi nebo útramisou (500–600 Kč). V létě si tu dejte řecké frappé a výbornou domácí ovocnou italskou zmrzlinu. Otvírají již v sedm hodin ráno!

Skvělou cukrárnu ale najdete i mimo centrum. Na sídlišti Bohnice u Cimického háje stojí v Horvotvčické ulici malý domek s obrázky Macha a Šebestové, kde od roku 1992 sídlí rodinná cukrárna **U Háje**. Domácí typicky české zákusky a dorty (od 15 do 35 Kč), ale také velké zakázkové kusy si můžete prohlédnout na www.cukramahajecz.

Za sladkým i na hory

Fantastickou cukrárnu objevíte ve vesničce Lestkov. Jmenuje se **Český ráj** (v jehož blízkosti se nachází) a má otevřeno pouze od středy do neděle. Typicky české zákusky od rakvičky přes roládu a špičku po větrník zde vyrábí manželka majitele. Při cestě z Prahy ji hledejte nalevo od silnice, téměř na konci vesnice. V září 2009 obdržela ochrannou známku Regionální produkt Český ráj, protože dortíky (10–25 Kč) vyrábí místní lidé z místních surovin (www.cukramalestkov.cz).

Certifikát Šumava – originální produkt a ocenění Ministerstva pro místní rozvoj ČR a Společnosti cukrářů ČR Nejlepší cukrárna ČR získal třikrát podnik **Charlottes** ze Železné Rudy, naposledy za rok 2009. Na www.cafe-charlotte.cz si můžete virtuálně prohlédnout kavárnu i napláňovat výlet v okolí.

