

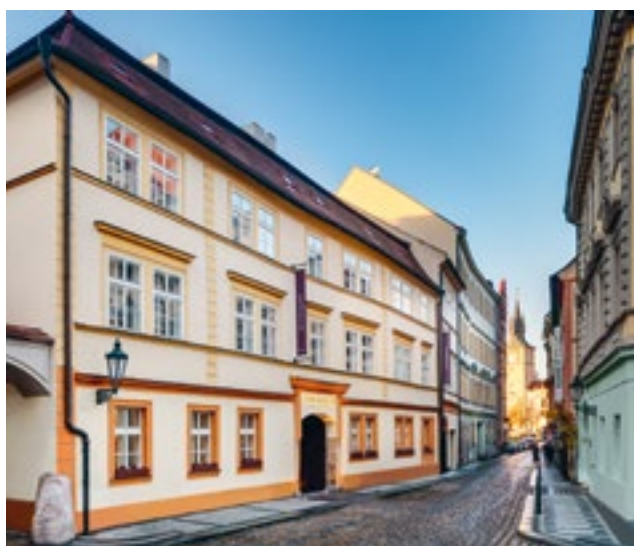


Parzival — Karoliny Světlé 27, Praha 1

Středověký epos na talíři Parzival

Text: Sára Goldbergerová

V kulisách pražského Nového Města se začal rozehrávat středověký příběh rytíře Parzivala, který se vydal hledat svatý grál. Jeho honba za něčím dokonalým a krásným inspirovala šéfkuchaře Gala Ben Mosheho, který vařil v kuchyních v různých koutech světa a šest let i pod michelinskou hvězdou ve vlastní restauraci Prism v Berlíně. Nyní se přesunul do stověžaté metropole, aby zde skrz výjimečné chutě a vůně představil svůj životní příběh. Hosté se vydají na kulinářskou pouť, která je provede od Tel Avivu přes Chicago až do Berlína – každý chod spojuje linka levantské kuchyně, která je šéfkuchaři vzhledem k jeho kořenům nejbližší. „Restauraci Parzival do Prahy přináším sám sebe. Je to pro mě velmi osobní koncept,“ říká Gal Ben Moshe.



Intimní restaurace se nachází v hotelu Bookquet.



Menu tvoří pokrmy s nádechem levantské kuchyně.



Na každém chodu je patrný šéfkuchařův michelinský rukopis.



K menu si hosté mohou vybrat vinné párování.

„Miluju pocit, který se pojí s objevením něčeho nového – když přijdete s novým nápadem, chutí či kombinací anebo když narazíte na kuchyni, která vás inspiruje. Zdá se, že jde o nekonečné pole možností,“ vypráví michelinský šéfkuchař. Na menu v restauraci Parzival, která se nachází v hotelu Bookquet, je patrný přesně tento novátorský přístup, je tedy velmi pravděpodobné, že kombinace chutí a surovin, které tu vyzkoušíte, jste ještě nikdy na jazyku neměli. ——— Tak třeba křehké maso ryby smuhy královské s výraznou XO omáčkou z mořských plodů, která je typická pro asijskou kuchyni, spojenou s verjusem (šťávou z nezralých hroznů), což je zase ryze levantská surovina – plná chuť umami se pojí s výraznou kyselostí, výsledkem čehož je nevídaná exploze chutí. Podobný zážitek se

opakuje u spojení zdánlivě obyčejného pečeného kuřecího prsa nadívaného jemně mletým jehněčím masem s pistáciemi a arabským kořením baharat. Zemitost celému pokrmu dodává ještě kávový jus a ostružiny. ——— „Parzival není levantská restaurace per se, ale zároveň není ani ničím jiným. Jde o souhrn mých životních příběhů a míst, kde jsem působil – vše se setkává na talíři, aby si to hosté užili a lépe mě poznali. Levantský vliv je citelný, protože to je oblast, ze které pocházím. Ale Parzival se bude dál vyvíjet s tím, jak budu cestovat a dostávat se do kontaktu s kuchyněmi dalších zemí,“ vysvětluje Gal Ben Moshe. A poodhaluje, že aktuálně se hodně zajímá o kulinářské techniky z Číny, Mexika a Koreje. Jestli se propíšou i do příběhu v Parzivalu, ukáže čas.