text **Stanislava Pecková**

foto **David Neff, Mafra**

Můj business lunch

NEJLEPŠÍ THAJSKÁ RESTAURACE V PRAZE, SRDCOVÁ ZÁLEŽITOST I ČESKÁ KLASIKA. POZVÁNKU NA BUSINESS LUNCH PŘEDSTAVUJÍ DVĚ KRÁSNÉ MANAŽERKY, EVA KLEJMOVÁ Z J&T BANKY A VERONIKA BRÁZDILOVÁ Z TELEFÓNIKY O_2. SVŮJ TIP NEJEN NA PIVO PŘIDÁ TAKÉ ZDENĚK KVERKA Z KLENOTNICTVÍ DUŠÁK.

Eva Klejmová

Noi restaurant

Pálivá. *Pod názvem Kang Khew Wan Ped se skrývá pálivá kachna v omáčce z kokosového mléka s listy bazalky.*

VÍTE, KDO JE TO FLASHPACKER? Jedná se o výraz pro luxusního backpackera, tedy baťůžkáře. Je to typ nezávislého cestovatele, který se do světa vydá na vlastní pěst, ale zato třeba s kufrem na kolečkách a notebookem. Jako o flashpackerovi o sobě mluví Eva Klejmová, která má v privátní bance J&T na starosti segment concierge. Svým klientům organizuje nevšední zážitky a dovolené, sama procestovala lán světa. Nad oblíbenou pálivou kachnou s rýží v restauraci Noi na Újezdě líčí, jak se dá zbavit pijavice v pralese (posolí se) nebo který repelent zabije i nejprotivnější druhy hmyzu. Protože ji to často táhne do Asie, kde nějakou dobu žila, i v Praze nejčastěji zamíří do nějaké asijské restaurace. V Noi podle ní servírují tu nejlepší thajskou kuchyni v hlavním městě. Noi se vyznačuje vřelou atmosférou. Možná je to tím, že tu všichni včetně personálu konzumují tolik ostrého jídla – v jídelníčku značeného papričkami. „Když mi dá někdo vybrat, první volba je vždycky thajská kuchyně. Pracovní schůzky tu většinou dopadají tak, že se o jídle bavíme anebo jíme. Ráda do Noi chodím klidně i sama na večeři," říká Eva Klejmová a dodává, že na thajské kuchyni je nejhezčí to, jak je rozmanitá a pokaždé jiná.

Sváteční. *Konfitované kachní stehno s červeným zelím a jablky a opečené škubánky .*

Zdeněk Kverka

Katr restaurant

PODOBNÝ TYP RESTAURACE NENAJDETE nikde v republice, majitelé Katru koncept přivezli z New Yorku. To, co na první pohled vypadá jako futuristická lampa nad každým místem, je totiž digestoř. Stoly u Katru jsou vybaveny plynovými grily, každý dostane prkénko se smaltovaným nádobím a svou porci masa nebo zeleniny si může připravit přímo před sebou. Během chvíle tu prý tají i ledové obličeje a lidé se vydovádí a navzájem si berou kousky z prkénka. Kromě toho tu šéfkuchař Dan Popilka servíruje českou kuchyni od králíka nebo kachny až po vyzrálé hovězí. Za pěkným, jednoduchým interiérem, jehož dominantou je obložení z černých tabulí, kde je vypsané menu, stojí architekti z ateliéru de.facto. Nejen na gril, českou kuchyni, ale i na business lunch a na plzeňské pivo sem chodí Zdeněk Kverka. Spolu s manželkou Markétou Dušákovou vlastní blízké Klenotnictví Dušák a butik Omega v centru, takže do Katru se z práce vydává příjemnou procházkou. „Mám rád dobré pivo, a i když tu vaří hlavně česky, já si tu přes týden nejčastěji dávám polévky nebo saláty," vypráví Zdeněk Kverka. U Katru se potkává se svými známými i obchodními protějšky ze zahraničí, se kterými má přátelské vztahy. „S těmi, se kterými spolupracuji, se znám mnoho let. Neomezujeme se proto žádnými pravidly business lunche. Kdo má chuť, dá si čtyři chody. Každý preferuje nějakou jinou stravu, ale pivo většina neodmítne," směje se Zdeněk Kverka.

Veronika Brázdilová

Kalina

***Lehká ryba**. Pečený filet z mečouna s omáčkou s rozinkami, s violet bramborami, kapary a oříšky.*

NA RELATIVNĚ NOVOU RESTAURACI KALINA v Dlouhé ulici existují snad jen pozitivní recenze. Z každého, kdo sem zamíří, místní šéfkuchař a sommeliér vzápětí udělají věrného zákazníka. Čím to je? „Tahle restaurace si na nic nehraje. Přesvědčí personálem a přesvědčí i jídlem," říká Veronika Brázdilová, manažerka SMB segmentu Telefóniky O_2. „Navíc si moc dobře pamatují lidi, kteří sem zavítají opakovaně. Když sem jdu, je to skoro jako vrátit se domů! Jím tady soukromě i pracovně. I u pracovních schůzek platí, že láska prochází žaludkem. Když zvu na oběd klienty, přemýšlím, co mají rádi. Vaří zde mix české a francouzské kuchyně, tak si vybere skoro každý. Navíc tu mají fantastické víno." Právě na párování vína s jídlem se v Kalině nejvíc soustředí, takže to, co nalijí u oběda do skleničky, umějí vysvětlit. Mezi stoly také často prochází majitel a šéfkuchař Miroslav Kalina a baví se s hosty. Kalinu otevřeli spolu s kolegou sommeliérem Vítem Hepnarem před necelým rokem. Nemají ambice vytvářet přehnané luxusní prostředí, ani ceny nejsou nadsazené. „Není tu vyskládaný všechen servis, který restaurace má. Ani interiér nepřebíjí to, co přinesou na stůl. Člověk se tu cítí dobře," míní Veronika Brázdilová.