

Text Lucia Skladanová Foto Oliver Balog, DSR

Cestovanie v ČASE

ELEGANTNÉ PROSTREDIE, VYBERANÉ JEDLÁ A POCIT, ŽE KAŽDÚ CHVÍĽU VOJDE KRÁĽOVNÁ SISSI. CESTOVANIE V ČASE OKORENENÉ KULINÁRSKYM ZÁŽITKOM SI UŽIJETE V BRATISLAVSKEJ REŠTAURÁCII ZYLINDER.

Aby sme boli presné, tu nie ste v Bratislave. Tu ste v starom dobrom Prešporku z čias Habsburgovcov. Atmosféru reštaurácie Zylinder tvorí štyľový dobový nábytok a noblesa, ktorá dýcha aj z podláh a zo stropov. Keď vyzeriate z veľkých okien, nevdojak čakáte, že na Hviezdoslavovom námestí uvidíte fiakre, dámy, ktoré veľké toalety nekompromisne ničia o dlažobné kocky, a pánov zdraviacich sa nadvihnutím cylindra. Fakt sme v 21. storočí?

Jedálny lístok reštaurácie je tiež zostavený v duchu toho najlepšieho, čo sa servirovalo v rakúsko-uhorskej monarchii, ale pripravené s dôrazom na moderné kulinárske umenie. Žiadne rýchle cestoviny, sendviče či hamburger. Sem sa chodí na parádny Tafelspitz, aký miloval cisár František Jozef, na telaciu huspeninu, zemiakovú krémovú polievku, na sumčí paprikáš, divinový guláš, zemiakové gule plnené mäsom, na obrovskú parenú buchtu s čučoriedkovým lekvárom (Germknödel), a pozor, aj na krupicovú kašu! Jednoducho na dobré jedlá, ktoré sú náročné na čas a prípravu a ktoré si poniektoré pamätáme z kuchýň starých mám. V Zylindri sú totiž presvedčení, že mnohé aj typicky slovenské jedlá patria medzi svetové kulinárske špeciality a bol by hriech nedať im priestor.

Tip šéfkuchára

Keď si dáte Tafelspitz v Zylindri, zážitok bude dvojnásobný – z jedla aj z výnimočného servírovania. Ale cisársky dvor Františka Jozefa si môžete urobiť aj doma. Šéfkuchár Michal Pažák prezradil, ako mal cisár Tafelspitz najradšej. „Pol kila špikových kostí dáme variť do osolenej vody. Po chvíli pridáme 1,5 kg hovädzieho zadného stehna, tzv. kvetovanú špičku, 2 nakrájané mrkvy, 2 petržleny, pór, cibuľu, polovicu zeleru, 3 bobkové listy, 5 bobuliek čierneho korenia a petržlenovú vňať. Uvaríme domäkka. Mäso nakrájané na väčšie plátky servírujeme v hlbokých tanieroch s vývarom a so zeleninou, posypané pažitkou. Chýbať by nemali pečené zemiaky, chrenové pečivo a jablká s chrenom.“ www.zylinder.sk



V dobrej spoločnosti Vyznávačky príjemných intímnych priestorov s vyberanými delikatesami a so skutočne dobrými vínami, tešte sa. V Bratislave je nové skvelé miesto. Vo vínoteke s príznačným názvom DVEDECI nájdete bohatý výber vín zo Slovenska i z cudziny za ozaj dobré ceny, kvalitné sry, šunky, božské domáce paštéty, nátierky, šaláty aj koláče. Odporúčame nielen ako miesto na

posedenie, ale aj na nákup dobrôt na príjemný večer. Obsluha zaručene poradí. www.dvedeci.sk