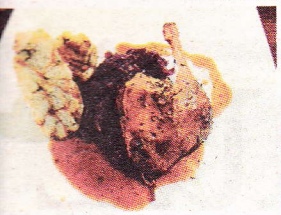

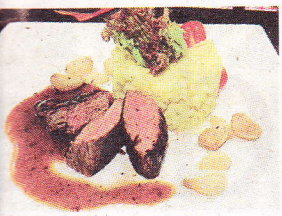

Foto: 4x Petr Karlíček

**RECENZE** V posledních letech přibývá podniků, které sázejí na klasickou českou kuchyni. Ambiente otevřelo již čtvrtou pobočku Lokálu, Václav Frič má Na Pekárně setrvale plno. Ale proč jsou všechny tyhle restaurace jenom v Praze a blízkém okolí?

# Na ústecké Rychtě

Vítaným zjevením se pro mě stala ústecká restaurace Na Rychtě. Oťukávali jsme se s tímhle místem postupně. Poprvé jsme tam přišli na pivo a Rychta si mě omotala kolem prstu jiskrnou dvanáctkou z tanku. Pivo nazvané Mazel je nepasterované, nefiltrované a pije se nebezpečně příjemně.

Podruhé jsme měli Rychtu na trase cestou na vlak. Je kousek od nádraží, takže plonková půlhodina stačila akorát na polévku a jednoho mazla. Výraznou masitou chuť zvěřinového krému s knedlíčky osvěžila nasekaná petrželka a mně bylo už u první lžíce jasné, že sem se ještě musíme vrátit.

Udělali jsme to brzo. Byla jsem zvědavá na domácí klobásy, buřty na pivě, guláš, hovězí jazyk a spoustu dalších věcí. Hned první ze zmiňovaných jídel, pivní klobáska ovoněná tymiánem, mě poslalo do kolen: provedení je spíš sušší, to ale vyrovnává kopička červené cibule, které na ostrosti dodává křen a trocha hořčice. Další trefou do černého je Na Rychtě silný a voňavý hovězí vývar. Talíři dominuje obří játrový knedlík, jaké se do polévek dávají v sousedním Rakousku. V poměru k množství polévky možná trochu nadměrečný, jeho provedení je však bez chyby.

Když přijde na hlavní jídla, není mi moc jasné, proč kuchyně Rychty plýtvá energií nabízením těstovin nebo lososa. Sympatičtější by byl kompaktnější jídelní lístek soustředěný jen na českou kuchyni a masité pokrmy. Z lehčích jídel by bohatě stačily variace z kozího sýra a červené řepy nebo haloumi a pečených brambor, které na menu mají.

Je zbytečné tříštit síly do jiných oblastí, když právě rustikálnější styl Rychtě sedí skvěle. Kachna dělaná v sádle je ukázková: maso se samo odlupuje od kosti, červené zelí je něžně nasládlé a houskové knedlíky hladově nasávají opalizující výpek na dně talíře. Stejně vyladěným chuťovým koncertem jsou i zdejší steaky včetně varianty Diamant, podávané s do sladka upečenými stroužky česneku a mačkanými bramborami s aromatickým čedarem.

Právě takové detaily, jako je konkrétní bylinka v polévce či u pečínky, trocha vybraného sýra přidaného do brambor nebo přídavek medu k řepě a kozímu sýru, dávají kuchyni restaurace Na Rychtě punc výjimečnosti. Zároveň je však v rukopisu kuchaře cítit respekt k základním surovinám. Málokdy se stane, že by bylo jídlo příliš složité, snad jen v případě v perníku obalených knedlíčků z tvarohu, plněných nugátem a podávaných se zakysanou smetanou, se na jednom talíři potkalo dominantních chutí příliš mnoho.

Rychta vyniká nejen jídlem, ale i stylovým, spíš staromilským interiérem, kde se nenuceně snoubí světlé zdi, tmavě hnědý nábytek s tu a tam nastraženou starou lahví nebo nostalgickým obrázkem. Celek nesklouzává ke kýči, což se u prvorepublikového retra dost často stává. Do ladění lokálu zapadá dobře i obsluha: úslužní, nikoli však servilní číšníci jsou rychlí, většinou najdou i chvilku, aby s hosty zažertovali. A když se zeptají, zda vám chutnalo, je cítit, že je to opravdu zajímá.

## Z jídelního lístku

| | |
|---|---|
| Zvěřinový krém s masovými knedlíčky | 39 Kč |
| Pečená kachna s červeným zelím | 169 Kč |
| Mazel 12°, 0,5 l | 33 Kč |

## Na Rychtě

★★★★☆

☆☆☆☆☆ ☆☆☆☆☆ ★☆☆☆☆ peklo, špatné ujde to

★★★☆☆ ★★★★☆ ★★★★★ dobré skvělé dokonalé

**adresa, kontakt, otevírací doba**
Na Rychtě, Klášterní 9, Ústí nad Labem, www.pivovarnarychte.cz, tel. 475 205 018

**cenová úroveň**
nízká, 3 chody a nápoje/os. 300 Kč

Návštěvy restaurací probíhají striktně anonymně. Náklady na recenze hradí MF DNES, a jsou tedy zcela nezávislé.

## KATŮV ŠLEH

### Už jste jedli Tajemství bílé paní?

*Je-li oko oknem do duše, pak jídelní lístek je oknem do restaurace. Zprzněné či odfláknuté menu může způsobit, že zapomenete na vypulírovaný interiér i úslužný personál a do hlavy se začne vkrádat otázka: „Mám vůbec riskovat objednávání jídla?“*

*Mezi nejnevinnější ústřely na jídelníčcích patří komolení cizojazyčných názvů. „Spagety quadro staciони“, tedy špagety čtvercových stanic, jistě vzbudí zvědavost nejednoho labužníka, obvyklé quattro stagioni (čili čtyři roční období) už jsou prostě nuda. Nebo takový „Kordon Blau“ neboli Ožralý (případně modrý) kordon bude zřejmě ráznější německou verzí francouzského řízku Cordon Bleu (Modrá stužka), odkazujícího na slavnou gastronomickou školu stejného jména.*

*Častější a taky hrůzostrašnější jsou názvy pokrmů, jimiž kuchař dává najevo, že jeho fantazie je bezbřehá. Tak bezbřehá, že dokáže vytvořit „Kosmonauta s broskví a sýrem v raketě“ (kosmonautem rozumějte kuřecí prsa) či „Tajemství bílé paní“. Tím se snažil odpoutat pozornost od faktu, že na stůl posílá šlichtu z kečupu a vepřových odřezků.*

*A pak je tu ještě jedna kategorie pržnění menu, u níž si člověk nemůže být jist, zda pochází ze svérázného smyslu pro humor, nebo z absolutní natvrdlosti. Do té patří skvosty jako „Beef soté z králičí pečeně“ nebo „Vepřová panenka po židovsku“.*

*Pokrmy uvedených názvů svého času skutečně nabízely (a dost možná dodnes nabízejí) restaurace z reálného světa, nikoli ze sitkomu. Párkrát jsem měla šanci vidět i samotná jídla: s hrůzostrašností svých pojmenování si provedení nezadala. Tímto zdravím autory všech zmíněných perel: díky, že nás před sebou varujete a dáváte nám šanci prchnout od stolu ještě před objednáním.*