



Kvalita v nostalgickom šate

Jedna z najnovších reštaurácií v srdci Bratislavy ponúka skvelé lahôdky rakúsko-uhorskej kuchyne. Budete sa tu cítiť ako doma pri nedeľnom obede a príjemný pocit bude vo vás ešte dlho rezonovať.

Ak hľadáte kvalitnú gastronómiu s príjemným interiérom a dôrazom na tradičné jedlá starého Prešporka, tu ste na správnej adrese. Zylinder otvorili prednedávnom a už stihol upútať pozornosť domácich i zahraničných návštevníkov bratislavských ulíc. Názov reštaurácie mal evokovať niečo tunajšie i vo vzťahu k slávnemu rodákovi – elegantnému Schöne Náćimu s jeho povestným cylindrom na hlave a v ruke pri pozdrave.

Keď sa snaha vypláca:

„Chceli sme vytvoriť v centre Bratislavy koncept pôvodnej rakúsko-uhorskej kuchyne a zdá sa, že kvalitou jedál i dobovým interiérom to na zákazníkov zapôsobilo,“ hovorí majiteľ reštaurácie Pavol Benčík a dodáva s nadšením: „Ľudia sa vracajú, niektorí sem už chodia

pravidelne.“ Cieľom tvorcov nového prírastku medzi zaujímavými bratislavskými reštauráciami bolo priniesť tie najlepšie chute z rakúskej, maďarskej, slovenskej i českej kuchyne, vybrať z každej to, čo bolo pre ňu typické a prepojiť to s moderným kulinárskym umením. „Zároveň chceme navodiť atmosféru domova i príjemnej nostalgie,“ hovorí Benčík s tým, že chcú zároveň odbúrať strach Slovákov prezentovať vlastnú gastronómiu, ktorá je dobrá, zaujímavá a dá sa robiť kreatívne. Zylinder, najnovší koncept Al Dente Group, si obľúbili aj Rakúšanovia, ktorí si tu radi pochutnávajú nielen na svojich maškrtách. Aj oni oceňujú snahu o zaujímavý zážitok, ktorý niekoľkokrát do týždňa dopĺňa pianista hrajúci hudbu zo začiatku dvadsiateho storočia. Zylinder neobídte – oživíte si mnohé krásne chvíle a zažijete aj nové. ■





Zažite tafelspitz

Príprava i spôsob podávania tejto delikatesy, obľúbenej už na habsburskom cisárskom dvore, dostanú každého milovníka dobrej gastronómie.

Vlajkovou loďou Zylindra je tafelspitz, viedenská pochúťka pre labučníkov, ktorej prvky však mnohí z vás poznajú z domu, od mamy či od babky. Tafelspitz nesmel chýbať na cisárskom dvore za čias Habsburgovcov, veľkým milovníkom tejto lahôdky bol cisár František Jozef I. Dnes sa tafelspitz považuje za rakúske národné jedlo. Pripravuje sa z kusa zadného hovädzieho – takzvanej kvetovej špičky, no v Zylindri ponúkajú aj variant z hovädzieho predného.

„Ako prvé čašníik naservíruje špikový kosť s grilovaným chlebom, potom do medeneho hrnčeka naleje silný hovädzí vývar, v ktorom sa tafelspitz varí so zeleninou s celestínskymi

rezancami a s mäsovými štrúdlami, a nakoniec samotné mäso, ktoré servírujú s krémovým špenátom, rakúskymi strúhanými pečenými zemiakmi, so žemľovým chrenom a s pažitkovou omáčkou, s jablkovým pyré s chrenom,“ hovorí executive chef reštaurácie Michal Pažák.

