euro 22

Obchod se strachem

Jak vydělat na vyděšených Češích

Týdeník vydavatelství Mladá fronta
www.euro.cz
30. 5. 2016 • CZ 48 Kč • SK 2,40 €
22
9 771212 312007

Restaurace jako z obrazu Kamila Lhotáka

Výlet do Mladé Boleslavi je povinností pro milovníky letadel a středomořské kuchyně

MG restaurace, skrývající v názvu iniciály svého šéfkuchaře Miroslava Grusze, je jedním z nejlepších objevů, který jsem učinila za prvních pár měsíců letošního roku. Na výlet do Mladé Boleslavi je teď ideální počasí, takže výpravu za gastronomickým dobrodružstvím do města, které dosud lákalo spíše automobilovým průmyslem než skvělým jídlem, doporučuji i vám.

Miroslav Grusz není pro fanoušky dobrého jídla a zejména italské kuchyně neznámým jménem. Pracoval v restauraci Allegro v pražském hotelu Four Seasons a spolupracoval tam jak s Vitem Mollicou, tak i s Andreou Accordim, který před lety získal se svým týmem pro Prahu první michelinskou hvězdu. Do širšího povědomí se pak dostal coby šéfkuchař známé italsky zaměřené restaurace Aromi. Co ho přimělo k tomu, aby se přinejmenším pracovně přestěhoval do Mladé Boleslavi, se mi nepodařilo zjistit, ale to pro nás hosty vlastně není důležité. Důležité je, že si v MG restauraci můžeme dát opravdu dobré jídlo za vcelku přiměřenou cenu. A navíc se skvělým výhledem.

HODNOCENÍ

★★★★☆

FASCINUJÍCÍ VÍŘENÍ

Restaurace je součástí vnitrostátního letiště, na kterém uvidíte především větroně a malá letadla. Už dvakrát se mi stalo, že přímo před ní během oběda přistával vrtulník. Větroně o víkendu vzlétají a přistávají jeden za druhým. Nejsem žádným zvláštním fanouškem techniky, ale tohle mi zkrátka přijde jako fascinující podívaná. Žádný hluk ale nečekejte, letadla na sebe poutají pozornost jen pohybem za prosklenými stěnami restaurace. Za slunečného počasí je možné sedět i venku, jen pár metrů od letištní plochy. Znáte-li obrazy Kamila Lhotáka, budete si připadat, jako byste se ocitli v jednom z nich.

Interiér restaurace je velmi vzdušný a díky výhledům na letištní plochu světlý. V době oběda se do restaurace opírá slunce, což obsluha umně řeší nastavením zastínění oken dle přání hostů.

Dlouholeté zkušenosti šéfkuchaře s italskou kuchyní jsou na jídelním lístku dobře patrné. Zaměření restaurace však není výhradně italské. Stránky restaurace avizují soustředění na italskou a českou kuchyni, mně se MG jeví spíše středomořsky. Českých jídel v menu moc nenajdete, snad přes poledne. Kuchyně drží krok se sezonou, v nabídce jsou vždy i nějaká jídla mimo stálý lístek z čerstvých surovin, které jsou právě k mání.

A tak jsem například nedávno ochutnala krémovou, ale svěže jarní chřestovou polévku s kousky bílého chřestu s tataráčkem z mušlí svatého Jakuba. Chřestovou polévku najdete v květnu v nabídce každé druhé lepší restaurace, takovou ale ne. Skvělá kombinace teplot a textur - chřestu uvařeného na skus i studených měkoučkých mušlí a ochucení - z ní udělala jídlo, na které budu dlouho vzpomínat.

Mimo stálou nabídku jsme ten den ochutnali jako předkrm i uzeného úhoře s hráškovým pyré, žloutkem připraveným metodou sous-vide a se zelenými výhonky fenyklu. Takhle si představuji jaro na talíři. Jen bych bývala ocenila, kdyby nás jinak téměř bez-

PEČENÝ HŘBET Z JELENA
s makovým nákypem, švestkovou omáčkou a salátem z řapíkatého celeru.

chybná obsluha upozornila na cenu předkrmu, která předčila i některá hlavní jídla.

