



**Pagana**  
**Praha 1, Vladislavova 17**  
[www.pagana.cz](http://www.pagana.cz)  
[pagana@centrum.cz](mailto:pagana@centrum.cz)  
 tel.: 224 056 300

Majitel: Jitka Pagana  
 Šéfkuchař: Karel Suchý  
 Otevřeno: PO-PÁ 11.30-23.30  
 Bezbariérová restaurace

Typické menu:  
 Výběr z italských předkrmů  
 Spaghetti parmigiana  
 Telecí svičková v lanýžovém krému  
 se zeleným chřestem a domácími  
 bramborovými chipsy  
 Choco soufflé  
 Cena: 910,- Kč

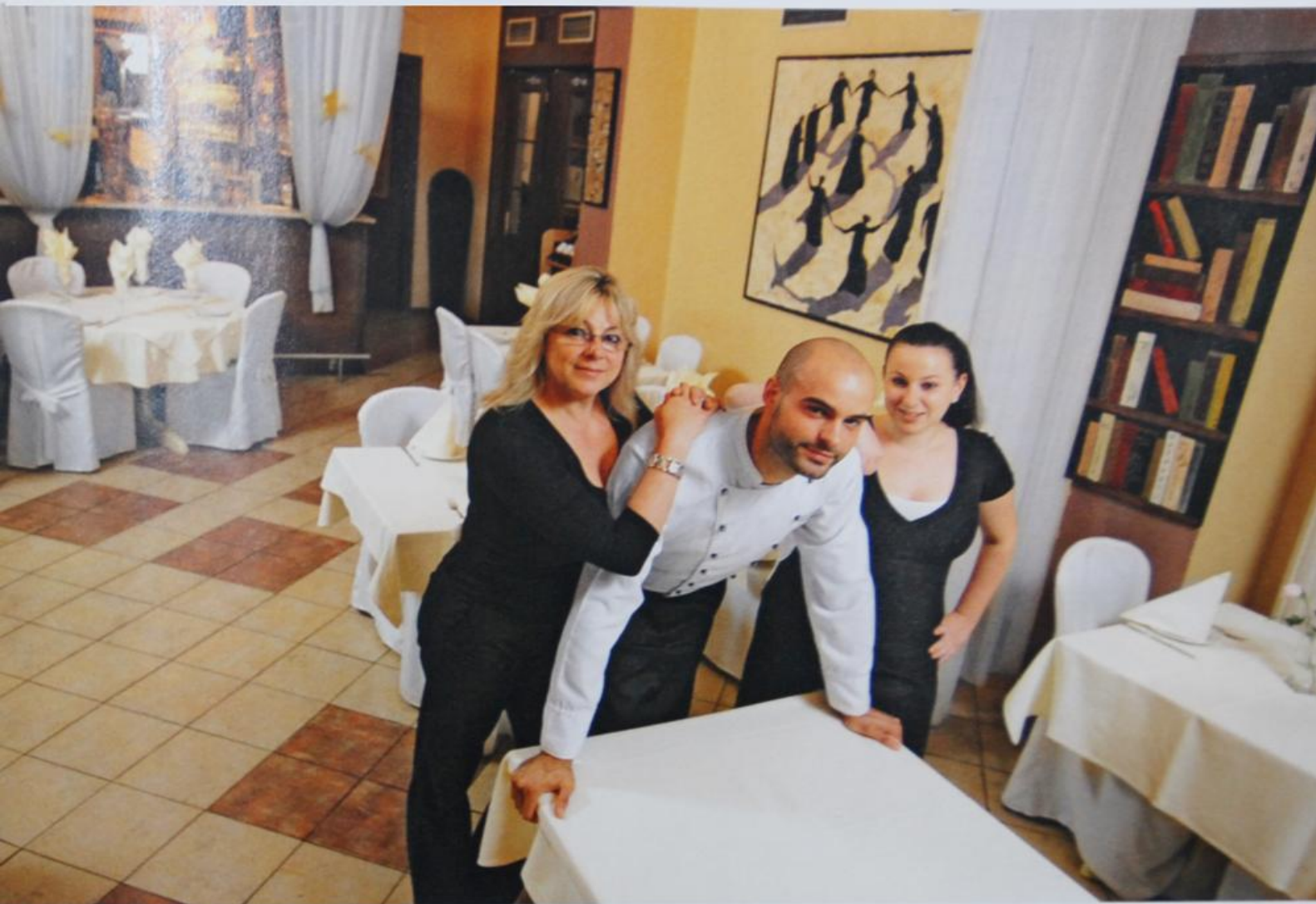
3D prohlídka na serveru  
 společnosti Mediatel:  
[www.pagana.3Dnavstevy.cz](http://www.pagana.3Dnavstevy.cz)