Za ochutnanie tu však určite stojí aj jelenia paštéta, Fiaker guláš, hovädzí chvost, sumčí paprikáš či tradičný Kaiserschmarrn – cisársky trhanec. V jedálnom lístku nájdeme aj tradičné slovenské jedlá. „Bryndzu berieme z Ivachnovce, podporujeme teda aj slovenských výrobcov,“ potešil nás Pažák. Aj v Zylindri budú pripravovať sezónne jedálne lístky, takže sa môžete tešiť na špeciality z diviny i z ďalších darov prírody. Lahôdky tu môžete zapíjať kvalitnými regionálnymi vínkami, aby ste si domov odniesli naozaj hodnotný zážitok. ■



0,5 kg špikových kostí
1,5 kg hovädzieho zadného zo stehna (kvetová špička)
cibuľa
1 lyžička oleja
pol zeleru
2 mrkvy
2 petržleny
pór
3 bobkové listy
celé čierne korenie
soľ
pažitka
petržlenová vňať

Tafelspitz

Kosť umyjeme a varíme v osolenej vode. Po chvíli pridáme hovädzie mäso. Koreňovú zeleninu očistíme, nakrájame a s bobkovým listom, petržlenovou vňaťou a čiernym korením pridáme k mäsu a varíme domäkka. Mäso vyberieme a nakrájame na väčšie plátky. Podávame v hlbokých tanieroch s vývarom a so zeleninou, posypané pažitkou a s pečenými zemiakmi, krémovým špenátom a s pažitkovou omáčkou.

Cisársky trhanec

Múku, mlieko, krupicový cukor a žĺtky premiešame. Z bielka vyšľaháme sneh a jemne ho vmiešame do cesta. Na panvicu dáme roztopiť maslo, nalejeme hrubšiu vrstvu a necháme smažiť do zlatohneda. Počas smaženia posypeme hrozienkami. Trhanec prehodíme a smažíme druhú stranu. Potom na panvici natrháme urobene cesto a oflambujeme rumom. Preložíme na tanier, posypeme práškovým cukrom a podávame napríklad s malinovým alebo jahodovým čatní.

240 g hladkej múky
400 ml mlieka
8 vajec
4 lyžičky rumu
2 lyžice krupicového cesta
4 lyžice práškového cukru
3 lyžice hrozienok
3 lyžice masla



Dusený hovädzí chvost

Koreňovú zeleninu nakrájame nadrobno, orestujeme na oleji, pridáme cibuľu, paradajkový pretlak a ďalej restujeme, zalejeme vodou.

Očistený hovädzí chvost osolíme a okoreníme. Obalíme v hladkej múke a opečieme na rozpálenom oleji. Potom preložíme i s výpekom do už vriaceho pripraveného základu. Pridáme bouquet garní a dusíme na miernom ohni domäkka. Chvost vyberieme, očistíme a oberieme mäso.

1 kg hovädzieho chvosta
mrkva
zeler
petržlen
2 cibule
50 g múky
100 g paradajkového pretlaku
soľ
celé korenie
bouquet garní



Jelenia paštéta

Jelenie mäso a bravčový tuk vložíme do vriaceho zeleninového vývaru a uvaríme domäkka. Uvarené mäso nakrájame na kúsky. Dva pomelieme najemno a premiešame. Do mixéra vložíme pokrájanú pečienku, osolíme a rozmixujeme na hladkú kašu. Pomleté mäso a pečienku dôkladne premiešame. Dochutíme soľou a korením, pridáme nasekaný mladý tymian. Zmes vlejeme do vopred pripravenej formy a tú pečieme vo vodnom kúpeli pri 85 °C asi tridsať minút. Podávame so šalotkovým lekvárom, ktorý si pripravíme orestovaním nasekanej šalotky, pridaním kryštálového cukru, následným skaramelizovaním, pridaním balzamového octu a zredukovaním na sirupovú konzistenciu.

600 g jelenieho mäsa na guláš
250 g bravčového tuku
0,05l koňaku
250 g kuracích pečienok
čierne korenie
tymian
soľ
zeleninový vývar
200 g šalotky
100 g kryštálového cukru
0,1l balzamového octu