SVATOJAKUBKY KE ŠTĚSTÍ

Z aktuálního jídelního lístku vám jako předkrm bez obav doporučím teplá foie gras s marinovanou rebarborou se sladkou omáčkou, která skvěle kontrastuje s přirozenou kyselostí rebarbory a doplňuje tučnost kachních jater. Předkrmy dobře doprovázel i domácí tmavý a světlý chléb. Možná až obyčejný detail, který však dokáže pozvednout jakékoli jídlo.

Jedním z nejlepších pokrmů, které jsem tu stihla ochutnat, bylo milánské šafránové rizoto, ve kterém morek nahradily opět mušle svatého Jakuba. Sytě žluté, ukázkově krémové rizoto bylo uvařené maličko víc, než jak jsou zvyklí Italové, ale přesně tak, jak je to u nás populární. Výborné ochucení i konzistence a čerstvé svatojakubky mi bohatě stačily ke štěstí. Rizoto v této podobě ve stálé nabídce nenajdete, ale risotto nero se sépiovým barvivem, marinovanými krevetami, restovanými kalamáry a bazalkovým krémem vypadá přinejmenším stejně lákavě.

Z jarní nabídky jsem sáhla po grilovaném sumci ze sádek s hráškem, zeleným i bílým chřestem, loupanými, jen krátce tepelně upravenými cherry rajčaty a jeruzalémským artyčokem, který je u nás známý spíše jako topinambur. Tahle dosti opomíjená zelenina je skvělá, zejména pečená, kdy vynikne její oříšková chuť, a na talíři mě vysloveně potěšila, stejně jako čerstvá, dobře připravená ryba, která byla krásně prezentována se spoustou zeleného.

Bezchybnou práci s rybami kuchyně potvrdila i při přípravě grilované tresky podávané jen s dobře ochuceným zeleným salátem se zeleným chřestem strouhaným na tenoučké plátky.

Z hlavních jídel mě z předjarního menu zklamal pouze hovězí entrecôte s omáčkou se zeleným pepřem podávaný s teplým fenyklovým salátem. Zeleného pepře bylo v pokrmu tolik, že spolehlivě přebíjel jakékoli další chutě, a při ceně převyšující 700 korun jsem se nad tímto výkonem kuchyně musela přinejmenším pozastavit. Dlužno říct, že maso bylo připraveno přesně dle přání na medium rare, ale jako celek mi toto jídlo přišlo o dost slabší než vše ostatní – přestože bylo spolehlivě nejdražší.

ŠPIČKOVÁ CUKRAŘINA

Z dezertů mohu doporučit téměř vše od delikátního teplého čokoládového dortíku s meruňkovou omáčkou, meruňkovým želé, lískovými oříšky a smetanovou zmrzlinou s trochou mořské soli přes velmi osvěžující a kaloricky méně náročné průsvitné tenké plátky marinovanému ananasu s citronovým sorbetem a velkými malinami plněnými malinovým pyré či snad džemem po pečené jahody s letitým balsamicem, mandlovojogurtovou zmrzlinou a sladkými bílkovými křupinkami. Neoslnilo mě jen dekonstruované mille feuille s teplým šafránovým krémem a ostružinovým želé s kousky ostružin. Vlastně myslím, že to s mille feuille nemělo mnoho společného, kromě použití žloutkového krému a tenkého těsta. Tradiční podoba tohoto dezertu by určitě MG restauraci slušela více. Ostatní dezerty mě přesvědčily o tom, že je místní cukrář či cukrářka zvládají na výbornou.

