

# MENÍČKA PLNÁ NESMYSLŮ

Nepsané pravidlo říká, že v každém jídelním lístku najdete aspoň jednu chybu nebo překladatelský nesmysl. Po mnohadenním vyčerpávajícím studiu jídelních a nápojových menu desítek českých restaurací a barů jsme vybrali ty nejlegračnější perly.





**Smažený Pegas**

**95 Kč**

**K**vízová otázka na rozehrání: jak zní správný název pro smažený rozklopený plátek telecího, plněný sýrem a šunkou?

- a) Cordon blue
- b) Gordon bleu
- c) Kordon blue

Zrada. Správná není ani jedna z variant, neboť pokrm nevymyslel světově známý televizní kuchař Gordon Ramsay,

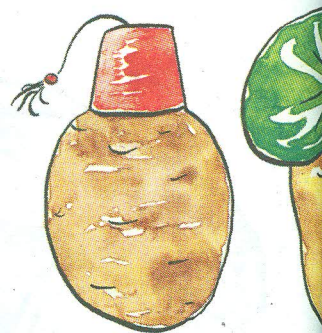
ba ani nepochází z angličtiny, takže špatně je i verze s „blue“, ačkoliv s modrou barvou název souvisí. Že je „Le Cordon bleu“ francouzská kuchařská škola založená na konci 19. století, její absolventi dostávají modrou (bleu) stuhu (cordon) s hvězdou, zjistí na internetu za půl minuty každý. Přesto správný název uvádějí jen tři české jídelní lístky ze čtyř a na Slovensku dokonce převažuje nesprávná verze GORDON BLUE, jak

v soukromém výzkumu doložil slovenský bloger Pavol Zlacký.

Zásluhou všímavých hnidopichů z fetišistického diskusního serveru okoun.cz víme, že v nabídkách českých restaurací a hospod se už vyskytly i mutace GORDON BLAU (proslavil se tím pražský podnik Gril na Bílé Hoře, kde k němu jako přílohu podávali tajuplné HRANOKY), dále CORDOBLÉ, GORDOBLÉ či GODROBLÉ. Zaznamenan byl též unikátní výskyt CONDOR BLUE, který nebyl z kondora, nýbrž jen z kuřecího, což zklame dvojnásob. Restaurace Tramtárie v pražských Vršovicích nabízela světu GORGON BLUE, čímž patrně vzdávala hold starořecké mytologii, neboť Gorgony byly hrůzné bytosti, jejichž pohled dokázal proměnit člověka v kámen. Narazit se dá též na GARDEN BLAU, zlatou medaili pak získává výraz KORDOBLÉ (asi podle vzoru sakrb-lé) a zvláštní uznání v oblasti jazykotvorby zasluží GORDON O'BLUE. Evropský mistrovský titul náleží GORDONBLÖÖ z německého jídelního lístku.

V týdnu, kdy vznikl tento text, zařadil cordon bleu do svého menu Radek Kašpárek, šéfkuchař pražské restaurace Field, a tak mu voláme, co podle něj chybné názvy v jídelních lístcích o restauracích signalizují.

„Je to jen lenost a hanba kuchařů, kteří se chtějí tvářit světově. Když se chci předvést, že umím uvařit světově proslulé jídlo, tak mám taky povinnost správně ho odprezentovat,“ říká nekompromisním tónem. „Klidně přiznám, že i já jsem



**2.49 €**

si pro úplnou jistotu ověřil na Wikipedii, jak se cordon bleu správně píše.“

Za jídelní lístek je podle Kašpárka vředycky zodpovědný šéfkuchař. „Ten ho sestavuje a sepíše. Provozní vedoucí, který zodpovídá za nápojový lístek a vinné karty, by pak měl jídelní lístek jen vytisknout, případně umístit na webovky. Když si šéfkuchař není jistý češtinou, má si nechat text někým zkontrolovat.“

### PROSTITUT NA TALÍŘI

Čeští kuchaři svádějí v jídelních lístcích úporné bitvy tradičně s několika opakujícími se výrazy. Začneme polévku, ta bývá často FRANFURSKÁ nebo s VLOŽKAMI namísto vloček. Opravdu zálužným solem jsou pro autory mnohých menu italské gnocchi; tu písmenko ubereme, tu přidáme, ale pořád to není ono, a tak poslední dobou vítězí humpolácké GNOČI a je po debatách; RAGŮ vs. RAGŮ raději vůbec nekomentujeme.

