

Text Lucia Skladanová Foto Oliver Balog

Oslava MÄSA

TOTO TU NEBOLO A VERU CHÝBALO! REŠTAURÁCIA S PONUKOU NETRADIČNÉHO MÄSA PRVOTRIEDNEJ KVALITY A ZA ROZUMNÉ CENY. VITAJTE V ÚDOLÍ MÄSA - CARNEVALLE.

Miesto si reštaurácia našla na jednej z najlepších adries bratislavského Starého Mesta, na Hviezdoslavovom námestí. Interiér veľký a otvorený, ale zároveň príjemný, zariadený v industriálnom štýle. Dominuje v ňom drevo, pastelové farby a zaujímavé doplnky, ktoré podčiarkujú hlavný koncept reštaurácie – mäso. Veľmi zaujímavo pôsobia aj presklené chladiace boxy. Ako vo výklade môžete vidieť, aké mäso, ryby či zeleninu vám tu naservirujú. A kto chce, ten si môže svoj budúci obed či večeru pozrieť aj pekne zblízka. Čašníka na veľkej táčke donesie rôzne druhy mäsa rovno k stolu a vy si môžete vybrať to najlepšie z najlepšieho. Chcete mäso dusené, varené, na ražni, pečené alebo grilované? Nech sa páči. Samozrejme, nechýbajú ani denne čerstvé polievky, ryby, cestoviny či rizoto.

„Pri zostavovaní jedálneho lístka som bral do úvahy to, aby jedlo nebolo príliš drahé, pričom kvalita a čerstvosť sú podmienkou,“ hovorí šéfkuchár Michal Pažák. „Mašiel som riešenie – časti mäsa, ktoré nie sú také obvyklé, ale správne pripravené dokážu robiť zázraky.“ My sme ochutnali a musíme mu dať za pravdu. Jahňacie lýtko, tafelspitz, beef sushi, neskutočne chutný dry aged beef, špik, teľacie líčka či teľací krk nás katapultovali do gurmánskeho raja. K tomu široký výber vín, medzi obedom a večerou malé mäsové chuťovky, a čo veľmi oceňujeme, je u nás zatiaľ netradičný mäsový trh. Vyberiete si mäsko podľa ľubovôle, personál vám ho pripraví podľa želania, zabalí, aby ste si ho pripravili doma a lukulské hody si užili tam, kde si želáte. **ME**

TIP šéfkuchárov

„Baví ma búrať tabu, ktoré tvrdí, že dobré je iba to, čo je drahé,“ hovorí Michal Pažák. „Však vyskúšajte doma napríklad dusené teľacie líčka. Na kocky nakrájajte mrkvu, petržlen a zeler, orestujte na oleji, pridajte cibuľu, 50 g paradajkového pretlaku, ešte chvíľu restujte a zalejte vodou. Líčka osolte a okoreňte, obalte v hladkej múke, opečte na rozpálenom oleji a aj s výpekcom preložte do už vriaceho zeleninového základu. Ešte povarte a servirujte s vínovou omáčkou. Budete prekvapení! www.carnevalle.sk



DÚŠOK VO VIEDNI

Mekku labužníkov, ktorí majú radi dobrú kávu, svoju atmosféru a umenie, nájdete v centre Viedne. Tri poschodia kaviarne Meinl am Graben ponúkajú všetko pre znalcov kávy, vynikajúce jedlo a k tomu more delikates. Keď si budete vychutnávať svoju šálku kávy, s vysokou pravdepodobnosťou budete sedieť na obľúbenom mieste vychyteného umelca, pretože práve sem ich chodí čerpať inšpiráciu pekných pár. Naše hodnotenie? Skvelý servis, vynikajúce chute a čarovná atmosféra. www.meinlamgraben.at

