

U nás se nemusíte bát srkat

30.04.2024

Minh Do Vu popisuje vznik restaurace Taiko Ramen Bar i to, že hostům toleruje svérázné stolovací návyky, které jsou spojené s konzumací japonských jídel.



O tom, že bychom si otevřeli vlastní restauraci, jsme se bavili se dvěma kamarády už v roce 2018. Já, Quang Tran Khoi a Huy Le jsme si sedli u saké a vína a rozebírali své nápady. Přemýšleli jsme nad tím, co chybí na trhu v rámci asijské kuchyně, protože tu máme všichni tři rádi. Nakonec jsme se shodli na tom, že jsou to japonská jídla. Začal dlouhý proces hledání prostoru a vytváření menu i koncepce restaurace. Tu jsme otevřeli v roce 2019 v Husitské ulici a k tomu přidali ještě stánek ve smíchovském Manifestu.

V našem menu najdete tradiční asijská jídla, jako je například japonská nudlová polévka ramen. Nejznámější je tonkotsu, tedy 12 hodin tažený krémový vývar z vepřových kostí a kuřecích skeletů. Nabízíme taky chobotnicové kroketky s japonskou majonézou a japonského sušeného tuňáka katsuobushi. Velmi oblíbené je i karaage, tedy smažené kuřecí maso na japonský způsob, nebo yaki gyoza, což jsou lehce osmažené japonské knedlíčky se směsí mletého vepřového masa a zeleniny. K tomu se výborně hodí japonské pivo, nabízíme ale i vína, například italské prosecco.

Používáme hlavně čerstvé suroviny, nakupujeme českou zeleninu i maso od českého řezníka. Nudle jsou domácí a některé typické ingredience si necháváme vozit přímo z Japonska. Vařím já a můj kolega. Kulinářské umění jsme se naučili v předešlé práci, kde jsme pracovali jako kuchaři, ale taky doma, když jsme zkoušeli různé recepty z knih.

Tip pro vás

Japonské jídlo se jako většina asijských pokrmů konzumuje pomocí hůlek. U polévky ramen je ale v Japonsku dovoleno srkat, dokonce to je zvyk. Určitě se toho nebojte.