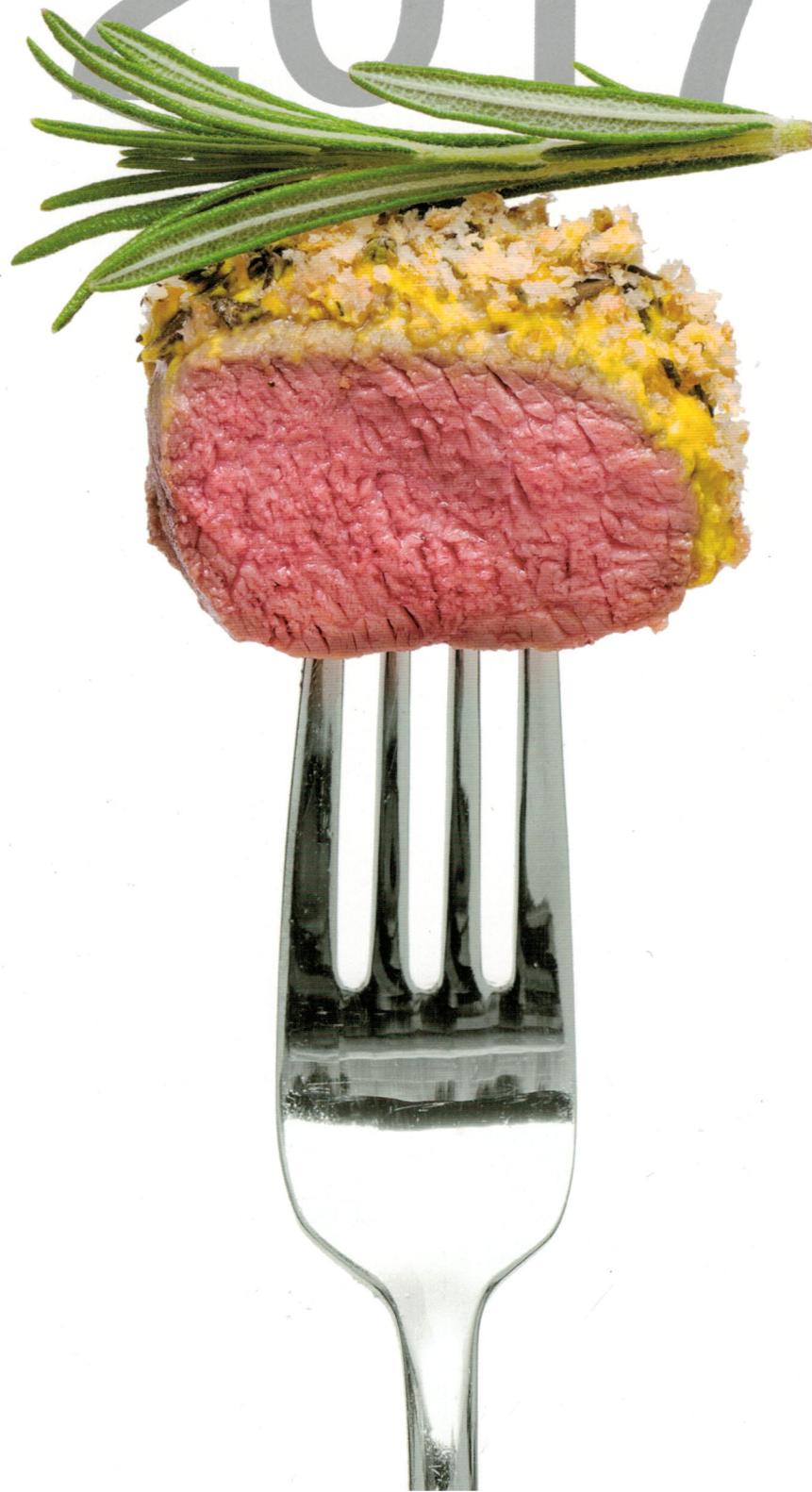


TOP RESTAURACE

gastronomický průvodce

2017



Mimopražské podniky

**66 Entrée Restaurant**

Je snadné být nadšený pokaždé, když vejde. Restaurace funguje jako hodinky a jídlo je jednoduše skvělé

