

Asie, jež voní v sousedství

9.3.2026 - | Městská část Praha 7

Jen v pár ulicích na Letné najdeme širokou škálu asijských chutí - knedlíčky dim sum, sushi, sendviče s tajemným názvem onigirazu, kachní speciality, polévky ramen a pho, bagety bánh mì a mnoho dalších. Některé pokrmy si nejlépe vychutnáte u stolu, ať už přímo v bistru, nebo u sebe doma, jiné si zase pohodlně můžete vzít s sebou do parku. V článku jsme oslovili čtyři podniky, které mají unikátní nabídku. Název jakého jídla můžeme přeložit jako „pohlazení po srdci“, co si odnesete domů od „japonského fešáka“, které jídlo má původ v kuchařském japonském komiksu a od koho můžete dostat kachní sádlo zdarma?

Nový lunární rok letos připadl na 17. února a podle čínského horoskopu začalo období Ohnivého koně. Oslavy patří k nejvýraznějším a nejbouřlivějším svátkům v Asii – ulice se zbarví dočervena a vzduch zaplní hluk petard a záře ohňostrojí. Ty přitom nejsou pouhou kulisou oslav. Podle staré čínské legendy se totiž na začátku roku objevoval krvežíznivý netvor Nian, v překladu „rok“, který ničil úrodu a ohrožoval lidi. Vesničané časem zjistili, že Nian se bojí ohně, hluku a červené barvy, a právě ty se staly symbolem novoročních oslav.

Bistro Teplá kačka ve Šternberkově ulici pravidelně vítá nový lunární rok speciálním menu, které servíruje během několika dnů oslav. Čínský Nový rok zde slaví způsobem, který je jim nejbližší – jídlem sdíleným uprostřed stolu. Letos to byly knedlíčky dim sum a kachna, jež symbolizují hojnost, sdílení a radost, nudle dlouhý život, zelenina nový začátek a čistotu, rýže růst a naději na lepší rok než ten minulý, pomeranče pak štěstí a prosperitu. Oslavy se často přenášejí i do veřejného prostoru. Vzpomínám si, jak jsem před pár lety během těchto oslav procházela Šternberkovou ulicí, která byla vyzdobená červenými lampiony. Do podobného hávu se často halí i během sousedských slavností. Zažít město jinak.

Z pouličního stánku k vlastnímu bistru

Asijské street food bistro Teplá kačka najdeme na gastronomické mapě Prahy 7 od roku 2019. Začínalo jako pojízdné bistro se zaměřením „na Čínu a Japonsko“ během festivalu Prague Pride a právě tehdy dostalo své příhodné jméno, které si zachovalo dodnes. „S úspěchem stánku rostly i naše ambice. Rozhodli jsme se splnit si sen a otevřít vlastní bistro. Najít vhodný prostor trvalo několik let. Rekonstrukce plánovaná maximálně na několik měsíců se zvrhla ve více než dvouletou anabázi a o kolotoči při hledání řemeslníků by se dala napsat kniha. Ledacos jsme si udělali na stavbě sami. Například na zahrádce se projdete po dlažbě, kterou jsem sama pokládala. Design bistra jsme vymýšleli tak, abyste si připadali trochu jako na ulici někde uprostřed Asie. Každá věc v bistru je kousek přivezený z cest po světě a má svůj příběh,“ říká šéfkuchařka Lucie Bártová. „Snažím se menu vytvářet po svém a inspirují mě chutě z míst, která jsem navštívila. Čína, Japonsko, ale také dlouhodobý pobyt v Londýně, kde jsem pracovala v IT firmě, která sídlila vedle China Town, kam jsem tedy denně chodila. Kromě toho mě zaměstnavatel posílal pracovně na různá místa v Asii, kde jsem přes den programovala a večer jsem pracovala v různých restauracích,“ říká Lucie, která na Sedmičce i bydlí. „Vše si děláme sami: omáčky, octy, oleje, knedlíčky, fermentace, nakládanou zeleninu. Knedlíčky dokonce už druhou zimní sezonu motáme i pro michelinskou restauraci 420 Radka Kašpárka.“

