

Menu na letné dni

Varí Marcel Ihnačák, šéfkuchár reštaurácie Liviano, ktorého štýl prípravy jedál je spojený so starými toskánskymi receptúrami a mediteránnym dochucovaním pokrmov vybraným olivovým olejom, čerstvým čili, cesnakom a podobne.

Gnocchi s cherry paradajkami a mozzarellou



Postup: Umyté zemiaky vložíme do vyhriatej rúry a pečieme domäkka približne 45 minút. Necháme vychladnúť, vnútro vydlabeme lyžicou a prepasírujeme. Do prepasírovaných zemiakov pridáme múku a vajce. Zmes dochutíme štipkou postrúhaného muškátového orieš-

ka, soľou a čiernym korením. Cesto rozdelíme na kúsky a gnocchi uvaríme. Medzitým na olivovom oleji orestujeme cherry paradajky, pridáme cesnak a čili nasekané nadrobno a restujeme. Zmes podlejeme bielym vínom, povaríme, pridáme uvarené gnocchi, natrhanú mozza-

Suroviny na 5 porcií:

domáce gnocchi:
300 g veľkých zemiakov
1 celé vajce
60 g hladkej múky
muškátový orech
soľ
čierne korenie
300 g cherry paradajok
250 g mozzarely
čerstvé čili
čerstvá bazalka
cesnak
olivový olej
soľ
čierne korenie

rellu, čerstvú bazalku a dochutíme soľou, čiernym korením, olivovým olejom.

Hovädzí steak s pečenou tekvicou a duseným špenátom

Suroviny na 5 porcií:
1 kg vysokej hovädzej roštenky
2 ks maslovej tekvice
1 kg čerstvého špenátu
cesnak
rozmarín
čerstvé čili
olivový olej
soľ
čierne korenie

Postup: Umytú tekvicu nakrájame pozdĺžne na kúsky, polejeme olivovým olejom, posypeme cesnakom, čili nakrájanými nadrobno a rozmarínom. Osolíme, vložíme do rúry rozpálenej na 220 °C a pečieme domäkka približne 30 minút.

Mäso nakrájame na steaky, podľa chuti osolíme, okoreníme a grilujeme z oboch strán asi 8 minút.

Umytý špenát vložíme na rozpálenú panvicu, pridáme olivový olej, cesnak a čili nasekané nadrobno, soľ a čierne korenie. Podlejeme malým množstvom vývaru alebo vody a sparíme.



Dezert



Mousse z bielej čokolády s ovocím

Suroviny na 10 porcií:

250 g mlieka
1 kus vanilky
2 žĺtky
120 g kryštálového cukru
18 g kukuričnej hladkej múky
500 g bielej čokolády
600 g smotany (obsah tuku 33 %)

Mlieko zvaríme s vanilkou. Žĺtky, cukor a múku zmiešame, pridáme prevarené mlieko s vanilkou. Zmes vyšľaháme, vylejeme na panvicu, na ktorej sme varili mlieko, a za stáleho miešania varíme do zhustnutia približne 5 minút. Dáme vychladiť. Čokoládu rozpustíme nad parou a zmiešame s vyšľahanou smotanou a vychladeným krémom. Podávame s čerstvým ovocím.

Hlavné jedlo



Chuf vína od pradávna dotvára pôžitok z jedla. V reštaurácii Liviano sme stali na harmóniu chuti, na harmóniu jedla a vína. Z kvalitnej ponuky našej vínnej karty, vám dávame do pozornosti vína značky Liviano, ktoré predstaví Jaroslav Korbáš, someliér reštaurácie LIVIANO v Bratislave.

Mať vlastné víno pod značkou reštaurácie, je na Slovensku niečo nové a nezvyčajné. Tak, ako názov LIVIANO znamená neviazaný, voľný, aj naše víno vyjadruje tú istú filozofiu. Je nekomplikované, osviežujúce a „extrémne pitné“, s výberom odrôd pre Slovensko veľmi typickým. Dovoľte mi teda aby som vám naše vína z reštaurácie LIVIANO bližšie predstavil.

Liviano Rizling vlašský

Akostné odrodové víno s prívlastkom neskorý zber, ročník 2006.

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Bratislavský vinohradnícky rajón, obec Rača.

Vinárstvo a vinohradníctvo Miloš Mátuš.

Víno slamovo žltej farby, s jemným odleskom zelenej.

Prvé vystupujú arómy žltého ovocia, spolu s prezretou broskyňou, nasledované sladkou hruškou a grepovou kôrou. V závere jemný náznak vlašských orechov a kôstok.

Plná ovocná chuť, podporená sviežou kyselinkou s chuťou po broskyniach a grepovej dužine, ktorá sa ešte zvyrazňuje v závere.

Toto je víno, ktoré zaujme svojou ovocnosťou a sviežosťou.

Liviano Modrá Frankovka

Akostné odrodové víno, ročník 2006.

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Bratislavský vinohradnícky rajón, obec Rača.

Vinárstvo a vinohradníctvo Miloš Mátuš.

Víno rubínovo – červenej farby, s jemne fialovým okrajom.

Silne ovocná aróma, pripomínajúca kôstkové ovocie, ako slivky, čerešne a čierne višne.

V závere s jemným korenistým nádychom škoric a klinčekov.

Jemne ovocná chuť vína s dominujúcou šťavnatou slivkou. V ústach pôsobí okrúhlo, s krásnou dochuťou po kôstkovom ovocí.

Vínko je pekne vyvážené a harmonické.

Kvalitné vína značky Liviano si môžete kúpiť priamo v reštaurácii Liviano.

www.liviano.sk ♦