Každý kvartální alkoholik musí pookrát, když v Harrachově vypátrá hotel Mitera, neboť tam vedle vepřového a kuřecího umějí připravit i RUMSTEAK. Namísto italského prosciutta se nám v jídelním lístku čas od času producíruje PROSTITUT, to už se pak z hosta restaurace stává v podstatě klient, a k porci kuřecích křídel si můžete dát omáčku BATBECUE, tedy zřejmě sós z netopyra.

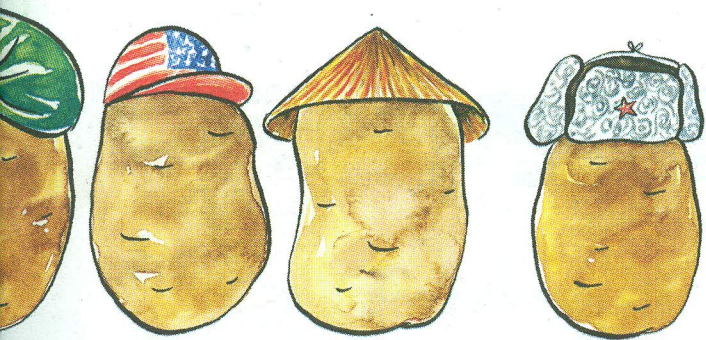
Stálíci poutačů rychlých občerstvení je HOD DOK a namísto okurek sterilovaných jsou k máni STERILIZOVANÉ, tedy vykastované, a tudíž méně agresivní, ale pokud byste

### Smažená kuřecí prsa s hranolky

**Fried boob chop with chips**

**120 Kč**





### Prekladané zemiaky s bravčovým mäsom, zapečené kyslou smotanou

Translated potatoes with pork, baked sour cream

se jich i přesto obávali, můžete si objednat mírumilovná ŠERY rajčátka nebo kuřecí plátek s BROZKVI.

Nebudeme se smát rozlitané servírce, že v rychlosti na poutač křídou načmárá polední MENY a DENÍ NABÍDKA, ale když už si někdo (jako pražská balkánská restaurace Singidunum) nechá zpracovat v grafickém studiu nabídku s EGZOTICKÝMI saláty, tak to zabolí.

Obzvláště záladný je Caesar salát, který se vyskytuje ve verzích CEASAR i CÉZAR, z nichž však žádná neodkazuje k římským císařům, neboť nese jméno po newyorském kuchaři Caesaru Cardinim, který ho podle legendy prvně představil na Den díkůvzdání v roce 1924.

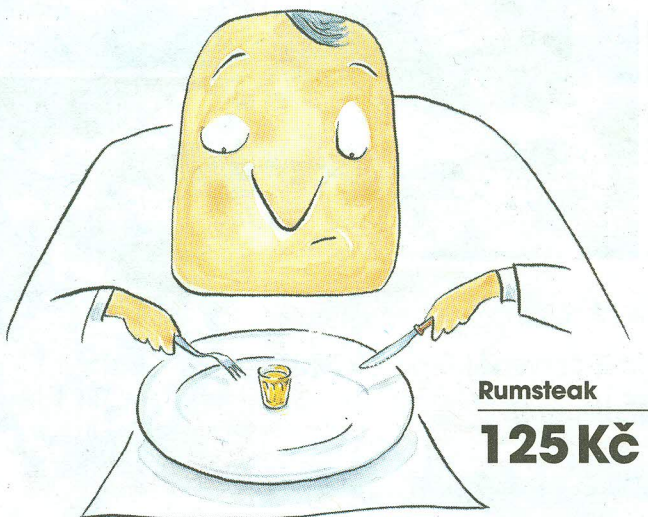
Občas není pachatelem přímo kuchařův intelekt, nýbrž zarputilý program Word, kde vám automatické opravy přepíšou slovo pangas na PEGAS, takže pak nabízíte hostům namísto ryby koninu, a ještě s křídly, ovšem geolog, který navštíví přerovskou

restauraci Zubr, zajásá, protože si tu může dát NIVNÍ omáčku.