Teplá kačka se specializuje na kachní pokrmy. Jejich pekingská kachna je přesně ta, kterou si Lucie zamilovala už při své první návštěvě Londýna. „Ta chuť mi prostě zůstala v srdci a chtěla jsem ji přenést sem.“ U ostatních jídel také zachovává původní podobu jídel. „Česká i asijská kuchyně stojí

na podobných principech, i když na první pohled vypadají úplně jinak. V obou hraje zásadní roli vývar, práce s masem a čas. Dlouhé tažení, pomalé vaření, vrstvení chutí. Společné je i kvašení, využívání surovin beze zbytků a snaha z jednoduchých surovin dostat maximum chuti. Liší se kořením a technikami, ale ten základ – poctivost, trpělivost a respekt k surovině – je vlastně stejný,“ dodává Lucie.

Kachní sádlo s sebou

Polední menu v Teplé kačce, podávané od úterý do pátku mezi 11. a 15. hodinou, se nese v duchu jednotlivých asijských zemí: čínské úterý, thajská středa, japonský čtvrtek a korejský pátek. „Máme stálé zákazníky, kteří k nám chodí třeba každý den. Skupinky, což mám radost, které společně sdílejí radost z jídla. Asie je o sdílení. Atmosféru dělají především naši zaměstnanci, kteří musí být pozitivně naladěni, rychlí a pečující. I vizuál podniku hraje velkou roli a čistota v něm také,“ upřesňuje Lucie. Večery v Kačce bývají na rezervaci, ale i obědy jsou prý obvykle pěkný šrumec. Mezi 15. a 17. hodinou mají v týdnu kuchyň zavřenou. Lidé si však v této době mohou zajít na drink nebo výběrovou kávu. Bistro má také malý obchod, kde si můžete zakoupit jejich rillety, omáčky, vývary a mražené dim sum knedlíčky, které si doma připravíte opravdu snadno. Sdílení pocítíte i mimo bistro, občas stačí projít Šternberkovou ulicí a zastavit se u červeného barelu, kde bistro nabízí kachní sádlo zdarma.

Nakyslá rýže

Sushi, dnes jedno z nejznámějších japonských jídel mimo Japonsko, má svůj původ v jihovýchodní Asii. Původně vzniklo jako způsob konzervace ryb pomocí fermentované rýže, která se tehdy vůbec nejedla. Samotné slovo sushi odkazuje na „nakyslou rýži“, tedy rýži ochucenou octem, jež se stala základem pozdějších forem pokrmu.

Z této konzervační metody se postupem času vyvinulo jídlo, v němž se ryba a rýže podávají společně. V období Edo (1603–1868) se fermentace nahradila rýžovým octem, což umožnilo rychlejší přípravu a položilo základy toho, čemu se dnes říká edomae sushi. Tento pojem původně označoval sushi připravované z ryb ulovených v Tokijském zálivu (Edo-mae doslova znamená „před Edo“, přičemž Edo je dobové jméno dnešního Tokia), ale jeho význam se posunul a dnes označuje tradiční tokijský styl přípravy sushi, založený na jednoduchosti, preciznosti a pečlivé práci s rybou i rýží. Základem sushi není kombinování chutí, ale kvalita surovin a správně připravená rýže – její konzistence, teplota i dochucení. V japonském kontextu bylo sushi dlouho vnímáno spíše jako řemeslo než jako prostor pro kreativní variace a běžně se jedlo jako rychlé jídlo u pultu, kde mistr připravoval jednotlivé kousky přímo před zákazníkem.

Místo, které spojuje

V bistru Sushi Otokomae se každodenní provoz nese ve znamení japonského omotenaši – vřelé pohostinnosti, při níž jsou zákazníci vítáni s úsměvem a péčí. „Je to jedna z našich japonských ctností a tento přístup vychází z naší základní filozofie, že zákazník je na prvním místě,“ říká Hiroto Nasu, jehož mnozí z vás mohou znát z Holešovické tržnice, kde měl v hale 22 od roku 2017 do roku 2024 svůj stánek. „V tržnici to bylo skvělé, ale postupně jsem se mnohokrát ptal sám sebe: Co je mým cílem? Je to zůstat pouze v tržnici? Asi ne. Cítil jsem nutkání šířit tradiční sushi všude a pro všechny. Tak jsem se rozhodl, že je čas se přestěhovat. Zpočátku to nebylo snadné, ale naštěstí jsem našel prostor tady na Letné. Také je odtud dobré tramvajové spojení z tržnice, takže se ke mně mí bývalí stálí zákazníci vrátili. Místo, kde nyní jsem, bylo předurčeno k tomu, aby nás znovu spojilo,“ dodává s úsměvem Hiroto.