68 Koishi

Jedna z prvních kvalitních brněnských restaurací pořád patří mezi nejlepší v celém Česku

70 MG restaurace

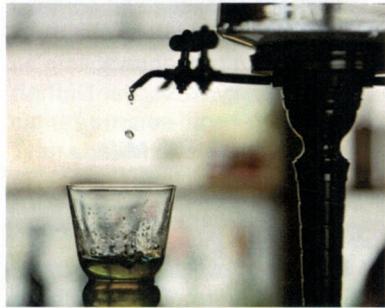
Napsat, že jde o nejlepší letištní restauraci v Česku, byla urážka

72 Miura**73 Pavillon****74 Babiččina zahrada****75 Penzion & restaurant V Polích****76 Na Štěpáně****78 Na Pekárni****80 Goldie****82 Dvůr Hoffmeister****83 Le Marché****84 Restaurant Signature****85 Bernie's****86 Osteria Unico****88 La Bouchée****89 Borgo Agnese****90 Pension Kladská****91 Žlutá ponorka****92 Bistrot de Papa**

Kavárny

96 Industra Coffee**98 Místo/Můj šálek kávy****100 Onesip coffee****102 EMA espresso bar****103 Canall****104 COKAFE bistro & coffee bar****105 Kafe Karlín****106 Monogram Espresso Bar****107 Sweet City: Espresso bar****108 La Bohème Café**

Vinotéky

112 Petit Cru wine bar & shop**114 Flavours wine & deli****116 Na břehu Rhôny****118 Grand Cru bar****119 Art&Food Had****120 Vinit bar****121 Prosekárna****122 Bokovka****123 Vinograf****124 U Mouřenína**

Bary

128 Parlour**130 Hemingway Bar Praha****132 Bonvivant's CTC****134 Bar, který neexistuje****135 AnonymouS Shrink's Office****136 Le Valmont Club & Lounge****137 The Banker's Bar****138 L'Fleur****139 Super Panda Circus****140 Bugsy's Bar****142 Rozhovor s restauratérem Martinem Nejedlým**

Bez sentimentu nemá smysl v gastronomii podnikat

MG restaurace

Napsat, že jde o nejlepší letištní restauraci v Česku, by byla urážka

Petr Holec

Kuchař Miroslav Grusz začínal pod Zdeňkem Pohlreichem (ten zlý pán z televize) v pražském hotelu Renaissance, vařil v michelinském Allegru v hotelu Four Seasons, první hvězdné restauraci v Česku, a také v Marriotu v Curychu. Takže jeho další krok v kariéře směrem nahoru logicky byl... mladoboleslavský Bezděčín! Ano, je to opravdu tak: Grusz je už rok a půl šéfkuchařem po něm pojmenované MG restaurace na malém letišti v Bezděčíně, o němž jste nejspíš nikdy neslyšeli. Ten je součástí mladoboleslavské aglomerace, chcete-li aspoň špetku světovosti.

Všichni gurmáni by ale za to Gruszovi měli být vděční. Protože MG restaurace je nejen suverénně nejlepší letištní restaurant v Česku, což je třeba vzhledem ke gastronomické úrovni exoticky předražené Ruzyně zločinná urážka, ale určitě i jedna z nejlepších tuzemských restaurací vůbec! Jde o příbuzensky vlastněný a vedený podnik sídlící v architektonicky moderní a technologicky i technicky chytré budově postavené u travnatého letiště po malá letadla.

