



surovín. Ponuka jedál sa bude upravovať v závislosti od aktuálnych sezónnych potravín. Nové menu dostalo aj príznačný názov Návrat k ohňu. Oheň odjakživa vzbudzuje údiv, má premenlivú podobu a pestrosť farieb, čo sa odráža v samotnom menu, kde je väčšina surovín pripravená na špeciálnych griloch. V unikátnom JOSPER grile, ktorý spája výhody grilu a rúry sa mäso griluje na drevenom uhlí. Zelenina zase na špeciálnom YAKITORI grile z Japonska. Vďaka tomu si jedlo uchová prirodzenú šťavnatosť, zvýrazní svoju jemnosť a je ľahšie stráviteľné. Oproti vareniu si uchová viac živín a oproti vyprážaniu má menej kalórií. Úplne nový zážitok z návštevy reštaurácie dotvára samotný šéfkuchár, ktorý bude zákazníkom k dispozícii a bude odpovedať na ich prípadné otázky.

## NOVÝ KUCHÁR, NOVÉ MENU – NÁVRAT K OHŇU

TEXT A FOTO/SKPR STRATEGIES  
PRIPRAVILA/DANIELA DRÁBOVÁ

**Do vedenia kuchyne reštaurácie CARNEVALLE nastúpil šéfkuchár, ktorý so sebou prináša nielen nové menu, ale aj originálnu filozofiu prípravy a spracovania surovín. V reštaurácii pribudla aj pekáreň, vďaka ktorej bude ponúkať už iba vlastný čerstvý chlieb z kvásku.**

Reštaurácia Carnevale je dlhodobo známa medzi milovníkmi dobrého a kvalitného jedla. Spolu s príchodom nového šéfkuchára je však výnimočná tým, že väčšina jedál v menu je zostavená z lokálnych surovín od lokálnych dodávateľov. Dôraz sa kladie na jednoduchosť a šetrné spracovanie

*„V mojej práci sa chcem neustále zlepšovať, prinášať aj slovenským zákazníkom to, čo je populárne vo svete. Nová filozofia reštaurácie sa bude niesť v duchu návratu k jednoduchosti, práce s lokálnymi surovinami či šetrného spracovania sa k prírode,“* hovorí šéfkuchár Oliver Vozárik. V gastro svete pribúda čoraz viac spôsobov, ako byť ohľaduplný voči životnému prostrediu. Na tento trend sa ešte viac upriamila obľúbená reštaurácia Carnevale. Aj to bol jedným z dôvodov, prečo sa zverilo vedenie kuchyne práve novému šéfkuchárovi Oliverovi Vozárikovi, ktorému je tento spôsob varenia a prípravy jedál veľmi blízky. Ponuku reštaurácie obohatí o netradičnú modernú regionálnu kuchyňu s jedlami ako napríklad zo hodín pečený hovädzí krk, mrkvový či hovädzí tatarák, kačacie srdcia, jahňacie mäsové guľky alebo šťavnaté steaky na grile, doplnenú o sezónne potraviny.



*„Na prípravu jedál objednávame zo slovenských fariem čerstvú sezónnu zeleninu, vajčká aj mäso. Pár obľúbených špecialít, akými sú vybrané druhy mäsa, ktoré tu bez skúseností niekoľkých generácií nevieme z fariem dostať, predsa len dovážame,“* hovorí šéfkuchár Oliver Vozárik, ktorý prináša zmenu v zodpovednejšom prístupe spracovania potravín a svoje inšpirácie a skúsenosti čerpá z návštev reštaurácií v rôznych krajinách. Novinkou v Carnevale je pekáreň.

*„Rozšírenie ponuky o vlastnú pekáreň a výrobu čerstvého chleba z kvásku, výroba vlastného masla, spracovania surovín s čo najmenším odpadom – to všetko sú veci, ktoré chceme spoločne robiť pre našich zákazníkov a našli sme na to skvelého, mladého, talentovaného šéfkuchára, ktorého vízia sa zhoduje s tou našou,“* hodnotí Pavol Benčík, majiteľ Bencik Culinary Group.