Od japonského fešáka

Hiroto Nasu sám do sushi restaurací nechodí. „V Praze je spousta sushi restaurací. Většinu z nich však provozují cizinci, ne Japonci. Navíc nedělají autentické japonské sushi, například California roll,

Philadelphia roll jsou určeny především pro cizince. Já chci zákazníkům servírovat jednoduché a autentické japonské sushi. Moje nigiri sushi je pouze ryba a sushi rýže a pro maki sushi platí to samé, jen s řasou nori. To je vše. My Japonci milujeme syrové ryby a říkáme, že Bůh nám dal jídlo v jeho přirozené podobě, a teprve pak ďábel přivedl kuchaře. A právě u sushi je bezpochyby nejdůležitější čerstvost.“

Bistro Sushi Otokomae, tedy „sushi od japonského fešáka“, je na bázi take-away, tedy vzít si s sebou. „Domov je to nejlepší místo pro každého, proto chci, aby si lidé vychutnávali sushi ve svém útulném domově, povídali si s rodinou, dětmi a přáteli a znovu si připomněli blízkost a sdílení. Sushi by mělo být snadno dostupné v našem každodenním životě.“

Devadesátkové vzpomínky

Moje první vzpomínka na dim sum pochází z filmu Podnikavá dívka z roku 1988 s Melanií Griffithovou a Sigourney Weaverovou. Tess, postava Melanie ve filmu, navrhne své šéfové, kterou hraje Sigourney, aby na svém uvítacím večírku servírovala právě tyto knedlíčky, o nichž četla v novinách. V další scéně pak vidíme, jak Tess na večírku tlačí vozík a nabízí dim sum hostům a neustále si utírá tvář od páry z něj vycházející. V zrnící televizi, kterou jsme v 90. letech měli doma, jsem knedlíčky ani pořádně neviděla, a než jsem je poprvé ochutnala, uběhlo více než čtvrt století.

Malá porce rozmanitosti

Dim sum se v gastronomických slovnících obvykle vymezuje jako souhrn drobných čínských pokrmů podávaných především k čaji, typicky v jižní Číně a Hongkongu. Nejde tedy o jedno konkrétní jídlo, ale o celý způsob stolování, který je úzce spjatý s tradicí yum cha – doslova „pít čaj“. Právě čaj byl historicky základem tohoto rituálu: v čajovnách podél obchodních cest se k němu začaly nabízet malé porce jídla, aby hosté mohli posedět déle, ochutnávat a sdílet. Pro dim sum je klíčový princip rozmanitosti. Znamená to více chutí, textur a kuchařských technik v rámci jednoho společného jídla.

Nejvýraznější a nejznámější součástí dim sum tvoří taštičky a knedlíčky plněné masem, mořskými plody, zeleninou či vývarem. Tyto pokrmy mají své kořeny především v kantonské kuchyni a odtud se postupně rozšířily do dalších částí Číny i do světa. Přitom zapadají do širšího kulinárního vzorce, který se objevuje napříč kulturami. Velmi podobná jídla najdeme v Tibetu a Nepálu (momo), ve střední a východní Evropě (pelmeně, varenky, pierogi) nebo ve Střední Asii (manty). Odhady hovoří o tom, že napříč Čínou existují nejméně dva tisíce různých druhů dim sum, přičemž mimo Čínu se běžně prodává jen zhruba čtyřicet až padesát z nich.

