

S.Pellegrino & Acqua Panna

Top restaurace 2013

gastronomický průvodce Prahou



Na konci

Přestože podnik právem patří ve svém ranku mezi nejlepší pražské restaurace, zatím jeho kuchyni chybí výraznější tvář



Restaurace & terasa Na konci

Ke Slivenci 36
Praha 5 - Lochkov

T: +420 702 061 564
E: nakonci@nakopci.com
www.nakopci.com

Majitel: Kopec food, s. r. o.
Šéfkuchař: Titus Eliáš
Sommeliér: Bohuslav Uher

Otevřeno: Po-Pá 11.30-23.00, So-Ne 12.00-23.00
Počet míst: 55
Restaurace je nekuřácká

Jídlo: 43 z 50
Obsluha: 17 z 20
Nápoje: 18 z 20
Prostředí: 9 z 10
Celkem: **87** ze 100 ★★★★★★★★



Majitelé restaurace Na Kopci se loni pustili do nového projektu. Svou druhou restauraci umístili opět v Praze 5, ovšem na jejím vnějším okraji ve vesničce jménem Lochkov. Původně cílili především na hosty, kteří si rádi kousek od Radotína dopřejí během pracovního týdne večeři anebo sem zajedou na nedělní rodinný oběd. Od letošního března však přidali i obědové menu, aby přitáhli více strávníků.

Čelní stěna podniku s moderně zařízeným interiérem působí díky prosklení až kavářenským dojmem. Prostory restaurace jsou ale mnohem členitější než Na Kopci, díky čemuž je možné si v jejích útrobách užít více soukromí. Kontakt s kuchyní pak zprostředkovává několik nejexponovanějších stolů, od nichž lze průhledem do kuchyně pozorovat práci kuchařů.

Tvorbu pokrmů Na konci má pod palcem Titus Eliáš. Zpočátku se do evropské kuchyně v nabídce vkrádaly asijské pokrmy, ale postupem času až na pár výjimek vymizely. Cenová hladina se pohybuje zhruba deset procent pod „Kopcem“, přičemž důvodem i v tomto případě bude snaha na relativně nový podnik upozornit.

Podobnost mezi oběma restauracemi nelze zastřít. V menu Na konci obměňovaném co tři měsíce jako v sesterském podniku se střídají většinou skvěle upravené pokrmy založené na telecím, hovězím či vepřovém mase, nechybějí vynikající ryby sladkovodní ani slánovodní. Za ochutnání vždy stojí Eliášovo výborně upravené kuře, ať ho doprovází cokoli. Stálíci jídelníčku jsou tygří krevety na červeném kari s jasmínovou rýží, flank steak a hovězí tatarák.

Přestože podnik Na konci právem patří mezi nejlepší pražské restaurace nabízející evropskou kuchyni, zatím mu chybí výraznější tvář. Tuňákový steak v současném menu je brilantně upravený, přičemž kuskus se sušenými rajčaty mu dělá důstojný doprovod stejně jako provokativní konfitované citrony. Chut velmi dobrého tuňáka, kromě okrajů nádherně syrového, umocňuje důrazná citronová kůra zjemněná kuskusem. Nicméně jde o ničím nepřekvapivou kombinaci.

Tahle restaurace je v prvé řadě poměřována podnikem Na Kopci a v tomto ohledu jsou si oba možná až příliš podobné. Sázet pouze na to, že ti, co neseženou místo na frekventovaném Kopci, se vydají do Lochkova, by nemuselo být dobré řešení. ●

Na Kopci

Co tři měsíce obměňované menu skýtá zajímavé chuťové kombinace, které se jen tak neomrzí