V restauraci mě už při první návštěvě zarazil nezvykle dlouhý barový pult s láhvemi opravdu kvalitního alkoholu, které bych očekávala spíše v luxusnějším baru. Potěšilo mě proto, že jsem v nápojovém lístku našla i krátkou sekci míchaných nápojů, navíc velmi rozumně vybraných. Snadno si dovedu představit, jak s přáteli trávíme slunečné odpoledne u letištní plochy, pozorujeme čilý ruch na přistávací dráze i na nebi nad našimi hlavami a k tomu popíjíme koktejl Gimlet, Negroni nebo Old fashioned.

Ve světle všeho řečeného moc nechápu, komu je vlastně restaurace v komplexu letiště určena. Pro Pražáky se zdá na běžné jídlo poněkud z ruky a pro místní mi zas přijdou ceny nastaveny trochu vysoko, pokud se zrovna nemá jednat o manažery místní automobilky. Faktem zůstává, že během víkendů, kdy jsem restauraci navštívila, byla příjemně zaplněná, na jídlo se stavovali i cyklisté, kteří to mají přímo na cyklostezce. Bohužel nemám představu, jak to tu vypadá v pracovní dny. Na okraji Mladé Boleslavi na mě tohle místo působí jako malý zázrak. Ten dojem umocňuje i výborná, pozorná, sympatická a precizní obsluha, na kterou by mohl být pyšný kdejaký pražský finedininggový podnik.

MG RESTAURACE

Bezděčín 136, Mladá Boleslav
tel.: +420 381 679 955
e-mail: info@mg-restaurace.com
www.mg-restaurace.com

Otevírací doba:
Út–So 12.00–22.00, Ne 12.00–16.30

Všechny údaje uvedené v následující pasáži jsou přesným opisem jídelního a nápojového lístku. Případné chyby dokládají péči, jaká je věnována jejich úpravě.

VÝBĚR Z JÍDELNÍHO LÍSTKU

Degustační menu
- 4chodové • 860 Kč
- 5chodové • 970 Kč
- 6chodové • 1250 Kč
- 7chodové • 1450 Kč
- 11chodové • 2350 Kč

- Salát z fenyklu, artyčoků, černého kořene a oliv taggiasca • 190 Kč
- Křupavé krevety se zázvorovo-mátovou omáčkou a listovým salátem • 240 Kč
- Salát z králíka s brokolicí a lískovými oříšky • 220 Kč
- Hovězí tatarák s černým lanýžem a mandlovým krémem • 260 Kč
- Kachní játra foie gras s rebarborou a polníčkem • 260 Kč
- Rizoto Nero s marinovanými krevetami, restovanými kalamáry a bazalkovým krémem • 275 Kč
- Grilovaný Sumec ze sádky s hráškem, zeleným chřestem, rajčaty a jeruzalémským artyčokem • 420 Kč
- Grilované prso z perličky se sezónní zeleninou • 280 Kč
- Steak z hovězí svíčkové s foie gras, špenátem, bramborovou kaší a lanýžovou omáčkou • 590 Kč
- Entrecote steak se zeleninovým timbálem a smržovou omáčkou • 780 Kč
- Grilovaná jehněčí kotleta a dušená plec s hříbkovým flanem, celerovým mille feulies, bramborovým fondantem a datterino rajčaty • 480 Kč
- Marinovaný ananas s plněnými malinami, křupavou mátou a citrónový sorbet • 160 Kč
- Pečené jahody s letitým balsamicem a mandlovo-jogurtovou zmrzlinou • 160 Kč

Recenze všech restaurací najdete na **http://euro.e15.cz/toprestaurace**

Ať už je to jakkoli, do MG restaurace se vám rozhodně vyplatí za dobrým jídlem i příjemnou atmosférou vyrazit. Volba mezi autem, vrtulníkem, malým dopravním letadlem nebo kolem je čistě na vás. ●

KLÁRA DONATHOVÁ • spolupracovnice redakce

FOTO • Martin Siebert, Mikuláš Gottwald