

ŽIŽKOVSKÝ GURMÁN

MOOD cafe – bar – restaurant

Koněvova 28/29
tel: 222 517 615
www.restaurantmood.cz
e-mail: marek@restaurantmood.cz

Burgers! Řada indicií nasvědčuje, že se nás Američané konečně rozhodli přesvědčit, že burger ani zdaleka nemusí být jenom kus slepených pilin v plastické sladké housce podávaný ze žlutého domku u dálnice nejspíš na smrt vyhladovělým řidičům rovnou do okénka. První se opatrně objevil v Berouně Scott van Wagenen s jeho Blackdog Cantina a Infarkt Burger, skoro už na samé hranici Žižkova se Dean Selby a Lori Wyatt mazlí s LB Tower of Power Burger v jejich The Tavern a Jeffery Alan Cohen před časem vyměnil Atlantu za Koněvovu ulici, aby předvedl, jak má vypadat jeho *Burger from Hell* s *relish* z *habanero* papriček, grilovanými *jalapeños* a uzeným *cheddarem*.

Základem opravdového burgeru je špičkové a správně ochucené čisté mleté hovězí (*ground beef patty*), upravené podle přání hos-



ta ve stejných stupních propečení jako steak a ogrilovaná domáci bulka (*toasted bun*), kterou konkrétně do MOOD dodává na objednávku pekárna Bakeshop Praha. Zbytek náplně záleží především na fantazii kuchaře, obvykle nechybí list salátu, rajče, *cheddar*, grilovaná slanina, ale může být také karamelizovaná cibule, ochucená bylinková majonéza, BBQ omáčka, *guacamole*,

kvalitní modrý sýr, jakýkoli druh pálivých papriček, sázené vejce apod. V MOOD můžete vybrat z pěti druhů klasických burgerů plus jedné vegetariánské varianty a jedné speciality v podobě bulky plněné sekaným zuzeným vepřovým masem (*pulled pork sandwich*). Zkuste cokoli. Kvalita štavnatého masa, máslová chuť briošek, celkové chutové vyladění náplně i velikost

burgerů a jejich schopnost držet pohromadě jsou ve všech případech bez chyby.

Ošizeni rozhodně nezůstanou ani zavilí nepřátelé burgerů, kteří mohou zvolit některý z řady velkých salátů, ochutnat několik druhů těstovin, populární BBQ vepřová žebra, pečenou parmici nachovou nebo luxusně měkké kolínko *ossobucco* s chutí pomerance a fenyklu.

Pochvalu zaslouží zbrusu nový designový interiér a celkové hravě barevné pojetí, otevřená kuchyně i krásná letní zahrádka směrem k Vítkovu. Obsluha je mladá, hbitá, pečlivá, náležitě informovaná a nemá problém s žádným extra přáním. Na točenou Plzeň 12° běžte spíš jinam, tady funguje nejlépe bílé víno z vinařství Mádl v kombinaci s místní kohoutkovou MOOD vodou ochucenou mátou a kouskem voňavého růžového dračího kaktusu *pitahaya* nebo třeba s pikantním koktejlem *frozen wasabi margarita*. ■

MARTIN KUBÁT