



Miyabi

TAJE JAPONSKÉ KUCHYNĚ

Odfoukněte světský prach ze svých duší



KAŽDÁ CHVÍLE, kdy posedíte při čaji senča, může z vašich duší sfouknout alespoň malou vrstvičku světského prachu a vy procitnete k chvále přírody a vesmíru. Rozpomenete se na svěží zeleň trav, šum stromů či dálavy hor. Takovéhle pěkné poetické textíky najdete v nápojovém lístku restaurace Miyabi, konkrétně v oddílu čajů. Stejně poetický je ale i interiér tohoto malého podniku. Rozhodně tu nečekejte servírky à la gejša ani žádnou rádobu japonskou romantiku, ale velmi decentní výzdobu: pár obrázků a hlavně prodejní výstavku rozličných nádobek na japonské speciality - mističky na polévku, kalíšky na saké, talířky, krabičky a podobně.

Pokud se vás personál už při objednávání místa zeptá, jestli chcete normální, nebo japonské sezení, nebojte se a zvolte klidně japonské. Vezměte si ale čisté ponožky, protože se před tatami musíte zout. Jinak není toto sezení nikterak nepohodlné.

K jídlu hraje nevtíravá japonská hudba, v době naší návštěvy, asi v pět hodin odpoledne tu nebyl téměř nikdo. Hosté se začali scházet až kolem sedmé. Pro klid je však dobré si místo zvláště pro víc lidí rezervovat předem. Pokud je pěkné počasí, tatami jsou i na zahrádce na zadním dvorku.

Ale teď přejděme k tomu nejlepšímu, co Miyabi nabízí. Jste-li v japonské restauraci poprvé, doporučujeme vám Miyabi menu (pro dvě osoby za 1360 korun, pro šest za 2480 korun), které vám dokonale předvede všechny taje a nevídané chutě japonské kuchyně. My jsme zvolili menu pro dvě osoby a je třeba dodat, že by se z něj dosyta najedli tři lidé. Co tato pohádková sestava obsahuje? Jako předkrm je servírována mísa suši - tedy rýže obalená syrovým halibutem, lososem,

makrelou nebo naopak v rýži schovaný losos nebo krab, to celé obalené zelenou řasou. Suši jsme si namáčeli do sosíku, který jsme si sami vytvořili ze sójové omáčky a pálivého křenového másla. K tomu jsem popíjeli výbornou polévku ze sójové pasty misoširu a na pročištění chuti přikusovali čerstvý zázvor. Výtečná kombinace! Jako aperitiv jsme pochopitelně zvolili studené saké.

Po předkrmu přišla velká krabice plná různě upraveného masa: kuře terijaki v sójové omáčce (toriniku no terijaki), rolovaný plátek roštěné plněné chřestem (gjúniku asuparamaki) a plněné vepřové obalené v sezamovém semínku. V další krabici pak byly saláty a v jemném těstíčku obalené houbičky šítake, které se namáčely v sójové omáčce. Výtečné bylo i smažené tofu (atsu-age). Jako moučník jsme dostali zmrzlinu s fazolemi a ovocem. Popíjeli jsme perfektně vychlazený Muškát moravský, ročník 1999, pozdní sběr ze Sedlce na Mikulovsku.

Samozřejmostí byly ubrousky navlhčené horkou vodou, hůlky (na požádání nahrazené příborem) a nádherné mističky, krabičky a krabice, v nichž byly pokrmy servírovány.



Sakana obento

Obsluhující číšnice byla pozorná, ochotně nám vysvětlila, co to vlastně na talířích máme a jak se pokrmy kombinují. Nutno dodat, že bez jejího výkladu bychom byli bezradní. Vzorově nalávala také víno.

Miyabi se sice nalézá ve značně nevábenné, zanedbané a rozkopané Navrátilově ulici, ale její návštěvu můžeme s klidem doporučit. Výborně se tu najíte a ceny nejsou tak vražedné, jak tomu obvykle v japonských restauracích bývá. Turista z dalekého Nipponu by rovněž zajásal: obsluha by s ním totiž dokázala komunikovat jeho mateřštinou.

MARKÉTA ČECHOVÁ,

spolupracovnice redakce (style@euro.cz)

AdresaNavrátilova 10, Praha 1
Tel.: 02/96 23 31 02-3, fax: 02/96 23 31 04**Otevírací doba**

ve všední den 11.00-23.00, o víkendu 12.00-23.00

Druh kuchyně

japonská

Platba kartou

Visa, Eurocard MasterCard, American Express

Jídelní lístek

čeština, angličtina, japonština

Jazyková vybavenost personálu

čeština, angličtina, japonština

Původ nabízených vín

Česko, Japonsko

Hodnocení restaurace

Jídlo	19 bodů z 20
Obsluha	10 bodů z 10
Atmosféra	8 bodů z 10
Co dostanete za své peníze	9 bodů z 10
Celkem	46 bodů z 50

Výběr z jídelního lístku

Makizuši s uzeným lososem (tři kusy)	110,-
Temarizuši - kuličky zdobené lososem a halibutem (čtyři kusy)	145,-
Polévka kakitama sůpu - rybí vývar s vejci	45,-
Sake na amijaki - losos pečený na grilu marinovaný v saké	270,-
Rybí tempura - smažené ryby, krevety, krabí maso a houby šítake v jemném těstíčku	250,-
Atsu-age - smažené tofu ochucené sójovou omáčkou a čerstvým zázvorem	90,-
Mrkvový dort s vanilkovým krémem	45,-
Miyabi mandžu - maslové bochánky plněné košianem, sladkou pastou z bílých fazolí	40,-

V pondělí až pátek od 11 do 14 hodin se podává japonské polední menu za 130 korun.

Výběr z vinného lístku

Saké (dvě deci)	180,-
Muškat moravský, ročník 1999 pozdní sběr	180,-
Zweigeltrebe růžové, ročník 1999 Šatov-Volné Pole	240,-
Cabernet Sauvignon, ročník 1998, Valtice	180,-

Pivo 0,33 litru

Sapporo	95,-
Kirin	95,-
Asahi	65,-

Japonské čaje

Mugiča - obilninový čaj podávaný chlazený	25,-
Senča - zelený čaj	50,-
Genmaiča - zelený čaj obohacený praženou rýží	50,-