

WWW

UŽ JSME  
HODNOTILI<http://life.ihned.cz/jidlo/>

\*\*\*\*\*

## SOUP IN THE CITY

Restaurace s veselým interiérem nabízí podprůměrné jídlo, ale velmi milou obsluhu.

Nehodnoceno

## VIETNAM V PRAZE

Na Pho jděte na Vinohrady, na Bun Cha do Holešovic, a kávu a sladké do Karlína.

Nula hvězdiček

## BABIČKA

Noční mūra foodkritiků. Restauraci Babička na pražském Andělu se vyhněte obloukem.

\*\*\*\*\*

## ŽELJO

V bistru s tímto názvem najdete nejlepší čevapi a pljeskavicu v Sarajevu.

\*\*\*\*\*

## JAMES DEAN

V podniku v centru Prahy si užijete autentický americký „dining“.

22

RESTAURACE

RECENZE

Zastavte se  
na Rozcestí

TEXT PETRA POSPĚCHOVÁ

FOTO AUTORKA



## CHALUPA NA ROZCESTÍ

PEC POD SNĚŽKOU 247

TEL.: 499 896 295

E-MAIL: INFO@CHALUPANAROCESTI.CZ

[www.chalupanarozcesti.cz](http://www.chalupanarozcesti.cz)

Nejsem si jistá, kdy přesně k téhle změně došlo: ještě před pár lety jídelničky horských bud v Krkonoších stály na instantních polévkách a mražených polotovarech, dnes je situace radikálně jiná. Jako by si chatari uvědomili, že spoustu věcí zvládnou sami a nemusí se spoléhat na předpřipravené pytlíky. A že je navíc tenhle přístup vyjde levněji.

O jak velkou změnu se jedná, si uvědomíte, třeba když vyrazíte z Janských Lázní přes

Černou horu dále po hřebenu. Z Lesní boudy se stala ekofarma, kde můžete ochutnat domácí kozí sýry a speciality z jehněčího, o kus dál na Lyžařské boudě servírovali v zimě nepřekonatelnou kachnu se zelím, na Klínovkách pečou domácí chleba a na Luční boudě koláče a housky.

Asi nejpozoruhodnější podnik najdete mezi Lyžařskou a Klínovkami – jmenuje se Chalupa Na Rozcestí. Chalupa to není, spíš klasický horský bufet. Tvar budovy je ovšem jediné, co bufetovou dobu před třemi lety, kdy tu vládl nevlídný chatař s instantní česnečkou na plotně, připomíná. Místo se díky novým majitelům proměnilo v útočiště regionální, tedy krkonošské kuchyně. Právě z ní vychází naprostá většina položek na černé ceduli nad výčepem: kyselo, kuba, špekové knedlíky...

Kromě výčepu je dominantou hlavní místnosti krb. Ten je skutečnou spásou ve dnech, kdy se venku žení čerti a turisté se dovnitř hrnou promoklí skrz naskrz. Svršky zavěšené na bidlu nad výhní do odchodu

spolehlivě uschnou, pokud si nedáte jenom limonádu „na stojáka“. Což Na Rozcestí dělá málokdo, protože zpráva o obratu ve zdejší kuchyni se rychle rozšířila.

Krátký jídelníček staví kromě krkonošské kuchyně na jedné konkrétní specialitě, a tou jsou domácí škvarky. Dozlatova vypečené špalíčky vepřového jsou nebesky lahodné, ať jimi máte posypané halušky s brynzou, pečenou bramboru nebo špekové knedlíky.

Škvarky ale rozhodně nejsou jediným důvodem, proč si dát Na Rozcestí pořádný oběd. Skvělé jsou obě zdejší polévky: rustikální couračka z kysaného zelí s obstojnou porcí smetany i kyselo s lesními hříbkami podávané trochu netradičně s opečenými kostičkami chleba.

Vedle nešlápnete ani s žádným z hlavních jídel. Syté polokoule škvarkových knedlíků tu servírují s červeným zelím, které je udělané perfektně na skus a má nebývale dobře vyvážený poměr sladkosti a kyselosti. Halušky pro každého strávníka protlačí do vody přes halušník, na žádné ohřívání předchystaných nočků se tu nehraje. Pečená brambora může nemile zaskočit pouze velikostí porce: dvě gargantuovské půlky voní troubou a korunuje je hromada oněch skvělých škvarků a kopec zakysané smetany.

Kdomy chuť na něco menšího k rychnovskému pivu Kaštan, může volit mezi doma naloženými utopenci, hermelínem anebo chlebem se sádlem posypaným cibulí dvou barev. Vše jednoduché a skvěle chuťově vyladěné. Za zmínku stojí i sladkosti: borůvkové knedlíky patří

k těm nejlepším, co jsem na českých horských chatách měla, a vynikající koláč na plech tu umí vykouzlit i z prosté kombinace povidel a drobenky.

Krom jedlých důvodů stojí Chalupa Na Rozcestí za návštěvu i kvůli přátelské atmosféře, o níž se krom obsluhy starají ještě pří-

tulný huňatý kocour a přátelský pes. Jestli se do téhle podoby postupně promění všechny krkonošské boudy, zanevrou na ostatní české hory.

MÍSTO SE  
PROMĚNILO  
V ÚTOČIŠTĚ  
REGIONÁLNÍ  
KRKONOŠSKÉ  
KUCHYNĚ.

## Hodnocení

\*\*\*\*\*

Skvělá regionální kuchyně  
na hřebenu.

## Ceník

Polévky

Hlavní jídla

Dezerty

Pivo

45 Kč

73–115 Kč

20–80 Kč

30–42 Kč

## Jak hodnotíme

Každá recenze je založena na zážitcích z alespoň tří návštěv dané restaurace. Dozvíte se z ní, co umí šéfkuchař nejlépe, čemu se na menu raději vyhnout, jestli se můžete těšit na vlnité číšníky či stylový interiér. Náklady na recenze hradí Hospodářské noviny, a jsou tedy zcela nezávislé.

\* **Bídne.** Nestojí za návštěvu | \*\* **Přijatelné.** Neurazí ani nezaujme | \*\*\* **Nadprůměr.** Stojí za vyzkoušení, ale je třeba počítat s nedostatky | \*\*\*\* **Výjimečné.** Zjevné přednosti restaurace dají zapomenout na drobné vady | \*\*\*\*\* **Dokonalé.** Tomuto podniku se nedá vytknout vůbec nic