



Hledání Svatého grálu

Vzpomenete si ještě na finále misteriózní televizní série Ztracená brána z pražského podzemí? Vrcholilo v Rotundě Nalezení sv. Kříže, v níž se podle scénáristů otevřela brána do jiných světů, kde se možná ukrýval i Svatý grál... Těsně vedle, pánové! Poznání nepoznaného, odhalení nečekaných souvislostí a nalezení překvapivé harmonie najdete jen o pár desítek metrů dál – v restauraci Parzival.

TEXT Petr Jansa

Upřímně? Neměl jsem žádná velká očekávání. Když jsem se koncem loňského roku dozvěděl o další z řady hotelových restaurací v historickém centru Prahy, které se rozhodly postavit svůj marketing na šéfkuchaři, co před lety mívál michelinskou hvězdu, říkal jsem si, že jde jen o šikovný tah. O to víc, když onen šéfkuchař nechal své hvězdy ležet ladem, oceňovaný berlínský podnik zavřel a z ničeho nic se usadil v Praze, kde začíná od nuly. Zrovna tady – to určitě!

Jenže ono je to všechno trochu složitější. Dnešní rychlá doba prostě člověka nutí zjednodušovat, a aniž by si ověřil fakta, tak i velmi rychle odsuzovat. A zatímco do podniku nabízejícího nový typ zákusku běžím milovými kroky vždycky, když mi ho v instagramovém feedu vyhodí algoritmus, restauracím tolik šancí nedávám. A jak se ukázalo při mé včerejší návštěvě Parzivalu, je to velká škoda. Zatímco fotogenické dezerty z pražských bister

jsou chuťově totožné a liší se maximálně tvarem, velikostí nebo cenou, restaurace dokáže překvapit.

Jiná liga

Během letošního roku jsem vyzkoušel degustační menu ve třech vyhlášených podnicích, z nichž jeden byl dokonce oceněn michelinskou hvězdou. Dostal ji zaslouženě, o tom není pochyb. Přesto mě jeho menu ničím nepřekvapilo – nechybělo foie gras, lanýž, espuma,

křehoučká ryba, ani originální dezert – to vše oživeno desítkami výrazných a pracně vyráběných komponentů. V Parzivalu to ale bylo jiné. Nešlo jen o úspěšnou aplikaci okoukaných trendů z vyhlášených světových podniků, tady byla cítit vlastní invence a neuvěřitelný cit pro mixování zdánlivě neslučitelných chutí. Vezměte si třeba klasické pečivo podávané na začátku degustace, které si v dobrých podnicích sami pečou a často ho servírují se šlehaným máslem a ochucenou solí. V Parzivalu vám na stole přistane ještě teplá listová brišoška doplněná marmeládou z olivového oleje. Že je to zvláštní? To bezesporu je, ale buďte si jisti, že to budete milovat. A to ještě nejsme ani u prvního chodu – počkejte, až ochutnáte hořčičnou zmrzlinu s grilovanou meruňkou!

Už když na stole přistál první amuse bouche, bylo mi jasné, že zdejší šéfkuchař rozhodně nebude druholigový kuchtík nakynutý marketingovým práškem do pečiva. To, co vychází z kuchyně, má nápad, vyladěnou chuť, koncept a v neposlední řadě duši. Zabrlo to víc než 2500 znaků, ale je čas, aby šéfkuchař Gal Ben Moshe slyšel mou upřímnou omluvu za předčasné odsouzení! Mistré, mýlil jsem se a sypu si popel na hlavu. Vy rozhodně nejste další z řady marketingových nástrojů.

Cesta kolem světa

Ještě než vám udělám chuť popisem aktuálního menu, za kterým do Prahy létají Galovi fanoušci ze všech koutů světa, sluší se v krátkosti odvyprávět jeho životní příběh, který se se propisuje do každého komponentu, co se na talíři objeví.

Gal Ben Moshe nepatří k šéfkuchařům, kteří by se vypracovali přes televizní soutěže a instagramové recepty. Vyrůstal v Tel Avivu, místo románů četl kuchařky, prošel londýnskými restauracemi i chicagskou tříhvězdou Alinea a nakonec si otevřel vlastní podnik v Berlíně. Právě tam našel svůj rukopis postavený na moderním pojetí levantské kuchyně. Skutečný průlom však

přišel až s restaurací The Prism, kterou v roce 2019 otevřel se svou ženou (ta v jeho podnicích pracuje jako sommelierka). O rok později získal michelinskou hvězdu a vše nasvědčovalo tomu, že v Berlíně zůstane. Pak ale přišla nabídka z pražského hotelu Bookquet a po dlouhých úvahách, zda řídit oba podniky, přišlo překvapivé rozhodnutí. Berlínská restaurace nadobro zavřela dveře a šéfkuchař s rodinou se přestěhoval do Prahy.

Tak se zrodil Parzival. Ben Moshe po pojmenoval po jednom z rytířů, kteří v románu Wolframa von Eschenbacha z přelomu 12. a 13. století hledali Svatý grál. Restaurace v přízemí historického domu U Kuchyňků, kde byla hospoda už v 15. století, je překvapivě útulná a moderní. Minimalistickému interiéru dominují přírodní materiály a zemité barvy doplněné vkusnými obrazy s pražskou tematikou. Jediným výraznějším prvkem je nástěnná malba hodin pražského orloje, která však nijak neruší. Veškerou pozornost tak na sebe strhávají dokonale naaranžované chody, které postupně přistávají na stole a jejichž degustace zabere klidně

tři hodiny. A buďte si jisti, že nudit se rozhodně nebudete.

Vlastně nevím, jestli se hodí, abych vám tady popisoval jednotlivé chody a jejich chutě. Byla by škoda přijít o ten moment překvapení, který přichází s každým ze šesti, potažmo jedenácti, jídel, co se před vámi postupně odhalují jako umělecká díla. Už při prvním pohledu na ně se vám chce zatleskat a když dojdete, chce se vám aplaudovat znovu, tentokrát ve stoje. Ne, nepřeháním. Počkejte, až se na tuhle cestu kolem světa v Parzivalu vydáte. Můj favorit? Nemůžu se rozhodnout mezi Makrelou „Aburi“ se sezónním salátkem a krevetou Kattayif s pistáciemi. To je ale ten nejmenší problém. Horší je, že bych si je dnes dal k večeři znovu.

Za degustační menu zaplatíte 3 200 Kč, s vinným párováním pak o 1 800 Kč navíc. Kdo patří k pravidelným návštěvníkům degustačních restaurací, mi dá zapravdu, že to rozhodně není vysoká částka. Zejména když si člověk uvědomí, že mu jídlo vaří šéfkuchař, který několik let za sebou obhájil michelinskou hvězdu. 

→ Více na www.parzivalrestaurant.cz

Letní menu, inspirované cestou kolem světa, vás vezme i do Dubaje. Při vytváření tohoto chodu se Ben Moshe inspiroval virální čokoládou. Kreveta je doplněna lidi, pistáciemi, Beurre Blanc a okvětními lístky růže.

