

## Kulaťák

Sympatická restaurace, která si na nic nehraje a připomíná prostředí bavorských pivnic



### Pilsner Urquell Original Restaurant Kulaťák

Vítězné náměstí 820/12  
Praha 6

T: +420 773 973 037  
E: info@kulatak.cz  
www.kulatak.cz

Majitel: CCB-Czech, s. r. o.  
Odpovědný vedoucí: Luboš Pobiš  
Šéfkuchař: Lukáš Soukup  
Výčepní: Dan Ambrozek, Arnošt Kunc

Otevřeno: denně 11.00-24.00  
Počet míst: 120, salonek 30, letní předzahrádka 25  
Oddělené prostory pro kuřáky a nekuřáky  
Bezbariérová restaurace

Jídlo: 45 z 50  
Obsluha: 19 z 20  
Nápoje: 18 z 20  
Prostředí: 7 z 10  
Celkem: 89 ze 100 ★★★★★★★★



Právem byla tato restaurace přesunuta z kategorie „pivnice“ do kategorie „česká kuchyně“. Vír, tvořený davem pohybujícím se po Kulaťáku čili Vítězném náměstí, z valné části končí ve dveřích této restaurace, alespoň kolem poledne.

Nazval bych toto zařízení restaurací, která si na nic nehraje. Dřevěná podlaha, židle i stoly včetně obložení se netváří, že pocházejí ze 17. století, ale jistým způsobem připomíná prostředí bavorských pivnic. Je tam podobně živo, útulno a personál vás nenechá na pochybách, že jste vítáni, i když si právě není kam sednout.

Přestože jsem si nedal pivo, dostal jsem docela ucházející italské víno - merlot; byl možná trochu sladší, aby vyhověl chutím zákazníků či zákaznic. Překvapivé bylo množství cizinců, kteří se rozhodli zde poobědvat. Podobnost s bavorskou pivnicí spočívala i v porcích, které jistě umožní těžce pracujícím úředníkům z okolí doplnit energetické ztráty při razítkování spisů. V každém případě lze kvitovat rychlost, s jakou je každý obsloužen, aniž by mu bylo jakkoliv dáváno najevo, že by měl stejně rychle konzumovat a uvolnit místo dalším hostům.

Typická česká jídla jako kachnu, svičkovou a podobně lze samozřejmě dostat v rekordním čase, nicméně doporučil bych horkou šunku od kosti s křenovou penou. Je-li zákazník zvyklý na běžné restaurační porce, poté, co obdrží talíř, podlomí se mu kolena. Není to žádný předkrmový plátek, ale porce, kterou se pohodlně a dobře naobědváte. Škrábaný biftek, takzvaný tatarák, je tu ve dvojím provedení - jednou už s promíchanými ingrediencemi, podruhé pro tvůrčí povahy. A opět ve dvojí možné gramáži. Chválím kuchaře, kteří nehodili kus svičkové do mixéru, ale opravdu tatarák naškrábal. Bohatá paleta všech možných ingrediencí umožní vytvořit si svérázné dílo podle vlastní chuti.

Poněkud experimentálně působí jeden z dezertů - nepečený štrúdl. Pokud se konzument připraví na štrúdl vařený v mléku, má smůlu. Dostane hluboký talíř, v němž jsou rozmixovaná jablka, na spodku talíře oříšky a rozinky a těstovinové vločky. Okraj talíře zdobí tyč z upečeného listového těsta. Celkový umělecký a chuťový dojem kazí jen ty těstoviny na dně talíře, jinak jde o zajímavou kreaci.

Kulaťáku a jeho obsluze včetně kuchařů píší tedy veličku jedničku. ●