7 let v Praze 7

Dim Sum Spot na Letné vznikl v roce 2019. Otevřeli ho tři kamarádi s nápadem a pařákem na knedlíčky, který si dovezli z cest po Tchaj-wanu. „Dim sum je vlastně styl stolování, který v kantonštině znamená pohazení na srdci. U nás v Dim Sum Spotu se zaměřujeme na knedlíčky jiaozi, které jsou druhem dim sum,“ říká provozní Míša. Nejpopulárnější položkou je čínská klasika – vepřové knedlíčky s pekingským zelím. Kromě nich podnik nabízí i speciální varianty, například knedlíčky s trhanou husou a teriyaki omáčkou. Vedle knedlíčků se Dim Sum Spot zaměřuje také na domácí omáčky a kvašené saláty. Přibližně polovina nabídky je čistě veganská a nechybějí ani bezlepkové možnosti. „Chceme, aby se u nás mohl najíst opravdu každý,“ doplňuje Míša. „Víte, že před Dim Sum Spotem byla v pasáži cukrárna? Občas k nám tak zabloudí i lidé starší generace, kteří by si původně dali chlebiček, ale nakonec zůstanou na knedlíček,“ říká s úsměvem Míša.

Inspiraci nacházejí v Dim Sum Spotu i v české kuchyni, která je přivedla k tvorbě některých vlastních knedlíčků, kupříkladu knedlíčků se svatomartinskou husou nebo veganských s tempehem a kysaným zelím. Rádi pracují s lokálními a sezonními surovinami – zeleninu berou od zelinářů z Lipenců, asijské ingredience pak především z pražské Sapy.

Největší provoz mívá podnik během obědů a večerí, naopak odpoledne bývá nejkldnější. V létě je restaurace živá po celý den díky zahrádce ve vnitrobloku. „Od února chystáme také snídaně a doufáme, že ranní provoz bude opakem klidu,“ říká Miša. Do Dim Sum Spotu chodí lidé, kteří rádi objevují nové chutě, ale i ti, kteří se vyžívají v asijských čajích, jichž má podnik široký výběr. Dnes mají tři pobočky v Praze a jednu v Liberci. Jejich pravidelnými hosty jsou například i Jiří a Pavel, kteří stojí za bistro Onigirazu, vzdáleným jen pár stovek metrů.

Rýžové překvapení

Bistro Onigirazu najdeme v ulici Milady Horákové už od roku 2008, kdy ho založil původní majitel Radek. Současnou podobu mu ale dávají již zmínění kamarádi Jiří a Pavel, které spojuje záliba v cestování a objevování street foodu z různých koutů světa. Na původní koncept navázali přirozeně a s respektem k místu. Letná jim dává smysl díky své komunitě i blízkosti k různorodé gastronomii.

Na první pohled může onigirazu připomínat sushi nebo netradiční sendvič, ve skutečnosti ale stojí někde mezi. Vychází z klasického japonského onigiri, tedy vařené rýže zformované obvykle do tvaru koule nebo trojúhelníku a zabalené do plátu sušené mořské řasy nori. Název onigirazu totiž doslova znamená „onigiri, které se nemačká“. Rýže se jednoduše navrství na plát nori, doplní se náplní, přikryje další vrstvou rýže a celý balíček se přehne. Po rozkrojení se otevře jako sendvič a ukáže svou strukturu i barvy.

Když manga vstoupí do kuchyně

Poprvé se onigirazu objevilo v roce 1991 v kuchařské manze Cooking Papa Točiho Uejamy, kde bylo představeno jako rychlé, praktické jídlo pro každodenní život. Sám autor později uvedl, že inspirací mu byla jeho manželka, která tento způsob přípravy rýže narychlo vymyslela pro jejich dítě. Skutečný boom přišel až o dvě dekády později, kdy se onigirazu začalo masově objevovat na receptových webech a sociálních sítích.

