

4POKOJE

Telefon: 770 122 102
Otevřeno: denně
7.00 až 5.00 hod.
Adresa: Vachova
6, Brno. [facebook.com/4pokojebrno](https://www.facebook.com/4pokojebrno)

Interiér si vzal do parády
Atelier Bonbon, jehož
světelné řešení umožňuje
plynulé střídání atmosféry

NONSTOP

VE ČTYŘECH POKOJÍCH

Na snídani do kavárny, na oběd do bistra, večer na drink do baru a pak ještě na divokou afterparty... Co když si tohle všechno můžete užít na jednom místě? V Brně vznikl podnik 4pokoje, kde se o vás postarají od rána až do rána.

Připravila JANA KOPŘIVOVÁ

Otevření tohoto podniku jsem netrpělivě vyhlížela od podzimu 2015, kdy jsem se prvně dozvěděla, že parta z Baru, který neexistuje a Super Panda Circusu plánuje v Brně otevřít nonstop! Samozřejmě náležitě šilený a neotřelý. Jejich 4pokoje mě nezklamaly! Během dvaadvaceti hodin se tu několikrát změnil menu, nasvícení prostoru, hudba i přístup personálu, a tím i váš zážitek. Princip změny a nekonečného pohybu se tady skrývá v každém prvku. Brno má zas o jednu hračku navíc. A je to láska. Před půlnocí i po ní (viz světelný nápis na zdi)!

Trendům navzdory

Neony i interiér mě baví, ale já chci hlavně jíst! S mottem „V tomto podniku se vaří podle nejméně tři a půl roku prošlých světových trendů“ si majitelé dělají legraci ze všeho a ze všech. Hipsterská snídaně, vousaté koktejly, Pumpkin Spice Olé! skoro jako ze stárbaksu, bezmasá pomazánka pro swagetiány... „Vnášíme do jídla trochu šilenosti, která ho ozvláštňuje,“ říká šéf kuchyně Tomáš Křemenák. „Třeba k snídani máme krupicovou kaši s fialkovým sirupem a fialkami nebo vejce Benedikt na rostbíf se zázvorovou majonézou,“ vyjmenovává bestsellery podniku. K nim patří i sendviče a hotdogy. „Pečeme si vlastní housky, sami si plníme párky a připravujeme domácí omáčky,“ popisuje Tomáš. Já byla nadšená z marinovaného lososa v měkkém toustovém chlebu

s tenkými plátky řepy a křupavými klíčky mungo. A termixu s buchtó, samozřejmě. Nabídka je jasná, menu přesto člověku zamotá hlavu. Po celý den jsou k mání prakticky stejná jídla, do rukou se vám však postupně dostane devět různých lístků, v nichž jsou věci jinak poskládané a naceněné. Jak se v tom vyznat? Každou cenu doplňuje písmeno, které napoví, jak výhodné je si pokrm v daný okamžik dát. Písmeno A značí nejlepší variantu, F nejhorší. Třeba za polévku a hlavní jídlo zaplatíte v poledne 150 Kč. „Nejlevnější je v danou chvíli jídlo, u kterého počítáme, že půjde nejlépe na odbyt. Podle mých informací jsme první podnik na světě, který má tento koncept dotažený,“ říká jeden z majitelů Jan Vlachynský. Prostě inovace jak Brno.

Zázrak bez čekání

Jídlem tu však hrátky nekončí. Barmany nebavila dostupná nabídka limonád, a tak si vyrobili vlastní Zázračnou v pěti variantách. „Místo chininu přidáváme do toniku hořec a překvapivě také kopr. Dohromady to funguje skvěle,“ pochvaluje si barman Martin Hůla. Nejprodávanější drink 4pokoje? Jednoznačně bleskově namíchané negroni, které bych klidně i snídala. Bar se chlubí sadou osmi píp, ve kterých jsou předpřipravené nápoje. Díky tomu máte svůj koktejl na stole hned a za příjemnou cenu.

O krok napřed jsou 4pokoje i s kávou. Žádné espreso, jen silná filtrovaná s příjemně vyváženou chutí. Místní brew bar s ká-

Naprostý hit, který jinde nechutnáte!



Termix s buchtó

PŘÍPRAVA 10 MINUT + CHLADNUTÍ

■ VAŘENÍ 5 MINUT ■ PRO 2 OSOBY

■ VELMI SNADNÉ ✖

■ V rendlíku svařte **250 ml plnotučného mléka, 175 g krupicového cukru, 25 g jemně mleté kávy, špetku nastrouhané fazole tonka a 25 g kakaa holandského typu**, až se vše rozvoní. Sejměte z ohně. Do horkého mléka zašlehejte **50 g bramborového škrobu**. Už nevařte. Přilijte **75 ml smetany ke šlehání (33%)** a nechte vychladnout. Do ztuhlé směsi vmíchejte **375 g plnotučného tvarohu**.

■ Podávejte s domácí buchtou. Bábovka nebo máslové sušenky nezklamou. ■ **NĚCO NAVÍC** Fazole tonka mají specifické aroma, které zvýrazňuje chuť krémových dezertů. Pokud je neseženete, můžete použít vanilkový lusk. Ve 4pokojských kávou v krému nechávají. Pokud je na vás příliš hrubá, sceďte svařené mléko přes jemné sítko a dál pokračujte podle receptu.

ovou směsí Ein Berliner z brněnské pražírny Rebelbean mě přitahuje jako magnet a má na svědomí nejednu bezesnou noc. Není divu. Den tady končí až v pět ráno.

Ve 4pokojských jsem prožila třináct hodin a těším se na zbývajících devět... Všudypřítomná hravost mě pokaždé strhne. Baví mě sledovat experimentující hosty, kterým personál vředy vymyslí zážitek na míru. Zajděte si pro něj taky. Máte na to dvaadvacet hodin každý den.



Za konceptem 4pokojs i podniků Bar, který neexistuje a Super Panda Circusu (na fotce) stojí Jan Vlachynský, Adam Vodička a Andrej Vališ. Brnem ale nekončí, na řadě je prý Barcelona!



Prostor sjednocuje bar s neobvyklým, tekutým tvarem. Na všech prvcích interiéru se opakují organické a krystalické struktury. Tato hra vytváří dojem neustálého pohybu.



Sendvič s rostbífem si tady můžete dát od rána do rána. Vejce vaří sous-vide, aby si zachovalo jemnou krémovou konzistenci.



Dvoupodlažní podnik počítá s padesáti místy k sezení a dalšími k stání. Horní část je otevřená do ulice, dolní klidovější.