

Reštaurácia Liviano patrí medzi absolútnu špičku (18.5.2007, 10:46)



Aj uprostred petržalských panelákov možno nájsť záblesk svetovosti, snahu o výnimočnosť, originalitu a kvalitu. Dôkazom je podnik sídliaci na Kutlíkovej ulici v budove Technopolu - reštaurácia LIVIANO.

Interiér, v ktorom prevažuje tmavohnedá farba, je pozoruhodnou symbiózou moderného a rustikálneho, architekt ho zariaďoval s vkusom a zmyslom pre detail. Pomerne rozľahlý priestor pôsobí vlúdny, útulným dojmom. Hneď pri vstupe návštevníka upúta socha koňa v životnej veľkosti s lampou na hlave, nechýba starodávny kľukový gramofón či rovnako starodávny telefónny prístroj. Lampsy a skrine pri stenách sú vyhotovené v historizujúcom štýle. Pod oknami sú vystavené plodiny požívané v kuchyni - debničky s cukinami, rajčinami i kokosovými orechmi, črepníky s pomarančovníkmi a zeleninou. Nechýba ani imitácia krbu s polienkami na podkúrenie.

Ďalšou pozoruhodnosťou je, že hosť má možnosť sledovať v priamom prenose dianie v kuchyni, ktoré sníma kamera a premieta na veľké plátno. V kuchyni je tak možné vidieť priamo v akcii aj Marcela Ihnačáka, ktorý okrem iného zbieral odborné skúsenosti u svetoznámeho anglického kuchára Jamieho Olivera a pracoval ako šéfkuchár v londýnskej reštaurácii Fifteen.

Jedálny lístok je postavený na starých toskánskych receptúrach. Stojí za zmienku, že nie je konštantný, ale sa každý deň mierne obmieňa. Aj to bolo dôvodom, prečo sme Liviano navštívili dvakrát.

Už polievky nám naznačili, že kuchyňa je silnou stránkou Liviana. Originálna a chuťovo lahodná bola nielen Sicílska polievka zo slávkov, rýb a šafranu (100 Sk), ale aj Toskánska polievka z mangoldu, šošovice Padina s parmezánom (100 Sk). Rovnako výborné boli predjedlá - Rustic paté z kuracích pečienok podávané na crostino so salsou z červenej repy, radicchia a funky šalátom (260 Sk), Blanžírovaná zelená špargľa podávaná s ančovičkovým maslom, strateným vajcom, Pecorinom Toscana a čili-olivovým olejom (280 Sk), ale aj Podomácky pácovaný nórsky losos, podávaný so zrnkovo-horčicovým dressingom a sicílskym šalátom z feniklu, pomarančov, píniových orieškov a mäty (260 Sk), boli kulinárskym zážitkom.

Uznanie za originalitu si zaslúžia aj nami otestované rizotá, či už ide o Risotto s čerstvou špargľou, bylinkami, Martini extra dry a parmezánom (280 Sk), Risotto Alla Toscana s hovädzou sviečkovitou, kuracími pečienkami, červeným vínom, rajčiakmi a pecorínom (280 Sk). Rovnako možno hodnotiť aj zvolené cestoviny - Capellaci plnené bravčovým stehnom, sušenými marhuľami a mascarpone, podávané v jemnej maslovej omáčke s rozmarínom (260 Sk) a Mezze maniche rigate s hovädzou sviečkovitou, restovaným baklažánom, rajčiakmi, bazalkou a parmezánom (260 Sk). Pri dvoch návštevách sme mohli ochutnať aj jemné varianty toho istého hlavného jedla - raz bolo Gazdovské kurča Al Mattone podávané s glazovanou karotkou, sezamom, duseným mladým špenátom a restovanou omáčkou z panvice, druhý raz bolo podávané s peperonattou z červených papriek, duseným mladým špenátom a najlepšou omáčkou z čiernych olív, v oboch prípadoch bolo jedlo výborné a cena bola rovnaká (360 Sk).

Skvelé boli aj jedlá z rýb - Na panvici restované filety z morského pstruha s dusenými fazuľkami Marconi z čili, cesnakom a mäťou, podávané s marinovaným baklažánom a salmorigliou z tymiánu (580 Sk) i Na panvici restovaný morský čert, podávaný s restovanými cherry rajčiakmi, bazalkou,

Florence feniklom, citrónom a creme fraiche (580 Sk). Vynikajúcim gastronomickým zážitkom bolo aj Dusené bravčové stehno so šalviou, citrónom a bielym vínom, podávané s marinovaným mangoldom, grilovaným baklažánom a restovanou omáčkou z panvice (360 Sk). Nesklamali nás ani dezerty, z ktorých sme otestovali štyri - Pavlova s jemným vanilkovým krémom a čerstvými jahodami s 8-ročným balsamikom, Najlepšie Creme Brulle s malinami, Čokoládové Brownies s crême fraiche a Citrónovo-jablkový koláč podávaný s domácou vanilkovou zmrzlinou (všetky po 120 Sk).

Pozorný a vlúdny personál sa nedopustil ani najmenšej chybičky, v prostredí reštaurácie Liviano sme sa cítili veľmi dobre. Bez akýchkoľvek pochybností ju preto môžeme zaradiť medzi najlepšie v meste.

Naše hodnotenie: 4,5 hviezdičky

Maximálny počet: 5 hviezdičiek

Reštaurácia nebola o našej návšteve vopred informovaná. Útratu za konzumáciu si redakcia platila sama