Snažíme se tu dělat něco laskavého, říká Jitka Pagana, když vypráví, jak někdy, když je v restauraci po skončení práce sama, cítí přítomnost duší ze zaskarfágovaného židovského hřbitova ve Vladislavově ulici. S ním restaurace těsně sousedí a kolem něho se při kopání základů sousední novostavby strhl mezinárodní poprask, zrovna v době, kdy sem svoji restauraci stěhovala z Karlína. Událost ji jako šikovnou malířku inspirovala k velkému obrazu dokola tančících chasidů v černých kaftanech, který restauraci dominuje. A člověku, který v Paganě už několikrát jedl, najednou dochází, že laskavost je přesně to, co Paganu povyšuje nad všechny ostatní pražské restaurace, jejichž jídlo je stejně kvalitní, nebo dokonce i o fous lepší. Je to laskavost nenucená, nevtíravá, nepředstíraná, skoro až mateřská, jakou můžete znát jen z rodinných restaurací na italském nebo francouzském venkově. Rychle se mění v přátelství, když se začnete zajímat o podrobnosti jídla a historii z emigrace navrácené restaurátorské rodiny, k níž vedle Jitky, její dcery a syna patří i dva synovci. A o Jitčiny obrázky, rozvěšené po stěnách restaurace a schodiště, jímž se do podniku dostanete z nenápadného vchodu v atriu domu.

Dobrou náladu rozvíjí i rozverná teatralnost, s jakou vám připravují na lihovém hořáku u stolu spaghetti podle speciálního receptu Jitčiny sicilské tchyně. Nejprve považené a jednoduše na pánvičce pokvedlané na aglio e olio. Zalité koňakem a flambované. Vhozené do otevřeného kola parmazánu, v němž na sebe nachytají tenkou vrstvu sýra roztavenou horkem. Vracené do pánvičky a dosypané seškrabanými zbytky roztavené vrstvy parmazánu. A nakonec zalité rajčatovou omáčkou s bazalkou a třetí tajnou ingrediencí, kterou vám neprozradí a již neuhádnete.

Laskavost a dobrou náladu provází štědrost. Košík čerstvě na místě pečených drobných housek a pokrájené pizzy s rajčetem, česnekem a bazalkou, který vám automaticky přichází na stůl pod jménem „pane burro e foccaccia“ za 75 korun pro dva, by skoro vystačil na celou večeři. Nekrotíte-li se, nezvládnete všechny chody, které jste si naplánovali. A v těch máte hodně zajímavý výběr. Bohatá antipasta z grilované zeleniny je skoro sama o sobě další večeří. Mozzarella in carrozza vám připomene, že i ten český smažený sýr vymysleli Italové. Papardelle s hříbkou na smetaně zavoní lesem, podobně jako spaghetti s liškami, šunkou, hráškem, smetanou a koňakem. Spaghetti scoglio s krevetkami na smetaně a česneku dostanete dochucené vodkou, chřestové risotto sklenicí sherry.

V mořských rybách je vždy výběr několika čerstvých, které vám přinesou ke stolu ukázat. Z jídelničky můžete zvolit mořský jazyk filátkovaný a lehce podušený v pěně z másla a šumivého prosecca. V proseccosmetanové omáčce si můžete dál oflambovat grilované tygří krevety, zatímco dnes všudypřítomného banálního lososa vám v Paganě zdobrodružní omáčka z pomerančů, mascarpone a likéru Grand Marnier.



Jitka Pagana, šéfkuchař Karel Suchý a Romina Pagana

Z jehněčího máte volbu jemné panenky osmahlé na pepři s brandy a smetanou nebo podušené na červeném víně. Ale jídelníčku vévodí dnes v Česku stále ještě vzácné telecí. Růžový řez z telecí svičkové usadí šéfkuchař do jezírka lanýžového krému a vyšperkuje precizně upraveným zeleným chřestem. K tomu každý den speciality podle toho, co nejčerstvějšího bylo k mání u dodavatelů.

Ve vínech můžete začít skromně na uspokojivém rozlévaném bílém venském chardonnay nebo červeném montepulciano d'Abruzzo za 260 ko-

run za litr, takže střídáte-li chody rybi s masovými, nemusíte se dohadovat, kdo z vás dává přednost bílému a kdo červenému. Mezi lahvemi se volby rozprostírají od růžového bardolino chieretto za velmi rozumných 390 po luxusní barola a brunella za pět tisíc.

Při stálém vylepšování kvality a vynalézavosti jídelníčku, získávání stovek pravidelných štangastů a zblesňování prostředí (čistě bílé prostřené stoly, ubrousky ve sklenicích upravené do tvaru lilie, na každém stole růžička, na toaletách froté ručičky na jedno použití běžně snad jen

v pětihvězdičkových hotelech) vás v neposlední řadě potěší, že se Pagana nedala úspěchem svést na cestu zdražování. Předkrmy jsou zde pořád okolo 150, těstoviny na dvou stovkách, nejdražší hlavní chod zůstává na čtyřech. V poledne se dá v Paganě obědovat za 150 korun. To proto, že Jitku těší, že „sem vedle bankéřů chodí i sekretářky“. A chcete-li se vyhnout tlačenci štangastů, můžete si užít i odpoledne. Otevřeno mají nepřetržitě od oběda do jedenácti večer – jen ve všední dny. O víkendu potřebuje upracovaná rodina vypnout, aby k vám příští týden zase mohla být laskavá.