První cenu bychom rádi předali kuchaři z brněnské hospody Gábina, který dokázal uvařit i CHILI KON KÁRNÉ, ale podnik je bohužel už zavřený, a tak pojďme na drink.

Díky nápojovým lístkům se v povědomí pijáků udržuje básník, jenž miloval svět a pro spravedlnost jeho šel se bít – WOLKER, jen se nejmenuje Jiří, nýbrž JOHNY. Likér Jägermeister se často proměňuje v tekutou poctu zpěvákovi Micku JAGGERovi, případně hokejistovi Jaromíru JÁGRovi, ale na čí počest se na nápojových lístcích objevuje GIM BEAM, to už jsme dekódovat nesvedli. KUBA LIBRE se zřejmě míchá z pravé české koly a KŘTINOVÝ cukr v mojitu musí souviset s liturgií, jelikož ve Křtinách u Brna cukrovar nikdy nestál.

Ať se uklidníme, dáme si kávu. Jenže jakou? EXSPRESO? EXPRESO? Že by to bylo espresso dovážené do kaváren



Rumsteak  
125 Kč

prostřednictvím vlaků zvýšené kvality?

### NEBOHÝ SMAŽENÝ HRANOSTAJ

Přidejme ještě o jeden kvalt a povíme si, co by hosté dostali na talíř, kdyby se v českých hospodách řídili doslovnými překlady v anglických a německých verzích jídelních lístků.

Těšíte-li se, jaká specialita se skrývá pod názvem roasted chicken THURSDAY, pak vás

Zpět k voňavějším tkáním: v nejmenované pobočce restaurací Sodexo před časem doslovně přeložili „mušličky“ v hovězím vývaru jako PUSSY. A pak že polívka není grunt, musí si teď při čtení této pasáže myslet šéf Českého rozhlasu Peter Duhan, který je bez prémie jen proto, že Miloš Zeman tuto polévku nejedl.

V jiném podniku pro změnu kuře na způsob bažanta přeložili jako chicken ON THE WAY



Ciabatta s prostitutem  
79 Kč

zklameme: jsou to prachobyčejně pečené kuřecí ČTVRTKY.

Většina nesmyslů vznikne tak, že autor menu prožene české výrazy přes internetový překladač a bez kontroly vytiskne. Jak poeticky potom zní německý překlad bramboráku s oblohou – Kartoffelpuffer mit HIMMEL, tedy skutečně bramborák s oblohou, ale tou blankytnou, nebeskou!

Naopak, kdyby se americký kožní lékař dočetl v karlštejnské knajpě, že je k ochutnání rumpsteak BLUE SMEGMA, naskočil by mu leknutím pásový opar; patrně se má jednat o omáčku z modrého sýra, ale smegma v odborné terminologii znamená... (ne, neřekneme vám to, pátrejte si sami na internetu a připravte si kýbl anebo se opatrně poptejte u mužů, kteří nedbají na hygienu předkožky).

rookie, takže kuchař by měl urychleně shánět kuře nové, protože to původní je teprve někde „na cestě“.

Potíž je i se smaženým hermelínem; pokud by host trval na tom, že chce „fried ermine“, jak stojí v anglickém znění nabídky, pak musí jít kuchař do zoo shánět SMAŽENÉHO HRANOSTAJE.

A jak to vypadá, když vás překladač doběhne úplně? Nahlédněme do jednoho slovenského jídelníčku, kde se „prekladané zemiaky“ proměnily v TRANSLATED potatoes.

A teď úplná pecka: pórkovou polévku přeložila jedna pražská staroměstská restaurace jako pork soup; turista těšící se na pravý český VEPŘOVÝ vývar musel být určitě nadšený. Logicky: když to zní skoro stejně, tak to musí být skoro totéž, ne?

