

Zylinder:

viac ako replika

Na Hviezdoslavovo námestie zavítala gastronómia „našej monarchie“



Ked' sme prednedávnom hodnotili reštauráciu Wien v Čiernom Brode, povzdyhli sme si, kiežby bol podobný podnik aj v Bratislave. Veľmi rýchlo sa naše želanie stalo skutočnosťou. Na Hviezdoslavovom námestí otvorili reštauráciu Zylinder, ktorá ponúka „spojenie vyberaných špecialít rakúsко-uhorskej kuchyne s moderným kulinárskym umením“. No a keďže kvalitná regionálna kuchyňa je v hlavnom meste rarietou, boli sme okamžite zvedaví, ako sa tento prísluš majiteľom podarilo naplniť.

Zylinder nemohol dostať lepšiu lokalitu. Sídlí v priestoroch slávnej Madarskej reštaurácie, ktorá ešte za socializmu bola asi najlepším podnikom v Bratislave. Potom sa tam predávali autá, finančné pro-

dukty, až majiteľ siete reštaurácií Aldente group znova využil funkčný potenciál budovy. A rozhodnutie o smerovaní podniku bolo tiež prirodzené - tento typ kuchyne v Bratislave najviac chýba.

Jednotlivé prvky menu si executive chef siete Michal Pažák otestoval už v podnikoch Prešburg, Beer Palace a Carnevalle. V Zylindri sa však spojili do vydareneho konceptu rakúsko-uhorskej reštaurácie štýlové prostredie, šarmantná obsluha a naozaj chutná domácka kuchyňa. Pri nej si človek s ochutnaním každého jedla uvedomuje, že naše kulinárské corene sú naozaj široké. Ani cudzincov prichádzajúcich do Bratislavu už nie je nevyhnutné trápiť iba bryndzovými haluškami. Naše detstvo totiž ovela viac reprezentuje zemiakov-hrívová

**TREND
hodnotenie**
★★★★★
157 bodov z 200

Prostredie	26 / 30
Servis	30 / 40
Jedlá a nápoje	60 / 70
Kvalita / ceny	41 / 60
Ceny	• • •

polievka s poriadne hustou smotanou, hovädzina z polievky, šnile, perkelty, guláše, fašírky s privarkom, segedin, kapustové „holúbky“ či zemiakové gule s údeným mäsom a kapustou. Áno, nájdete tu aj pirohy a halušky, ale asi v takej úlohe, akú hrali v starom Prešporku.

To, čo sme zvykli jest v rodinách, Zylinder posúva o pár levelov vyššie. Z vareného hovädzieho je parádný cisársky tafelspitz (19,90 - 21,90 €) a aj sa podáva s patriciou pomponou - vystavený na keridone, servírovaný postupne vrátane jemnučkého vývaru, špiku na chrumkavom domácom chlebiku, špenátu a omáčok. Alebo hovädzie lička - podávajú sa s kalerábovo-kôprovým privarkom (13,90 €). Hovädzí chvost je na červenom víne (14,90 €) s krúpovo-šošovicovým „rizotom“. Nadšení sme boli aj z polievky z miestnych sladkovodných rýb - z jemnučkých chutí, krásnej farby a krémovej štruktúry. Potešil nás prešporský teľací schnitzel (13,90 €) aj špenátové pirohy s bryndzou (7,90 €), dokonalé boli oba dezerty - makové šúlance aj kaiserschmarren - flambovaný cisársky trhanec so skvelými hrozienkami v likéri (4,90 €). Jedinú chybú, ktorú sme pri dvoch návštěvach zaznamenali, bola tažšia ruka kuchára pri solení niektorých jedál.

Ako slubuje reklama, Zylinder nie je historická replika. Viaceré jedlá dýchajú modernou a nápadom (napríklad teliací jazyk sa podáva s hoblinami z ovčieho syra, jelenia paštéta s koňakom, višňami a šalotkovým lekvárom). Atmosféra je príjemná, uvolnená, stolovanie neformálne. Je ešte priskoro udeľovať novému podniku všetky hviezdičky gastronomického neba, no už teraz je isté, že Zylinder Bratislavu obohatil.