Obsluha sice zdejší kuchyni občas politicky korektně popisuje jako italskou s českými kořeny, nechme ale nyní tak módní gastronomické vlasteneckví klidně stranou. Před otevřením MG restaurace Grusz vařil v pražském Aromi, michelinském Bibem oceněném podniku, který patří do italského impéria Riccarda Lucqueho, a i jeho současná domovská restaurace je velmi italská. Italská jsou tu jídla, vína, styl i pocit z restaurace. Což je samozřejmě velký kompliment. V gastronomickém požitkář-

ství Italy netrumfnou ani pokrytečtí Francouzi, stále větší milovníci amerických fast foodů.

Přijel jsem do MG restaurace v první letošní skutečně letní den a nejen kvůli tomu se sem budu rád vracet. Máloco totiž trumfne posezení a také velkolepé hodování na zdejší terase, zatímco na zelené travnaté ploše buď sledujete elegantní letadla, nebo do ní jen tak bezcílně koukáte. Součástí restaurační budovy je i malý hotýlek se čtyřmi apartmány v prvním patře – a ne náhodou. Italště jídlo není právě italské jídlo bez italského vína – a úplně nejlíp bez hodně italského vína.

A protože do MG restaurace nejezdí MHD, ale buď se sem soukromě létá, nebo jezdí autem, budete po jídle zřejmě muset řešit alkohol. V tom případě tu můžete přespát, anebo vás domů klidně dopraví i letadlem. Ale zpět k jídlu. Můžete si samozřejmě vybrat z à la carte menu nebo si sestavit vlastní degustační. To bych také určitě doporučil: je totiž škoda neochutnat tady víc jídel, když už sem jedete. Degustace začíná na čtyřech chodech za 920 korun, můžete ale sníst i 11 chodů.

Já začal výborným proseccem a křupavou, současně ale šťavnatou smaženou krevetou se zázvorovou omáčkou a příjemně osvěživým listovým salátem a poté hovězím tatarákem s černým lanýžem a mandlovým krémem. Ten zde dělají nez rumpsteaku, jak bývá zvykem, ale z květové špičky a určitě jde o jeden z nejlepších hovězích tataráků, co jsem kdy jedl – a že jsem fanatik. Elegantní spa-

MG restaurace

- Bezděčín 136, Mladá Boleslav
- T: 381 679 955
- E: info@mg-restaurace.com
- www.mg-restaurace.com
- ŠÉFKUCHAŘ: Miroslav Grusz



V Bezděžíně hraje prim maso.



A hlavně Itálie a její geniální jednoduchost.

lek masa zakápnutý olivovým olejem voní lanýžem už na dálku a tuzemské hovězí je vláčné a delikátní, zatímco mandlový krém celý předkrm ještě zjemní.

A stejně tak i severoitalské Rulandské bílé, které jednotlivé ingredience nepřebije, ale naopak maximálně ještě zvýrazní. Obsluha mě nicméně zaskočila, když i mladý Pinot Bianco z lahve rozlévala pomocí jehly Coravin, obvykle používané k rozlévání dražších archivních vín. Pod názvem Coravin totiž v menu prodávají i obyčejnější a mladší vína a upřímně, kdo chce pomocí drahého systému pít mladé Rulandské modré z kutnohorských Vinných sklepů? Nabídka Coravin navíc začíná kolem 140 korun za skleničku, pak ale následuje dlouhé prázdro a znova

pokračuje až na cenách 500 korun a výš. Jde však o jedinou výtku jinak výbornému podniku a obsluha mě ujistila, že už plánuje nápravu.

Grilovaná treska s fazolemi, brokolicí, kapustou a jeruzalémskými artyčoky byla tak křehká, že se téměř rozpadla ještě před pusou, což myslím jako kompliment. Navíc chuťově hrála všemi šťávami, které do jídla pustí jednotlivé suroviny, přesně jak to má být. Pečené selátko s bramborovou kaší a hořčičným krémem si nesmíte nechat ujít, pokud zrovna bude na menu, je delikátní. Lehce štiplavý chuťový kontrast jídla dodává i římský kmín, takže po jedné sklence Pinotu Nero z Alto Adige určitě budete chtít i druhou sklenku. ●