Restaurace & terasa Na Kopci

K Závěrci 2774/20
Praha 5 - Smíchov

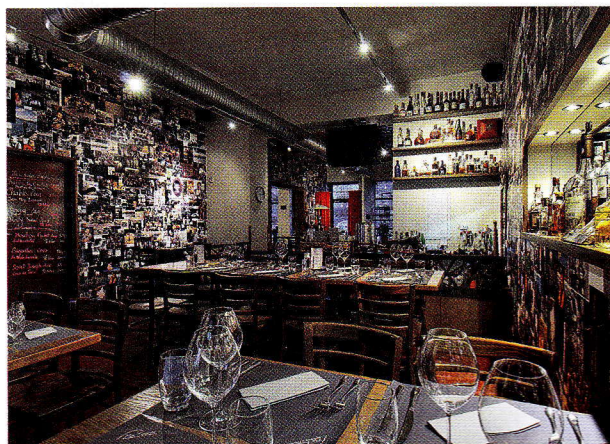
T: +420 251 553 102
E: info@nakopci.com
www.nakopci.com

Majitel: E & T, s. r. o.
Šéfkuchař: Petr Vlk
Sommeliér: Jan Turek

Otevřeno: Po-Pá 11.30-14.30 a 17.30-23.00,
So-Ne 11.30-23.00

Počet míst: 85, z toho 25 letní terasa
Restaurace je nekuřácká
Bezbariérová restaurace

Jídlo: 45 z 50
Obsluha: 17 z 20
Nápoje: 18 z 20
Prostředí: 8 z 10
Celkem: **88** ze 100 ★★★★★★★★



Restaurace, kterou založil šéfkuchař Titus Eliáš s Janem Turkem v roce 2008, se během pěti let existence stala jistotou pro všechny milovníky výborného jídla v Praze. Navzdory svému krkolomnému umístění je v podniku strážněm coby brasserie téměř neustále rušno jak na obědy, tak ve večerním čase. Jistá změna nastala na podzim loňského roku, kdy dvojice spoluhlavitelů rozšířila své „impérium“ o podnik Na konci v pražském Lochkově. Titus Eliáš se totiž postupně přesunul do tamní kuchyně a tu Na Kopci má nyní na starost hlavně šéfkuchař Petr Vlk.

Pokrmý se ovšem nadále inspiřují francouzskou, italskou i středoevropskou kuchyní, menu se pravidelně po čtvrt roce obměňuje. Receptury vynikají nápaditostí, ať už jde o variace na známé téma, jaké představuje elegantní bresaola zjemněná ricottou z buvolího mléka a podtržená lehce štiplavou rukolou, anebo mírně experimentální křepelka s kopřivovou nádivkou, smetanovým špenátem a smržovou omáčkou. Žádné z jídel však není zbytečně překombinované.

Pár položek jídelníčku zůstává beze změny. Jednou z nich je zdejší tatarák po francouzském způsobu, který si vydobyl bezmála kultovní postavení. Podávaný s hranolky, salátem a pikantní majonézou servírovanou ve vaječné skořápce ukazuje, jaké možnosti skýtá dochucování syrového hovězího. Stálíci poslední doby je rovněž hovězí flank steak, byť se proměňuje jeho doprovod. Zatímco od ledna do května byl k mání v poněkud „obyčejné“ variaci s pepřovou omáčkou, salátem a hranolky, nyní ho nabízejí s koňakovou omáčkou, bramborovým tartiflette a glazovanou zeleninou.

Velmi slušné úrovně dosahují také položky obědového menu, které je k mání za třetinu až polovinu ceny položek „seriózního“ jídelníčku. Setkávají se v něm české klasiky typu kuřecího řízku s příjemným bramborovým salátem nebo raské omáčky s těstovinami aglio olio a krevetami. Právě během hektického oběda se občas stane, že některý z pokrmů trochu „ujede“ od vysokých standardů. A to i ten za plnou cenu. Tak se stalo třeba pečenému kachnímu prsu, z jehož několika servírovaných plátků se tři nádherně rozplývaly na jazyku, zatímco zbylé byly lehce přes míru. Situace to je však dle našich zkušeností výjimečná. ●