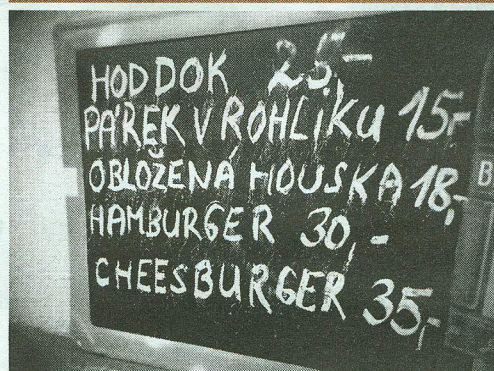
## Dnešní nabídka

Tip: pokud nemáte překladáč, zkuste cizí výraz odušit, případně se po pár panáčích poradit s kumpány, jako to zřejmě udělal provozní občerstvení na vrcholu hory Praděh, kde se v německé verzi nápojového lístku změnila neperlivá minerálka v minerálku NICHTPERLIGE. A kdyby se z toho německý turista náhodou rozrušil, může si dát na uklidnění DOUTNÍKY NACH ANGEBOT.

### KRAKONOŠOVI FUSAKLE

A teď rychle do Olomouce, kde zevrubně prozkoumáme, jak to končí, jestliže vládne plotně kuchář s nenaplněnými literárními ambicemi. Takže: otevíráme menu restaurace U Zlaté koule, kde nás do očí praští názvy jídel jako KASTELÁNOVA POCHOUTKA či KRAKONOŠOVI FUSAKLE (připusťme, že by se Krakonoš mohl v deliriu zatoulat až na Hanou, ale že by si zakládal na anglické slaničce, jak líčí složení fusaklí, to se nám nezdá). Hrubku milosrdně opomíjíme, protože hned vzápětí nás obejmou PLNĚNÁ PRSA TETY JARKY. To už začíná být zlé, rychle dál – vepřovou panenku s klobáskou, nivou a cibulí tu za 130 Kč prodávají pod krycím jménem PEPANOVA ŠAVLE, což evokuje spíš nepříjemnou noční epizodu na toaletě, ale nejvíc zarážející je, že většina pokrmů je podávána s OZDOBOU – co to je, nevíme, ale představa řízku s vánoční koulí na talíři působí adventně smířlivě. Mají tu též kategorii JÍDELKA PRO MALÉ a na každé stránce ujišťují, že „SPECIÁLITKY vám připravíme za pouhých 30–35 MINUTEK“.

Takže než se dosype píseček v přesýpacích hodinkách a vyprší časový limit na přípravu STAROSTOVY DOBRŮTY, rozhlédněme se dál. Je libo okusit PÍSEŇ PSTRUHŮ? Na melancholicky znějící pochoutku si zajedte do restaurace Pod Střechou v Hranicích na Moravě. Co takhle BRÁČKY jak MRÁČKY – DOMÁCÍ BRAMBORÁČKY? Nabízí je pražský podnik Dobrá trefa, kde mají i hovězí vývar VEVERKA. V Hloubětíně si můžete smlsnout na

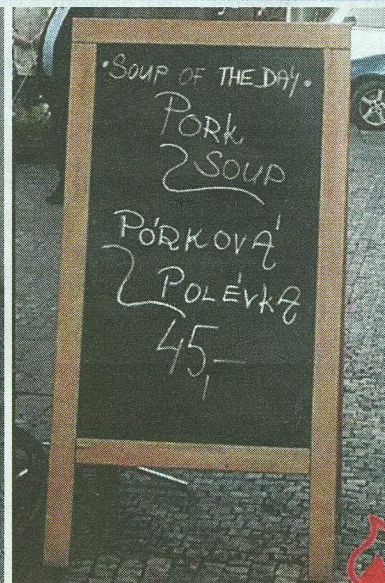
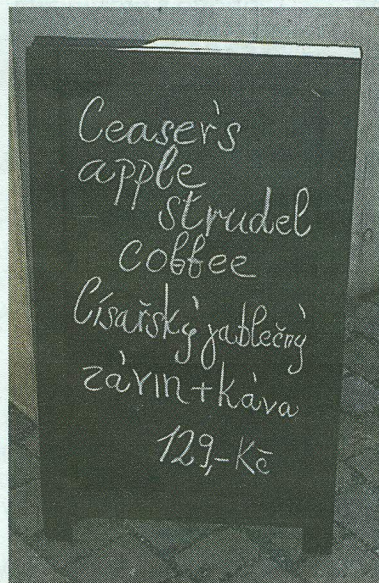


