

Na Kopci

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



Restaurace & terasa Na Kopci

K Závěrce 2774/20
Praha 5 - Smíchov

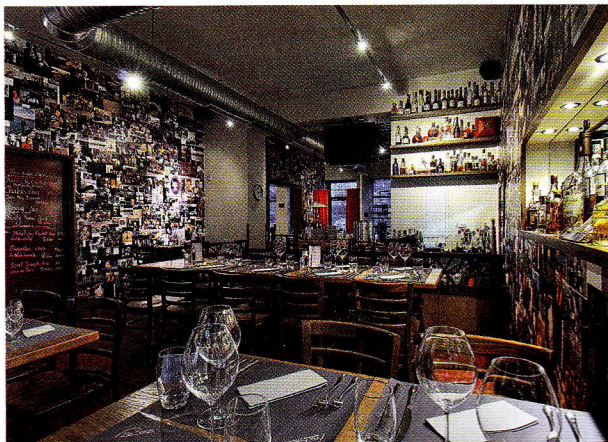
T: +420 251 553 102
E: info@nakopci.com
www.nakopci.com

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 spolunajitelů 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 inspirují 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. Stálicí 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 rajske 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. ●