



Text Lucia Skladanová Foto Oliver Balog

Ako u CISÁRA PÁNA

VYBERANÉ JEDLÁ VIEDENSKÉHO CISÁRSKEHO DVORA
NA SLOVENSKOM VIDIEKU! TO NIE JE ŽART, ALE VYCHÝRENÁ REŠTAURÁCIA WIEN V ČIERNOM BRODE.

Iokálpatrioti nech sem ani nemerajú cestu, slovenské tu totiž nenájdú nič. Zato gurmáni, vášnívi kulinári, milovníci rakúskeho jediva, pitiva a dezertov by si deďinku Čierny Brod v galantskom okrese mali hned nájsť na mape a zaradiť do itinerára výletov za jedlom. Však sem kvôli nemu chodia až z Viedne! Ba i z Talianska. Cezpoľní štamgasti.

Príjemný antikvárny interiér je tak akurát. Ani prečačkaný, ani strohý. Teplý, svetlý, útulný. Každý má dostatok priestoru i súkromia, ale nehrozí, že by obsluha niekoho prehliadla. Pochodili sme už kadečo, ale tu fakt musíme dať jednotku s hviezdičkou. Nie za biele rukavičky, ale za to, že host' sa cíti vítaný a vážený. A to aj ten najmenší. (Na tanier mu naservírujú smajlíka – usmiate kuracie mäsko.)

Reštaurácia Wien sa nevyznačuje len originálnymi rakúskymi špecialitami, ale aj najvyššou kvalitou surovín, v kuchyni by ste márne hľadali polotovar, dokonca ani fritézu nenájdete, pozor si tu dávajú na alergény aj na éčka. Všetko je čerstvé a domáce, ako sa na cisárskom dvore patrí – od chleba až po dezerty. Po akejkoľvek krémovej polievke sa budete zalizovať ešte týždeň, dojem prvotriednej kuchyne si potvrdíte nielen viedenským rezňom, vanilkovou roštenkou či ľahkým šalátom. Na to, aby sme vymenovali všetko, čo podľa nás treba ochutnať, nie je dosť riadkov. Taký originálny jedálny lístok sme už sice videli, ale v našej domovine to nebolo... Tak aspoň sladká bodka na záver – napríklad pre prípad, že si sem zájdete na romantickú valentínsku večeru. Ukončíte ju Horúcou láskou – domácim vanilkovým parfajt s horúcimi malinami. Láska na prvú lyžičku!

ME

TIP šéfkuchára

„Možno vás sklamem, že neponúkam nejaký svoj recept, ale aj bez neho mám naozaj dobrý tip,“ spustil vážne šéfkuchár Róbert Soós. „Každá gazdinka vie, že keď varíte s láskou a nadšením, na jedle sa to prejaví. A tiež by sme sa jedlom nemali otráviť, preto si treba dávať pozor na suroviny. Viem, je to otázka peňazí, ale aj malá zmena je zmena. Záleží mi na tom, čo jedia moje deti, keď ich dnes nakŕím chémiou, po rokoch sa to prejaví. Preto je moju filozofiou aj mojím tipom radšej menej, ale kvalitného jedla!“ www.restaurant-wien.sk

