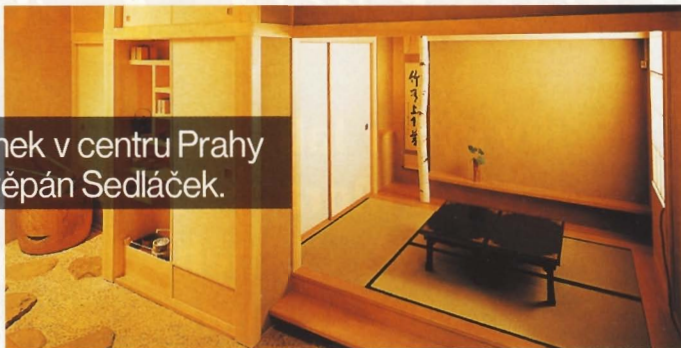


MIYABI

Japonský kulturní stánek v centru Prahy navštívil a zhodnotil Štěpán Sedláček.

Čas od času dostanu chuť strávit večer opravdu netradičně. A co může být pro našince víc netradiční, než návštěva kvalitní japonské restaurace. Někdo může namítnout, co je zvláštního na tom, dát si někde sushi. Jasně, ale když si tradiční japonskou kuchyni vychutnáte se vším všudy, je to o něčem jiném. Před nedávnem jsem se o tom přesvědčil na vlastní kůži. Na doporučení kolegy jsem se dvěma přáteli navštívil restauraci Miyabi nedaleko Karlova náměstí. Nebylo to rozhodně moje první seznámení



jsou pak z velké části dřevěné, doplněné rýžovým papírem. Před vstupem na tatami jsme byli vyzváni k zutí obuvi. S výběrem pokrmů nám velmi ochotně poradil vstřícný číšník. Sestavil nám menu tak, abychom měli možnost ochutnat většinu zdejších specialit. K pití jsme si objednali tradiční japonské čaje, každý jiný, abychom mohli degustovat. Show začala,

A teď jak na to. Ještěže zdejší obsluha je obrněna trpělivostí. Každému z nás pomohla s prvními krůčky nabírání pokrmu hůlkami. Věřte, že o zábavu bylo na dlouho postaráno. Pokrmu z talíře ubývalo velmi pomalu a my jsme se dočkali i druhého chodu – tori obentó. Obentó v překladu znamená jídla podávaná v krabičce. Pro tento případ bylo vybráno tori obentó



s tradicemi země vycházejícího slunce, přesto jsem byl v mnoha ohledech mile překvapen. Vstupní místnost ve mně vzbudila pocit, že jde spíš o čajovnu než o typickou japonskou restauraci. Tento pocit však trval jen do chvíle, než mě oslovil číšník. Po zdvořilém uvítání nás zavedl do zadní části podniku, kde se skrývá posezení na tatami – na podložce u nízkého stolečku. Tato část restaurace je vůbec pozoruhodná. Podlaha chodby je tvořena většími náslapnými kameny, mezi nimiž vede potok malých oblázků. Místnosti s tatami

když nám přinesli příbory. Pardon, japonské hůlky. Chvilí na to jsme se dočkali prvního chodu. Tím bylo joši suši. Než jsme se do pokrmu pustili, dostali jsme přednášku, co vlastně budeme jíst a jak to máme jíst. Když to převedu do našeho jazyka, tak se jednalo o precizně nazdobenou rýži s plátky čerstvého lososa, tuňáka a maslové ryby. Dále pak rýžové válečky s uzeným lososem a houbičkami šitake. K tomuto pokrmu se ještě vřítí nepostradatelné ingredience – japonská sójová omáčka, japonský křen wasabi a nakládaný zázvor.

což znamená kuřecí nebo drůbeží. Dostali jsme je hned v několika úpravách – marinované se zázvorem, ve stylu terijaki, na japonský způsob a salátem. Příloha? Samozřejmě rýže. Přiznám se, že pokrmu jsme vychutnávali nepřiměřeně dlouho. Odmítli jsme totiž nabídku číšníka, který se chtěl smilovat a přinést alespoň lžice. V Miyabi jsme strávili několik příjemných hodin a rozhodně se zase rádi vrátíme.

Kde: Navrátilova 10, P-1,
tel. 296 233 102, www.miyabi.cz.
Otevřeno: 11.00-23.00, So, Ne 12.00-23.00.