

HOTEL PRESIDENT

Jiří Kolečko



Hotel těsně sousedící s pražským InterContinentalem změnil za tři desetiletí své existence názvy a s nimi i svůj charakter. Jeho současní vlastníci z Pyrenejského poloostrova dokázali dnešnímu pětihvězdičkovému Presidentu vtisknout španělskou gracióznost, která na vás dýchne hned po vchodu do hotelové haly. Prolíná se i do restaurace Vltava umístěné v přízemí. Jméno jí dala řeka, jejíž odlesky zde mění světlo i náladu podle denní doby. Je trochu škoda, že se při poslední přestavbě přestěhovala o šest poschodí níž - předtím byly výhledy na řeku, letenské stráně i panoramata Malé Strany a Pražského hradu přece jen atraktivnější. Ale i tak genius loci přímo na břehu Vltavy funguje.

POCHVALA VE WALL STREET JOURNAL

Dalším příjemným okamžikem je pozorný personál, mimochodem v jednotném, elegantním oblečení, v němž vynikají žluté košile a vázanky, což nenásilně koresponduje se žlutě prostřenými stoly. Obsluha je profesionální, decentní, vždy při ruce, když potřebujete poradit. Pro celebrity i ty, kteří přišli do restaurace poprvé.

Sedíme a listujeme v jídelním a vinném lístku. Mimochodem, je škoda, že jej na webových stránkách nenajdete. Z doslechu již známe popularitu šéfkuchaře Milana Peška, na jehož jídla jsme hodně zvědaví. Víme, že byl osm let chefem restaurace v hotelu Paříž, pět let provozoval vlastní francouzskou brasserii, kterou pochválil v reportáži o pražské gastronomii i Wall Street Journal, později působil i v předních restauracích v Biaritzu

a francouzské metropoli. To jej samozřejmě naladilo na francouzskou notu, což se odráží i na jídelním lístku.

Nakonec vybíráme poněkud náročnější kombinaci jak z hlediska přípravy, tak i z hlediska náporu na zažívací ústrojí. Na úvod jsme si objednali tatarský biftek z lososa a artyčoků na salátku z rukoly v kresbě z redukce aceta balsamika, servírovaný s pečenými toasty s parmezánem a pestem. Zejména artyčoky, ale i další přísady stáhly rybi chuť do příjemné polohy - podle mého soudu jde o přijatelné jídlo i pro ty, kteří jinak s rybami zápolí. Vkusné aranžmá na talíři a k tomu sklenka Chardonnay od pana Vychodila, ročník 2004, překvapivě svěží, s nádechem bezinkové chuti.

PRO JEMNÉ JAZÝČKY

Pak jsme si vychutnali pravou francouzskou cibulačku. Byla jemnější, ačkoli bych ocenil trochu více vinné chuti.

Hlavní jídlo tvořila sestava, ve které dominovaly dva vepřové plátky z panenky - rozklepané do tenkosti carpaccia - krátce opečené, mezi které Milan Pešek vkládá serrano, ochucuje lanýžovou omáčkou a navrch ještě dodá zprudka orestované plátky žampionů. Náročná kombinace, ale dobře sladěná. Mé nejvíce zaujala příloha, kterou tvořila bramborová terina se smetanovým celerem. Zapečené tenoučké plátky brambor prokládané stejně tenkými plátky celeru určitě vyžadují hodně pozornosti, která však stojí za konečný efekt. Jídlo jsme doprovodili toskánským Chianti z roku 2006.

Celkově lze jídlo připravované z kuchyně Milana Peška označit za stylově osobité - málo soli, tlumené chuti, málo tuku. Jednou větou: kuchyně pro jazýčky, které dokážou ocenit jemnost. ■

PRESIDENT	
Tatarský biftek z lososa	1 x 380 Kč
Francouzská cibulačka	1 x 180 Kč
Vepřové plátky	2 x 450 Kč
Chardonnay 2 dcl	2 x 180 Kč
Chianti 2 dcl	2 x 220 Kč
Celkem	2 280 Kč



Adresa: nám. Curieových 100, Praha 1
 E-mail: martina.pokorna@hotelpresident.cz
 Tel. +420 234 614 140