

RODINNÝ HOTEL OKOŘ

Nebývá pravidlem najít mimo hlavní město zvlášť dobrou restauraci. Najít velmi dobrou a ještě k tomu s okouzujícím prostředím a pohádkovou zříceninou na obzoru se rovná malému zázraku. Přitom se koná jen pár kilometrů za Prahou!

FOTOGRAFIE MICHAL ŠETKA
TEXT JITKA RÁKOSNÍKOVÁ

Jsou restaurace luxusní i laciné. Stále víc našinců ale touží po místech, kde kromě toho, že se tu dobře jí, to není cítit přepáleným tukem, kde se za dobré jídlo platí pouze přiměřené částky, a kde je navíc prostě hezky. Tak hezky, že byste tu chtěli strávit nejen hodinku na obědě, ale klidně i pár dní. Najít takové místo není v současné „restaurační scéně“ zrovna jednoduché. Rodinný hotel a restaurant Okoř ve stejnojmenné vsi nedaleko Prahy byl proto objevem nečekaným, a o to milejším.

Slůvko „rodinný“ v názvu není jen obchodním označením. Majitelé totiž zdevastovanou, původně zájezdní, hospodu koupili a zrekonstruovali prvotně jako skutečně rodinné bydlení. A přestože mají i pražskou adresu, Okoř pro ně stále zůstává místem, kde se krásně přebývá i spí. Úsilí, které věnovali renovaci celého objektu a přilehlé zahrady v kopci, je zcela obdivuhodné a k příjemnému posezení u jídla přispívá výsledek měrou vrchovatou. Atmosféru v přízemní restauraci se „snídaňovým pokojíkem“ pro hosty určuje hned několik různých vlivů. Chvilí máte pocit, že jste se ocitli někde na jihu Francie či v Toskánsku (napomáhá tomu starodávný, jen decentně oživený nábytek, různé dekorační detaily i záplava levandule v zahradě), jindy je to tady tak trochu jako na prázdninách u babičky - to bude tou vůní čerstvě usušeného sena či trávy po dešti... nebo že by to bylo také sbírkou původních fotografií v restauraci, zachycující místo a okolí v dobách, které už dávno nejsou pravda? Přesto máte pocit, že jste se v nich ocitli - a to jste jen pár kilometrů vzdušnou čarou od moderního pražského letiště. Podmanivé směry, kterými se vydaly úpravy vzhledu, ctí i zdejší jídelničky včetně přítakání české hospodské klasice v tom nejlepší slova smyslu. A tak se k sobě bez předsudků druží grilovaný kozí sýr (se salátem, dresinkem, ořechy a medem za 125 Kč) a podobně

ÚSILÍ, KTERÉ MAJITELÉ
VĚNOVALI RENOVACI OBJEKTU
A PŘILEHLÉ ZAHRADY, JE
OBDIVUHODNÉ.

upravená středomořská zelenina s nakládaným sýrem a utopenci (po 55 Kč). Hlavní „jídla v kraji oblíbená“ zahrnují například okořského kapra na dvou druhích cibule, podávaného s máslovými bramborami (69 Kč) a řížečky v několika variacích (se šouchanými bramborami 160 až 190 Kč), ale i chloubu restaurace, klasické steaky. Ty tu podávají, kromě jiného, s domácími hranolky v belgickém stylu - pokud to nevíte, Belgie drží v přípravě pomfritů celosvětové prvenství - a s vynikající pepřnou omáčkou (kombinace za 299 Kč), která je tajemstvím zdejšího šéfkuchaře Pavla Burdy.

Tyto stránky úmyslně nevěnujeme klasickým recenzím restaurací. Už proto, že každý z nás je vybaven jiným chuťovým a čichovým aparátem a každé hodnocení toho kterého jídla je nutně velmi subjektivní. Ale steak přesto bývá takovým průběžským kamenem, na kterém se recenzenti rádi ukazují, tedy budiž, okořský biftek byl zcela křehký, plný šťávy a podle našeho přání uvnitř vláčný a růžový. Vratme se ještě jednou k jídelníčku - k máni je uměřený výběr ryb, salátů, těstovin i noků. Moučníky, stejně jako je tomu i u vín, se přiklánějí víceméně na českomoravskou stranu. Ať už jde o závin, palačinky či zcela neodolatelné tvarohové knedlíky s jahodami, smetanou a ořechy (70 Kč).

Nebývá to pravidlem, ale svými sedmi dvoulůžkovými pokoji, půvabným konferenčním sálem, do kterého se bez problémů vejde až 40 osob, i umístěním v jedné z nejzachovalejších středočeských vesnic Rodinný hotel Okoř zcela naplňuje heslo umístěné na jeho reklamním letáčku - pro relaxaci i obchodní schůzky je prostě ideální.

A totéž můžeme potvrdit i s ohledem na zdejší restauraci a poměr položek menu, jejich provedení a nakonec i ceny.

Rodinný hotel a restaurant Okoř, Okoř 23, Praha-západ
tel. 233 901 031, 732 552 306, info@hotelokor.com
www.hotelokor.com