### PŘÍLOHY | ATTACHMENTS

200 g Vařené brambory na másle s petrželí  
Boiled potatoes with butter and parsley

### 香積 Šampanské Champions

Sekt Bohemia (Demi) 0.75L 199 Kč  
(Brut)



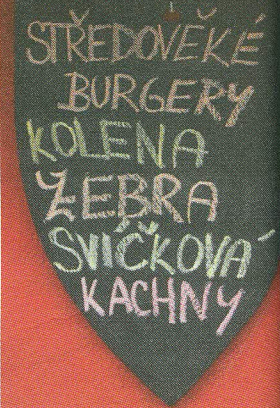
### Akce

Action

Teplý nápoj + croissant  
Hot drink + croissant  
Nealko nápoj + sendvič  
Soft drink + sandwich

**HUSÍ LEVÁ NOHA** co na ní husa stojí je lepší než tá co ju krčí!!! se zelěčkem z červeney řepy jak Jituš vymazlíla a rohlíkovým knedlíkem!!!

Džambulka (Jägermeister + 2ks Ibalgin)



Mojito 99,-

- bílý rum, limeta, třtinový cukr, máta, soda

Cuba Libre 99,-

- bílý rum, limeta, coca-cola

## Polévky

Hovězí vývar s vložkou  
Česneková se sýrem a bramborem

## Snídaňová nabídka

do 10 hodin

BUDVAR točený 12°	0,5l	29,- Kč
BUDVAR točený 10°	0,5l	23,- Kč
PARDÁL ECHT točený 11°	0,5l	23,- Kč
BUDVAR točený tmavý 12°	0,5l	29,- Kč
BUDVAR CVIKL točený 10° kvasnicový	0,5l	23,- Kč
BUDVAR nealko lahvový	0,5l	23,- Kč

### Polévka

Dle denní nabídky 28,- Kč

### Hlavní jídlo

Michaná veice 30,- Kč

Rumová brusinka 44,-  
Rumový pomeranč 44,-  
Rumová jahoda 44,-  
Rumová borůvka 44,-  
Paralen HOT DRINK 38,-

Je určen k odstranění příznaků chřipky a nachlazení, včetně horek v krku, bolesti svalů a kloubů. Uvolňuje ucpaný nos a vedlejší nosní dýchání.

Přípravek je určen pro dospělé a mladistvé od 15 let. Možno nahlédnout do příbalové informace

## HOVĚZÍ

Rumpsteak BLUE SMEGMA  
vysoký roštěnec zapečený nivou, omáčka

Hovězí vývar  
s mušličkami

Beef broth with pussy

12,- Kč

Kuřecí vývar

OLD CZECH  
RABBIT

BOBROVĚ BAŠTĚ (to už ale zní fakt perverzně!).

Že netušíte, co měl předchůdce Miloše Zemana společného s olivami? My také ne, ale smířte se s tím, že v břevnovské restauraci U Prezidentů jsou k mání KLAUSOVY OLIVY s bazalkou a česnekem či HAVLŮV PROVENSÁLSKÝ LABUŽNÍK se sýrem „akawi“.

