

# RADI UČÍME NOVÉ VECI HOSTÍ

**V treťom ročníku súťaže World Culinary Awards v kategórii Najlepšia reštaurácia Slovenska ste opäť bodovali. Čím si vysvetľujete tento úspech?**

Viete, je vždy úžasné, keď môžete byť zaradení do nejakého rebríčka, či už svetového, alebo lokálneho. Je to obrovská satisfakcia pre celý tím ľudí, za ich prácu, výkon a tú najlepšiu pohostinnosť. Každý deň, čo je naša prevádzka otvorená, nám ide o jediné: vytvoriť ten najlepší zážitok našim hosťom. Pre nás je cesta k úspechu alebo k akémukoľvek oceneniu oveľa zaujímavejšia a baví nás viac ako úspech alebo ocenenie samotné. Baví nás robiť to, čo robíme.

**V súťaži hlasujú nielen profesionáli z odvetvia gastronómie, ale i samotní návštevníci reštaurácií. Ako vnímate fakt, že podporili práve vás?**

Je to znak toho, že si niekto všimol a dokázal oceniť to, čo robíme. Presne tak, ako keď vám pri odchode hostia potrasú rukou, poďakujú za skvelý večer, ktorý u vás zažili, a vrátia sa o nejakú dobu späť. A bezpochyby to je ten fakt, ktorí nás robí šťastnými a vďačnými. Nepoviem nič nové, keď poviem, že Slovensko je malá krajina, nielen na gastromape sveta, no skutočne máme čo ponúknuť. Preto je dôležité, keď sa čokoľvek slovenské dostane do povedomia vo svete. Či už hovoríme o rôznych prestížnych súťažiach, kde už v tejto dobe, slovenskí barmani, someliéri, kuchári, baristi sa vedia umiestniť na vysokých priečkach. Alebo nejaký spirit či vína, ktoré si odnášajú najcennejšie medaily, alebo sa tieto produkty objavujú v ponuke tých najlepších podnikov. A napokon sú to podniky samotné, ktoré sa objavujú už aj v tých najvýznamnejších rebríčkoch. Do takého sme sa dostali minulý rok aj my. Je to 50 Best Discovery, ktorý je hneď po Michelin Guide ten najprestížnejší zoznam reštaurácií a barov, ktoré stojí za to navštíviť. A presne takéto ocenenia dokážu rozšíriť obzor potenciálnych, nielen zahraničných hostí a turistov, ktorých slovenské podniky určite potrebujú. No potom to je hlavne na nich, aby im ponúkli aj určitú kvalitu a zabezpečili, aby sa títo hostia cítili výnimočne a vrátili sa aj nabudúce. A to je to, o čo sa snažíme. Sme veľmi vďační za každého jedného hosťa, ktorý k nám príde. No ešte viac vďačnejší za tých, ktorí sa k nám radi vrátia.

**Vráťme sa na začiatok, do obdobia vzniku SKY Bar & Restaurant. S akým zámerom podnik vznikol a aká je jeho filozofia?**

SKY bol súčasťou prvého „gastrodomu“ na Slovensku, kedy sme mali pod jednou strechou ešte ďalšie dva podniky – Lemontree a Rum Club (v roku 2017 sme ukončili ich prevádzku). SKY bol na začiatku hlavne cocktail bar s najväčšou ponukou vodiek na trhu a s ľahkou stredomorskou kuchyňou. Za 12 rokov sa koncept vyvíjal až do dnešnej podoby, ktorá je úplne iná ako na začiatku. No filozofia zostala rovnaká: prinášať hosťom zážitok z celkovej návštevy u nás.

**Získať nejaké ocenenie je obrovská satisfakcia.**

**Viac nás však baví samotná cesta k úspechu.**

**Keď môžeme každý deň prinášať zážitok našim**

**hosťom. Slovensko je na gastromape sveta malá**

**krajina, ale rozhodne má čo ponúknuť. Hovori**

**Dávid Zeleník, generálny manažér z ocenenej**

**reštaurácie SKY Bar & