

zí, jak už jméno napovídá, z Maďarska a na Slovensko se přizpůsobil. Při plném provozu, bez nějakých zvláštních příprav a nervozity, dokázal uvařit jídla, která vidíte na fotografiích v perfektní optické a především chuťové kvalitě. Nabídka jídel ve Francouzské reštaurácii je postavená na specialitách francouzské, mezinárodní a slovenské kuchyně. Restaurace hotelu Devín má ještě jednu prioritu. Vína sem nakupuje, stará se o jejich bezchybné skladování a především je osobně prezentuje hostům prezident asociace someliérů Slovenska Štefan Valovič. Takže si tady můžete skutečně na úrovni dát špičkové jídlo a je vám k němu vybráno a odborně prezentováno víno odpovídající kvality, které se s vybraným jídlem dokonale snoubí a podtrhuje celkové vyznění stolování. V bohaté vinotéce, ke které patří jeden z nejbohatších hotelových vinných archivů slovenských hotelů, najdete nejzajímavější vína ze Slovenska i kvalitní vína z Moravy. Dobře je v ní také zastoupena Francie i ostatní vinařsky zajímavé a vyspělé země světa.

Hotel Devín, který je jakousi bratislavskou obdobou pražské Jalty, pochází i ze stejného období. Byl postaven v roce 1954, ale nebyl ještě poškozen klasickým socialistickým sovětským stavebním slohem. Nedávno prošel generální rekonstrukcí a patří dnes se svou restaurací k tomu nejlepšímu v Bratislavě.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IVO GOLDBACH

Gyula Baranyai – šéfkuchař roku 2002



Uzená husí prsa s bylinkami



Špenátová vepřová kapsa



Tvarohový dezert s pomerančovou omáčkou

INFORMACE

Hotel devín

Riečna 4, Bratislava
tel.: 00421754433640, e-mail: devin@computel.sk

Cenová kategorie: ● ● ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:
do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ● ● nad 1500 Kč: ● ● ●

VAŘTE S NÁMI

Uzená husí prsa s bylinkami

1 porce

- 150 g uzených husích prsou
- estragon
- pórek
- olivový olej

Uzená husí prsa necháme zchladit a potom je nakrájíme na velmi tenké plátky a uložíme na talíř. Pokapeme olivovým olejem, posypeme estragonem a ozdobíme nakrájeným pórkem.

Špenátová vepřová kapsa

- 600 g vepřového karé
- 200 g oravské slaniny
- 1/4 l šlehačky
- 250 g čerstvého špenátu
- olej
- sůl, pepř
- petrželová nať
- česnek

Maso nakrájíme na pláty, naklepeme a naplníme špenátem, který jsme předem podusili. Přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, okořeníme, osolíme, potřeme rozetřeným česnekem. Kapsu ze všech stran opečeme na oleji a potom podusíme, až je maso měkké. Podáváme s vařenými brambory.

Tvarohový dezert s pomerančovou omáčkou

- 125 g tvarohu
- 2 vejce
- 1 dl pomerančové šťávy
- pomerančová kůra
- cukrářská želatina
- 1,25 dl šlehačky
- 50 g cukru
- 0,5 dl mléka
- lžička medu
- skořice
- karamelová poleva
- 0,5 dl koňaku
- maizena

Tvaroh prolisujeme a smícháme s ušlehaným sněhem, pomerančovou šťávou, nastrojíme trochu pomerančové kůry, přidáme karamel z cukru, část koňaku, mléko a želatinu. Přidáme šlehačku a vše vlijeme do formy a necháme ztuhnout v chladnu. Z džusu, zbytku koňaku, skořice a maizeny připravíme omáčku, kterou ozdobíme talíř, na který dáme tvarohový dezert.