

Pre mäsofilov

V centre Bratislavy začína hviezdíť reštaurácia, ktorá púta pozornosť už svojím sloganom Nice to meat you. Vaše chuťové poháriky poteší...

Najnovší prírastok do siete známeho gastronóma Pavla Benčíka triafa do čierneho. Jeho zameranie na mäso a mäsové špeciality povzbudí do chuti každého milovníka kvalitných steakov i špecialít a najmä čerstvých a kvalitných surovín.

V Carnevalle si užijete a vychutnáte kombináciu regionálnej a medzinárodnej kuchyne. „Otvorili sme kuchyňu, zasklili sme naše sklady a chladiace boxy na mäso i na zeleninu. Tým chceme ľuďom ukázať, že varíme čerstvo, zo sezónnych surovín. Keď tu ľudia vidia čerstvé mäso, evo-

kuje to v nich pohodu. Tú nevytvára zmrazené, nevzhľadné, mäso“ hovorí o koncepte reštaurácie jej executive chef Michal Pažák.

Tri body navyše: Carnevalle v sebe spája tri navzájom sa dopĺňajúce časti. Meat restaurant je zaujímavým prepojením kvalitných surovín, jedinečného interiéru a netradičného spôsobu servírovania. Na jedálnom lístku nájdete lahôdky ako teľacie líčka, jahňacie lýtko, tafelspitz, beefsushi. Jedným z lákadiel pre skutočných milovníkov mäsa je tu

dry aged beef, ktoré patrí k najkvalitnejším na svete. Ide o suché zrenie mäsa, ktoré sa udržiava pri kontrolovanej teplote a vlhkosti. Mäso takto zreje aj dvadsaťosem dní, počas ktorých sa vlhkosť vyparuje zo svalovej hmoty, tým koncentruje chute a vôňa a zabezpečuje tak mäsu výnimočnú jemnosť.

Súčasťou reštaurácie je Meat bar, kde sa v čase medzi hlavnými jedlami a večer podávajú skvelé mäsové chuťovky, drinky a výber domácich i svetových vín.

Novinkou v rámci celého Slovenska je Meat market. Špeciálne vyškolený personál pripraví zákazníko-
vi mäso podľa jeho želania, hosť si zakúpené suroviny pohodlne odnesie domov a pripraví podľa vlastnej chuti. „Za prvých štyridsať dní sme predali dve tony mäsa,“ prezradil Michal Pažák. Ak spomenutý koncept v Carnevalle ešte vyšperkuje niekoľkými autentickými nápadmi a udržia si kvalitu, Bratislava bude mať ďalšiu veľmi kvalitnú reštauráciu. A to sa mi dobre píše... 



Autor: Adrián POTANČOK
Foto: Robo HUBAČ





Možno aj vlastný chov

V Carnevalle myslia progresívne, kvalitný výber mäsa budú čoraz častejšie dopĺňať aj sezónnymi surovinami. Tlieskame im.

Jedálnemu lístku tu dominujú mäsové delikatesy. Pochopiteľne, najčastejšie si hostia žiadajú steaky. Cenovo sú pritom zaujímavé.

Zo sveta: Hovädzie mäso určené na gril vyberajú v Carnevalle z USA a Južnej Ameriky, ostatné časti hovädzieho mäsa a bravčové mäso pochádzajú z Rakúska. Jahňacie mäso, na ktoré sa v slovenských kuchyniach podľa tvorcov trochu

zabudlo, pochádza od dodávateľov z Nového Zélandu, ktorí sú v chove oviec na prvom mieste vo svete. Pôvod telacieho mäsa je zase v Holandsku. Chcú však vyhovieť aj nemäsovým jedákcom. Pre nich majú v talóne čerstvé cestoviny a zaujímavý výber rizôt.

Vzácnny prínos: Nedávno otvorená reštaurácia si za krátky čas získala slušne početnú klientelu. Preto nás zaujímali ďalšie plány. „V budúcnosti by sme sa chceli zaoberať mäsom ešte komplexnejšie, používať sezónne suroviny, ako je zverina, divina, možno sa zaoberať aj vlastným chovom, čo je u nás tiež vzácné,“ dodal Michal Pažák. Pre čitateľov Brejku zároveň pripravil štyri gastronomické lahôdky a vy sa nimi môžete do sýtosti inšpirovať. Dobrú chuť! 🍴

1 kg telacích líčok
mrkva, zeler,
petržlen, cibuľa
bravčová masť
0,1 l portského
vína
100 g múky
paradajkový
pretlak
soľ, celé kore-
nie, bobkový
list, tymian

250 g kalerábu
cibuľa
olivový olej
smotana
kôpor, soľ
korenie
nové korenie
bobkový list

Telacie líčka s kalerábovo- -kôprovým pyré

Koreňovú zeleninu nakrájame, orestujeme, pridáme cibuľu, paradajkový pretlak a ďalej restujeme, potom zalejeme vodou. Líčka osolíme a okoreníme. Obalíme v hladkej múke a opečieme. Potom preložíme i s výpekcom do už vriaceho pripraveného základu. Po uvarení servírujeme s omáčkou.

Kaleráb očistíme a nastrúhame. Na olivovom oleji orestujeme cibuľu s novým celým korením a bobkovým listom. Pridáme kaleráb a krátko restujeme. Podlejeme smotanou a necháme dusiť, kým pyré nezhrubne. Nakoniec osolíme, okoreníme a pridáme kôpor.

Kokosové crème brûlée

Mlieko, kokosové mlieko a smotanu dáme variť do hrnca. V miske si ručne premiešame žĺtky s cukrom. Keď je hmota zahriata asi na 90 stupňov, stiahneme ju z ohňa a pomaly pridávame k žĺtkom tak, aby sa nezrazili. Potom naplníme formičky hmotou a uložíme do plechu, do ktorého sme naliali teplú vodu približne do dvoch tretín výšky formičiek. V rúre rozohriatej na 105 stupňov Celzia pečieme štyridsať minút. Po vybratí necháme schlaďiť, pred podávaním posypeme hnedým cukrom a opálime.

500 ml smotany
70 ml kokosového
mlieka
70 ml mlieka
130 g kryštálového
cukru
8 žĺtkov



Jelenie carpaccio s rukolou

Mäso nasolíme, okoreníme, zviažeme, aby držalo tvar, a pod špagát dáme čerstvé bylinky. Mäso na panvici opečieme dohneda z obidvoch strán a dáme piecť pri 180 stupňoch z každej strany päť minút. Mäso vyberieme a necháme vychladnúť. Potom ho dáme na dve hodiny schlaďiť do chladničky. Carpaccio krájame na tenké plátky a servírujeme s čerstvou rukolou a jemne prelejeme olivovým olejom.

200 g jelenieho
chrbta
soľ
korenie
olivový olej
tymian
rozmarín
50 g rukoly



Tekvicová polievka s restovanými tekvicovými semiačkami

Tekvicu nakrájame na kocky – na jednu porciu asi 250 g očistenej tekvice. Dáme ju na plech, osolíme, okoreníme, polejeme trochou olivového oleja a upečieme. Upečenú tekvicu zalejeme horúcou vodou, pridáme tekvicový olej a krátko varíme. Vymixujeme dohladka, pridáme smotanu, osolíme a okoreníme podľa chuti. Podávame s restovanými tekvicovými semiačkami.

tekvica
muškátová
soľ
korenie
tekvicový olej
tekvicové
semiačka
100 ml smotany
muškátový
oriešok

