



GURMET

Bistro Kaprova: atraktivně propracovaná gastronomie i interiér

V samém srdci Prahy, pár minut chůze od Staroměstského náměstí nebo Rudolfiny, funguje již více než rok pozoruhodný stylový podnik, v němž si užijete nejen špičkovou, a přitom chutnou gastronomii, ale ruku v ruce s tím také architektonicky nápaditý, hřejivý a do podnětných detailů propracovaný interiér. A při tom všem si ještě můžete listovat v krásných knihách.

TEXT Petr Bílek

Pro mnoho generací představoval přízemní prostor na rohu ulic Žatecká a Kaprova jakousi kotvu, útulnou oázu a jeskyni poznání v šedivých, chmurných nebo neklidných časech. Šlo o legendární knihkupectví Fišer založené již roku 1933 pražským nakladatelem Josefem Hokrem, které bylo tradiční zastávkou nejen studentů z blízké Filosofické fakulty. A jehož ve skutečnosti nikdy neexistující „padací dveře“ znali díky filmu Vrchní, prchni nejen Pražané. Časy se ovšem mění a stísněný prostor někdejšího obchůdku obloženého stohy knih se až neuvěřitelně zvětšil a provzdušnil. Přitom ale nezapomněl na svou někdejší slavnou minulost, a to nejen tím, že má na vývěsném štítku v dovětku slovo „Bookshop“.

Již před rokem otevřené Bistro Kaprova radikálně přebudovalo přízemní část knihkupectví a propojilo je s někdejší zázemím v prvním patře. Celkové pojetí, které pečlivě promýšleli architekti ze studia Morix, je programově eklektické, s mnoha výrazně nesourodými prvky, které ovšem jako

celek dávají prostoru nový a mnohovýznamový smysl. K přestavbě přistupovali dle vlastních slov na jedné straně s pokorou k původnímu prostoru stejně jako k přísným požadavkům památkářů, ale na druhé straně také s hravostí a rozvahou, a následně i odvahou. Spodní část je koncipována jako klasické, prostorově velkorysé a designově útulné „bistro“ ve smyslu slova samého – ať už uvěříme etymologickému výkladu, že bistro pochází z pofrancouzštělého ruského povelu „rychle“ nebo z variant originálního francouzského pojmenování pro určitý druh malých „svačinkových“ jídel.

Vrchní patro spolu se spodním tvoří vertikálně propojenou galerii, jejímž určujícím prvkem – který přitáhne vaše zraky jako první věc už při stoupání nahoru po schodech – je strop vykládaný měděnými pásy. A právě měď zde působí coby úzasně teplý materiál, který celý prostor nebývale zútulňuje, a to nejen večer při podsvícení drobnými minimalistickými žárovkami. S ním se pak dokonale snoubí nejen přírodní dřevěné ostění

stěn a nábytek a okenice v barvě indiga, ale také podlaha vykládaná drobnými bílými a černými dlaždičkami ve tvaru včelích pláství.

Všechny výrazné i nenápadné drobné elementy interiéru odhalují při hlubším pohledu a zamyšlení i svůj „druhý plán“ – dřevo a indigová modř implikují moře a atmosféru francouzské Bretaně či Provensálska, což je i jeden z akcentů zdejší gastronomie, lustry protínající prostor z prvního patra do přízemí mají formu matně zářících koulí lapených v rybářských sítích, což zase odkazuje na blízkost Vltavy i název ulice a zároveň s tím i na tradici české kuchyně. A přírodním dřevem vykládané stěny tvořící vertikální spojnice mezi oběma patry jsou v úhledně pravidelných sloupcích dekorovány talíři a příbory jako na minimalisticky prostřených tabulích.