## ŘÍZEČKY A BRAMBŮRKY

Odpravme všechny ty hlouposti postupně, nejdřív zdobněliny. Šéfkuchař Radek Kašpárek je také nesnáší: „Mně to evokuje, jako když někdo mluví s malým dítětem, a jsem v gastronomii striktně proti. Řízeček, brambůrky, salátek – to by nenapsal člověk, který jídlu rozumí. Běžně se to dělá v průměrných restauracích, kam jdete na hotovku za devadesát korun. A trochu to souvisí se schopnostmi šéfkuchaře, který zodpovídá za jídelní lístek. Neříkám, že je to ubohé, ale je to levné.“

Jídelní lístek ve slušné restauraci má být podle něj stručný, bez složitých souvětí. „Nemám rád jídelní lístky připomínající bible, já si do hospody nejdu číst, chci mít za dvě minuty jasno,“ říká Kašpárek.

Podobně prakticky uvažuje i šéfkuchař Roman Paulus z pražského Alcronu: „Asi jsem ze starší školy, ale když je něco telecí řízek s bramborovou kaší a okurkovým salátem, tak to tak napíšu, stejně jako napíšu, že máme candáta s houbovým kroupetem a houbovou raviolou. Nic navíc. V progresivních světových restauracích jdou ještě dál. Tam je v jídelním lístku napsáno jen stroze – tuňák, jablko. Což je už trochu extrémní a tak trochu je to i hra mezi kuchařem a hostem, kdy host věří, že kuchař připraví jídlo tak, aby byl host spokojený, ale princip je vám asi zřejmý.“

I my máme poblíž redakce hospodu, kde sice nevaří zle, ale zdejší kuchař je poetičtější duše, neboť polévku mívá OVONĚNOU čerstvou bazalkou, uzenu šunku od kosti na haluškách PROHAZUJE s červeným zadělávaným zelím, pečené pülky brambor sype HIMÁLÁJSKOU

solí a rizoto zase HOBLINKAMI parmazánu a ZDOBÍ ho polníčkem. Nevýhoda je, že než dočtete název celého pokrmu, nevíte, o jaké jídlo vlastně jde, a strávíte tím třikrát víc času, načež vám nad hlavou nervózně dýchá číšník.

„Někdy si myslím, že za zvláštními formulacemi se skrývá trapná taktika vytřískat z neznalků větší peníze,“ myslí si Pavel Maurer, gurmán a vydavatel nezávislého průvodce po českých restauracích Grand Restaurant, kterému jídelní lístek posílám.

O odborné posouzení poprosím i kolegyni Petru Pospěchovou, která šíří gastronomickou osvětu v zápisníku Pospěška u plotny.

„Já bych do svědomí sahala spíš hospodským, kteří všechno musí dávat na LŮŽKO a vůbec menu špikují kliše. Jejich lístek pak vypadá jako komentování fotbalového zápasu, kde míče provětrávají pavučinku a hráči předvádějí balet. Brrr,“ oklepe se.

Zevrubně pak položku po položce probíráme.

„V tomhle případě bych řekla, že je kuchař trochu detailista, ale soudný. Možná čeká, že k němu chodí větší znalci gastronomie, než jsou jeho obvyklí hosté. HOBLINKY parmazánu jsou legitimní způsob, jak popsat, co bude na talíři, stejně jako bramborové DUKÁTKY. Stejně si myslím, že je prima říct, když je něco dělaného na PŘEPUŠTĚNÉM másle, protože takto upravené máslo snese při smažení vyšší teplotu než to obvyklé. Podobné je to s HIMÁLÁJSKOU solí a POMALÝM grilováním tresky: vysvětlují přesněji, co přistane na talíři.“

Jen jednou se Petra trochu zamračí: „To PROHAZOVÁNÍ zelí bych si asi nechala od cesty... Ale jinak je to podle mě v pořádku. Jen mi přijde legrační, že si někdo dá takovou práci s vypisováním všech zmíněných věcí a pak napíše zpotvořeně SCHVARDVALSKÝ řízek.“

Ano, ten zkomolený výraz, kde jsou snad tři chyby naráz, z jídelního lístku opravdu čouhá. Takže jsme tam, kde jsme byli – na začátku. ■

jan.malinda@mfdnes.cz

FOTO: WWW.OKOUN.CZ, FACEBOOK: ODPOZOROVÁNO V ČESKUI; FACEBOOK: PŘEKLADATELSKÉ PERLY