

euro

34

Dluhopisy

Eurodotace

# FÍGLE

Andreje  
Babiše

Pekárny

Slovenské úlevy

Lovochemie

Petrimex

Vylhaná sága Čapího hnízda  
a další příběhy pohádkáře AB





## I Brno má svůj Hanil

Klára Donathová  
donathova@mf.cz



Speciality japonské a korejské kuchyně se od jara servírují v České ulici v Brně. V krásném prostředí podle pražského vzoru



Kdo si chtěl dát v Brně dobře připravené sushi z těch nejkvalitnějších surovin, šel najisto do Koishi. Tak to platilo roky. Na jaře ale přibýlo další místo, které uspokojí nejen vaše sushi chutě. Restaurace Mori přímo v centru města v rušné České ulici. Funguje podle více než patnácti lety prověřeného modelu pražské restaurace Hanil, kterou vlastní stejní majitelé. Interiér je jiný, krásnější než ten pražský, ale menu i ceny jsou velmi podobné.

Zatímco v kvalitě pokrmů i obsluhy má Hanil přece jen náskok, brněnský interiér ho válcuje na celé čáře. Na svědomí ho má londýnské Studio Identity Design, které je ovšem v českých rukou. Dominantní je dřevo kombinované s černou. Nečekejte žádné asijské výstřelky, jen čistý design, harmonii a klid. Sedět můžete u klasických stolů, ale pro vyznavače autenticity je k dispozici i malý salonek s tatami.

Mori kombinuje japonskou a korejskou kuchyni. Nabízí to nejlepší z obojího a obojí vám také doporučuji vyzkoušet. Počítejte s tím, že se tu nenajíte levně, už proto, že dobré sushi nikdy levné nebylo a nebude. Na druhé straně tu ochutnáte jídla, která byste v Brně jinde hledali jen marně.

### Od každého něco

Pokud se rozhodnete začít polévkou, zvažte, co všechno máte v plánu ochutnat. Některé polévky tu mají v menších porcích, ale část z nich plně nahradí hlavní jídlo a nic moc dalšího už se pak do vás nevejde. Z těch menších doporučím klasickou japonskou miso polévku nebo rybí polévku suimono, založenou na silném rybím vývaru. Z těch větších určitě Hemul – Čaptang, pikantní polévku z mořských plodů plnou zeleniny a kousků tofu. Právě ta je opravdu velká a určitě neuděláte chybu, pokud si ji rozdělíte ve dvou.

Totéž platí i pro mou oblíbenou korejskou omeletu Pchadžon. Jedná se sice o hlavní jídlo, ale skvělá je jako předkrm, když se rozdělíte. Silná omeleta, ve které se ukrývají kousky vepřového masa, mořské plody a jarní cibulka, je na povrchu křupavá a uvnitř pěkně vláčná. Podává se s výraznou slanejší omáčkou a za 15 let, co ji poctivě jím v Hanilu při každé návštěvě, se

mi nepřejeda. Při mé první návštěvě v Mori jí k dokonalosti chyběla především křupavost na okrajích i na povrchu, druhý pokus byl výrazně lepší.

Z typických korejských jídel se nabízí k ochutnání rýžový pokrm Bibimbap a Bulgogi. Ale u obou mám problém s po-

### The Mori Restaurant

Česká 29, Brno  
T: +420 544 210 707  
E: info@themori.cz  
www.themori.cz  
Otevřeno: Po–So 11–23,  
neděle zavřeno