

# HARMÓNIA *chuti a priestoru*



V GASTRONÓMII PLATÍ, ŽE AK NEPOZNÁŠ PROSTREDIE, RIAĎ SA PRI VÝBERE PODNIKU POČTOM DOMÁCICH HOSTÍ. PODĽA TOHTO KLÚČA UROBÍTE DOBRE, AK SA VYBERIETE DO AL FARO. ZVYČAJNE JE TOTIŽ PLNÉ BRATISLAVČANOV.

**A**l Faro má bezpochyby neopakovateľnú atmosféru. Stretáva sa tu dokonalá harmónia priestoru, výnimočného a chutného jedla, dobre zostaveného jedálneho lístka, ktorý v neposlednom rade významne dopĺňa aj príjemná obsluha. Pridanou hodnotou je bezproblémový vstup a žiadne starosti s parkovaním. Reštaurácia Al Faro je súčasťou modernej mestskej štvrte Eurovea, situovanej v jedinečnej nábrežnej lokalite a v priamom susedstve historického centra Bratislavy. Elegantná, štýlová a príjemne rušná reštaurácia dokonale využíva všetky výhody svojej lokácie, ktorú dopĺňa originálnou a poctivou talianskou kuchyňou. Či už potrebujete príjemné miesto na reprezentatívne obchodné stretnutie alebo si túžite posedieť len tak, sami so svojimi myšlienkami, Al Faro bude vždy správnu voľbou. Jej štýlové priestory môžete využiť aj na firemné účely,

usporiadanie súkromných a rodinných osláv, na zorganizovanie banketov a svadieb. S prichádzajúci jarými lúčmi sa kapacita útulnej reštaurácie zvýši rozľahlou terasou. U návštevníkov je mimoriadne obľúbená, veľmi sofistikovane a štýlovo dotvára celkový look podniku. Majiteľom Al Faro je charizmatik Karol Szasz, ktorý má za sebou niekoľko úspešných rokov práce v gastronómii. Má cit na zariaďovanie interiérov, čo je pre dobré meno reštaurácie tiež mimoriadne dôležitou pridanou hodnotou. Jeho pravou rukou je manažérka Silvia Halecká a šéfkuchár Juraj Lacena. Všetci traja spolu niekoľkokrát do roka navštevujú Taliansko, kde neustále spolupracujú s renomovanými talianskymi šéfkuchármi, akým je napríklad Emanuele Ridi. Al Faro je hrdým nositeľom ocenenia od Taliansko-Slovenskej obchodnej komory - Ospitalita Italiana Ristoranti Italiani nel Mondo.

## Manažérka

Silvia Halecká pracuje v gastronómii vyše 15 rokov. Vyštudovala Hotelovú akadémiu, nabrala skúsenosti v zahraničí aj v hotelierstve a pred 12 rokmi zakotvila v Bratislave, kde sa podieľala na otvorení známych bratislavských reštaurácií a aj hotela v Nízkych Tatrách. Teším sa, že som súčasťou tímu, ktorý vytvára nielen reštauračnú, ale najmä domácu, pohodovú atmosféru a vidím spokojných hostí odchádzajúcich s úsmevom na tvári. A o tomto je aj Al Faro.

## Šéfkuchár

Kuchyni v Al Faro šéfuje Juraj Lacena. Je to kuchár s bohatými skúsenosťami. Umeniu gastronómie sa priučal v Španielsku, Taliansku a Francúzsku. Pre zbieranie ďalších skúseností a inšpirácii dodnes každoročne navštevuje Taliansko. „Varenie je moja práca, ale aj záľuba. Snažím sa vyhovieť chuti zákazníka a teším sa, rovnako ako môj tím, ak zákazník odchádza z Al Faro spokojný a keď sa spokojní zákazníci vracajú späť,“ hovorí.



FOTO: DANIEL KAPLAVKA TEXT: AL FARO

## GRILOVANÝ MORSKÝ VLK S HRÁŠKOVÝM PYRÉ A CHIPSOM AGATA

### POTREBUJEME:

- 200 g morského vlka
- 30 g hrášku
- 1 stredne veľký zemiak Agata (môže byť aj iný)
- olej na vyprážanie
- vanilkovú soľ (stačí aj obyčajná), ale dá sa vyrobiť
- čerstvo mleté korenie (mlynček)
- 1 kukuričný klásoč - baby
- kuriatka
- maslo
- olivový olej

### POSTUP:

Hrášok zohrejeme v teplej vode viac ako (60 °C) a vymixujeme. Ochutíme soľou, korením a olivovým olejom. Kukuričné klásky a kuriatka orestujeme na masle. Rybu nafiletujeme, vyberieme kosti, osolíme, okoreníme a grilujeme alebo opekáme na panvičke z oboch strán. Zemiaky ošúpeme, narežeme škrabkou tenké plátky a nakrájame jemné rezance. Správime kľbko a vyprážame vo vriacom oleji.







## VAJEČNÉ TAGLIOLINE SO ŠAFRÁNOM A SICÍLSKYM KREKETAMI.

### POTREBUJEME:

- 130 g taglioline (môže byť iná dlhá cestovina)
- šafran
- 80 g kreviet červených, ak nezoženiete, môžu byť iné)
- 20 g cukety
- soľ
- korenie
- biele víno
- 10 g cherry paradajky
- 0,5 dl smotany na šľahanie
- olivový olej

### POSTUP:

Na horúcej panvici s olivovým olejom osmažíme krevety, cuketu a zastrekeme vínom. Pridáme šafran. Podlejeme smotanou a ochutíme. Pridáme vyvarenú cestovinu a paradajky a zľahka premiešame.



OK14/5832

## TUNIAK V SEZAME S HORČICOVOU OMÁČKOU

### POTREBUJEME:

- 200 g čerstvého tuniaka
- opražený sezam čierny a biely
- soľ, korenie
- 2 g horčicových semienok
- 0,5 dl plnotučnej horčice
- 1 PL hnedého cukru
- zeleninu na ozdobu (hrášok, reďkovku, červenú repu, zeleninové klíčky)

### POSTUP:

Tuniaka osolíme, ale nekoreníme. Obalíme v sezame a opekáme na panvičke na miernom ohni z každej strany cca 30 sekúnd (priemer 4cm). Omáčka: na panvici roztopíme cukor a trošku opražíme, podlejeme trochou vody a dáme vyvariť. Pridáme horčicu a povaríme asi 10 minút. Necháme vychladnúť. Omáčku podávame studenú.