Tohle vše si navíc můžete při posezení v pohodlných křeslích bezstarostně vychutnávat, aniž byste museli podvědomě dávat pozor, zda se nechce někdo usadit u vedlejšího stolu – jednotlivá místa jsou zde totiž rozestavena v patřičně uctivých vzdálenostech, takže se nemusíte starat o pohyb ani těch „prostorově nejnáročnějších“ spoluhostů.

A dá se tu též nostalgicky vzpomínat na knižní tradici zdejšího prostoru a v prvním patře se usadit do malého

knihkupectví, kde si můžete listovat krásnými knihami s tematikou Prahy, cestování nebo gastronomie, a nápoje či pokrmy si nechat přinést přímo sem.

A teď asi to nejdůležitější, protože nejen vizuální stravou, jakkoli je sebe-lákavější, živ je člověk. Místní kuchyň má pod svým vedením šéfkuchařský tandem, který tvoří dva mladí, přesto již úspěšní šéfkuchaři – Lukáš Dostál a Jan Leština. Není sice úplně obvyklé, aby se na jednom kuchařském kolbišti snesli dva „kohouti“, ale zdejší sehraná dvojka se díky mnohaleté spolupráci (a také své klidné povaze) dokáže na všem hlavním shodnout a v drobnostech si ustoupit. Základem jejich menu jsou masa a omáčky v převážně středomořských úpravách, zejména francouzských a italských, leč nezapomíná se ani na kuchyni českou nebo asijskou, například hosty velmi oblíbený a stále žádaný evergreen – asijský salát s kachním masem. A protože neusínají na vavřínech a vymýšlejí stále nové věci i vylepšení, přidají ke svým dosavadním chloubám (např. hovězí hrudí sous-vide s mrkvovým pyré, salsou z černé čočky a omáčkou z podmáslí) v únoru v rámci nového menu více pokrmů z ryb a mořských plodů. Šéfkuchařský tandem doplňuje svými „sladkými tečkami“ mezinárodně uznávaná cukrářka Jana Radová



(2. místo na The Villeroy & Boch Culinary World Cup), která zde vytváří jak tradiční české a mezinárodní, tak i zcela osobité dezerty. Samozřejmě je skvěle zásobena vinotéka včetně rozlévaných vín a erudovaná obsluha vám v případě nejasností ohledně párování vhodně poradí.

Ocenění sbírá i podnik jako takový. Již za první rok provozu mu byla udělena cena „Zlatý lev“, která jej řadí mezi nejlepších 100 restaurací v České republice – z počtu cca 30 000 hodnocených podniků, takže se do TOP 100 společností Top Life Czech dostat není nikterak snadné. A velmi kladné ohlasy budí jak u uznávaných food blogerů (Poštulka, Maurer, Holec), tak i u „běžných“ klientů, kteří svá pozitivní hodnocení pravidelně umísťují na naše i světové weby zabývající se gastronomií, cestováním nebo životním stylem. Na tohle místo se vyplatí vyrazit, ať už si sami chcete užít výživnou kombinaci dobrého jídla i podnětného interiéru, ale i když zrovna nevíte, čím překvapit a potěšit svou (na)stávající partnerku či partnera, životního nebo obchodního. A kdo nevěří, ať tam běží.

P. S. Hned o vchod se nalézá další „klenot“ upomínající na českou kulturní historii – Památník Jaroslava Ježka, tedy jeho legendární „Modrý pokoj“. Interiér ve stylu funkcionalismu navrhl na míru Ježkův přítel, architekt František Zelenka, který byl též autorem scénických návrhů pro Osobozené divadlo. Modrý pokoj i ucelený soubor dokladů Ježkova tvůrčího odkazu zůstal uchován díky péči skladatelovy matky Františky Ježkové a sestry Jarmily Strnadové. K vidění je zde mimo jiné také originální Ježkův klavír, knihovna a diskotéka. Dnes je součástí soukromého bytu, ale každé úterý od jedné do šesti je po předchozí domluvě přístupný všem případným zájemcům. **M**

→ Více na www.bistrokaprova.cz