Právě díky jednoduché přípravě a variabilitě náplní se onigirazu v posledních letech rozšířilo i mimo Japonsko. Na rozdíl od tradičního sushi nemá striktní pravidla – kromě rýže a řasy v podstatě neexistují omezení. Může být plněné rybou, masem, vejcem, tofu i zeleninou, může být lehké i syté, a funguje tak jako plnohodnotné jídlo, ale i jako rychlá svačina do ruky. „Celoročně je naší stálicí Spring onigirazu, s nakládanou zeleninou, pečeným marinovaným tofu, čerstvou mátou a koriandrem, drcenými arašídý, sriracha majonézou a křupavou smaženou cibulkou. Jakmile se ale oteplí, jednoznačným hitem se stává kombinace avokádo-mango. Během roku vždy přicházíme s dočasnou sezonní nabídkou, která reflektuje lokální suroviny,“ říká Jiří. V bistro v zimním menu najdeme třeba i japonské kari, thajskou kokosovou polévku a japonský černý čaj.

Trvanlivé suroviny bistro odebírá od dodavatelů specializovaných na japonské ingredience. Ostatní dodavatele vybírá podle toho, zda jsou schopni dlouhodobě dodávat čerstvé a kvalitní suroviny, proto některé objevili například v Holešovické tržnici v hale 22. „Největší výzvou je totiž sladit čerstvost našeho sendviče s jeho neustálou dostupností. Onigirazu musí chutnat stále skvěle, ale zároveň být připravené ve správný čas,“ říká Jiří.

Asijská gastro scéna na Sedmičce je mnohem širší, než se vejde do jednoho článku. Každý podnik má svůj rytmus, své chutě a příběhy. Na další tipy a objevy se můžete těšit v některém z příštích čísel Hobuletu.

Čtenářské tipy pro gastronomický rozhled

Jak nakrmit diktátora - Witold Szablowski

Lidé musejí jíst, ať jde o obyčejného člověka, krále, či prezidenta. Nebo diktátora. Ani revoluce se nedají dělat s prázdným žaludkem. Polského novináře Witolda Szablowského napadla otázka, kdo

vařil nejhorším diktátorům 20. století. Co mohou říct o historii lidí, kteří se denně starali o jejich jídelníček? Szablowski vyhledal osobní kuchaře diktátorů, aby vyslechl příběh jejich života a dozvěděl se, co měli pod pokličkami hrnců, když se řešil osud země nebo světa. Navíc mu kuchaři prozradili recepty na oblíbené pokrmy svých zaměstnavatelů. Szablowski následně vydal i knihu Rusko pohledem z kuchyně, jež tematicky navazuje na předchozí publikaci, tentokrát se však autor vydává po stopách kuchařů, před jejichž očima a nad jejichž pokrmy se utvářely dějiny Ruska a Sovětského svazu.

Revue Prostor č. 117 - Evropa prochází žaludkem

Toto tematické číslo kulturního časopisu Revue Prostor se zaměřuje na kulturu jídla jako součást evropské identity, historie a společnosti. Autoři a autorky obracejí pozornost od drastických důsledků války, hladu a epidemií k obrazu hostiny, která symbolicky propojuje lidi i kultury. Texty rozvíjejí otázky, co o nás vypovídá to, co jíme, jak jídlo vytváří hranice i spojení napříč časem a prostorem, a otevírají témata od náboženských zvyků, genderu ve stravování až po význam virtuálního jídla ve filmech či hrách. Texty přispěli historikové, teologové, antropologové i literární tvůrci z celé Evropy, kteří společně zkoumají jídelní zvyky jako kulturní fenomén, jenž utváří evropské kolektivní smýšlení.

Dějiny jídla ve 100 receptech - William Sitwell

Britský publicista William Sitwell shromáždil pozoruhodné a význačné recepty, počínaje jednoduchými pokrmy z Bible a klínopisných tabulek a konče haute cuisine moderní doby. Postupuje chronologicky od chleba ze starověkého Egypta, putuje po různých kulturách a regionech světa, všímá si zmínek o jídle v antických pramenech i severských ságách, zmiňuje přelomové i nadčasové kuchařské knihy, jmenuje osobnosti jako Brillat-Savarin nebo Julie Childová.

Teplá kačka - Šternberkova 19 → www.teplakacka.cz

Sushi Otokomae - Milady Horákové 77 → sushiotokomae.cz

Dim Sum Spot Letná - Milady Horákové 29 → www.dimsumspot.cz

Onigirazu - Milady Horákové 9 → onigirazu.cz

<https://www.praha7.cz/asie-jez-voni-v-sousedstvi>