

Není nad to, když vám  
rybu před úpravou ukáží a dají vybrat.



## Rybám sluší jednoduchost

Žijeme ve vnitrozemí. Proto je v případě mořských ryb ostražitost na místě. Pravidlo číslo jedna zní: když vám v restauraci nabízejí exotickou rybu, která je nápadně levná, je to podezřelé. Pravidlo číslo dva: pokud je v jídelníčku napsáno „čerstvé ryby“, zeptejte se číšníka, jestli se tím myslí zachlazené nebo zmražené? Odpověď bývá mnohdy zajímavá...

Pokud někdo přelévá rybu rozpuštěným sýrem, sype na ni kvanta koření, různě ji obaluje, plní a tak dále, tak podle mé zkušenosti nedělá dobře. Jemnému rybímu masu je třeba dovolit, aby vás samo okouzlo. Nejchutnější ryby mi připravovali chudí rybáři v Chorvatsku a Slovinsku. Stačila jim trocha soli a jen někdy přidali pár kopřiv, káplí šetrně olivového oleje, rychle je opekli na dřevěném uhlí a původní chuť nechali mluvit samu za sebe.

Rybí speciality připsané do menu „rukou“ jako denní či sezónní nabídka, ve mně vzbuzují důvěru. Někdy je rozumné nechat si rybu přinést ukázat až ke stolu, sledovat barvu žáber a lesk nebo vyhaslost očí. A samozřejmě společnějte na své smysly, váš čich leccos napoví.

Ještě před tím, než vám nějaký kuchař připraví rybu, musí ji někdo ulovit. Mořské ryby se z hlediska ceny a chuti dělí na tři základní kategorie. Ryby chované v mořských sádkách jsou tučnější, protože mají méně pohybu, a jsou víc cítit rybinou. Také

jsou nejlevnější a konzumují se nejvíc. Pak jsou ryby chytané do obřích sítí, ty jsou chutnější, mají pevnější maso a jsou zhruba třikrát dražší než „sádkovci“. Nejdražší jsou ryby lovené takzvané na háček, tedy divoce. Moc jich na naše talíře „nedoplave“ a jsou téměř pětikrát dražší než ryby ze sádek. Jsou také pochopitelně nejlepší co do kvality. Nicméně když je ryba dobře upravena na talíři, rozdíl pozná jen velmi zkušený znalec.

Mezi naše nejlepší rybí restauranty podle známek od nezávislých hodnotitelů patří dlouhodobě La Cambusa, Kampa Park, Alcron, Rybí trh, Kogo, Da Emanuel, The Sushi Bar, Miyabi, Allegro, Fish či Aromi. Naše domácí rybičky pak jistě čerstvě ochutnáte v třeboňské Šupině, kde nabízejí vše z okolních rybníků a mají jedinečnou (světovou) specialitu – kapří hranolky, jež zde oceňují i ti, co neradi kapra.

Ochutnávka Pavla Maurea

### Postřeh

Dívejte se rybě zpřímá do oka, tak jako to děláte s člověkem, kterého chcete políbit. Na očích poznáte prakticky všechno. Víte, jak se říká, že má někdo studené rybí oči? Tak to když uvidíte, dejte si raději ratatouille!



Nechali jsme rybkou trochu odležet. Takhle vypadalo oko po pár dnech

### Top 3

Rybí restauranty podle hodnocení  
[www.grand-restaurant.cz](http://www.grand-restaurant.cz)

**Alcron, Radisson SAS, Štěpánská 40, Praha 1**  
jídlo: 1,2 obsluha: 1,5 interiér: 1,5

**U Lípy, Plzeňská 237, Praha 5**  
jídlo: 1,5 obsluha: 1,6 interiér: 2,0

**Fish, U Lužického semináře 42, Praha 1**  
jídlo: 1,6 obsluha: 2,1 interiér: 1,6

(známky jako ve škole 1–5)

Restaurace z průvodce Grand Restaurant najdete teď i ve svém mobilu. Stačí poslat SMS v ceně 4 Kč i s DPH ve tvaru RESTAURANT na číslo 9001104 a získáte přístup do mobilního vyhledávače mobil.grand-restaurant.cz. Pomůže vám, když třeba hledáte nejbližší restauraci ve svém okolí.