

# V Zelené kočce se hosté najedí dosytosti

Restaurace v centru Brna uspokojí všechny, kteří chtějí ochutnat pravou českou klasiku v poctivých porcích: Nezklame je ani polední menu

GABRIELA PERINGEROVÁ

**Brno** – Zelená, nebo červená kočka? Takovou otázku si položí host, který se rozhodne navštívit brněnskou restauraci Zelená kočka. V Solniční ulici v centru města láká hladové i žíznivé turisty a Brňany z oken restaurace kočka zelená. V kamenné mozaice u dveří se ale protahuje kočka červená, stejně jako v lampě nad výčepním pultem.

„Zelená nebo červená, je to jedno. Hlavní je, že je tady útulno,“ rozhlíží se testující šéfkuchař ze Šelepky Ivo Ševčík po dřevem obložené místnosti. Výčep v ní oddělují pivovarnické sudy a nad ním ve dvoumetrové výšce visí klavír. Zelená kočka se stala terčem pravidelného testu Brněnského deníku Rovnost.



Prostředí prvorepublikového pivovaru filmových Postržin má donutit hosty ochutnat v Brně dalešické jedenácti- a třináctistupňové pivo. A z lístku svázaného do kožených desek si vybrat něco k snědku. „Je obsáhlý, ale přehledně rozčleněný. Nabízí hodně z tradiční české kuchyně a překvapivě i několik jídel z italské kuchyně,“ pro



## VERDIKT ODBORNÍKA:

„Restaurace, kde umí klasická česká jídla.“

Šéfkuchař restaurace Šlepka Ivo Ševčík.

bírá se nabídkou Ševčík. Rozhodne se otestovat hotová jídla. Objednává svíčkovou s karlovarskými knedlíky a bramborové knedlíky plněné uzeným masem. Za okamžik ochotná číšnice přijde s omluvou, že kuchař svíčkovou nemá. „Nevadí. Asi nemá dovařeno. Lepší, když se omluví, než kdyby mi na stůl

poslal blaf,“ zastává se kuchaře Zelené kočky Ševčík.

Místo svíčkové objednáva moravský talíř. Mezi variací studených a teplých předkrmů ho zaujme domácí paštika. „Je moc dobrá,“ říká Ševčík po ochutnání. „Mohla by být víc mazlavější, tedy s větším obsahem tuku, ale to záleží na technologii, kterou ku-



## Zelená kočka

Solniční 8, Brno-střed

### VYSVĚDČENÍ ÚČET

Estetický dojem pokrmu	1	1x Domácí paštika	75,00
Chuť jídla – teplota	1	1x Česneková polévka	39,00
Ochota a přístup personálu	1	1x Plněné bramborové knedlíky	129,00
Atmosféra podniku	2	1x Moravský talíř	265,00
Úroveň záchodů	2	1x Bonaqua 0,25 l	30,00
Nabídka jídelníčku	1	1x Kofola 0,33 l	35,00
Doba čekání na obsluhu	1	2x Espresso (1x s mlékem)	75,00
Doba čekání na jídlo	1	<b>Cellkem</b>	<b>648,00</b>

Poznámka: 1 – nejlepší známka  
5 – nejhorší známka

Bezbariérový přístup ANO  
Nekuřácký prostor ANO

chař paštiku připravuje,“ dodává odborník. Jedno mu ale vadí: plátky citronu vedle paštiky a brusinek. Vzhledem k tomu, že na talíři nemá rybí paštiku, citron tam podle něj nemá co dělat.

Společně s předkrmem ochutnává česnekovou polévku. V silném vývaru jsou nejen kousky česneku a

brambor, ale i další kořenové zeleniny. Je dochucený kousky opečeného chleba. Prostor v restauraci Zelená kočka dostávají hosté nejen ve výběru jídel, ale také při posezení. Podnik je důmyslně rozdělený tak, aby každý stůl měl své soukromí. V klidu si proto můžeme vychutnat výborně připravené české speciality.

Porci moravského talíře tvoří uzené maso, pečená kačena a vepřové výpečky. K tomu červené a bílé zelí plus bramborový a karlovarský knedlík. I velký jedlík má co dělat. Zelí je sladší, v červeném je cítit víno, chuťově vše perfektně hraje dohromady. Knedlíky zůstaly i po vychladnutí na talíři měkké a nadýchané.

Stejně tak výtečné byly i bramborové knedlíky plněné uzeným masem. A porce také obrovská. „Sem bych poslal zájezd cizinců, kteří chtějí ochutnat pravou českou klasiku v poctivých porcích,“ říká Ševčík.

## Kvalitní obsluha

Při servírování kávy si odborník na gastronomii všímá i profesionálního vystupování číšnice. Každého z hostů obsluhuje zprava. „Tak to má být. Je vidět, že má řemeslo zažitě. Stejně tak jako kuchař. Minutky se naučí vařit každý, ale hotovky a paštiky, to už chce opravdový kumšt,“ naznačuje taje kuchařského řemesla Ševčík.

Zelená kočka je podle něj restaurací, kterou lidé nemusí obcházet. „Vřele ji doporučuji. Na jídlo se nečeká, hezky to v ní odsýpá,“ dává jedničky v hodnocení šéfkuchař. Podle něj se navíc vyplatí ochutnat polední menu. Podávají tam jen jedno, zato se třemi chody. I s předkrmem nebo zákuskem.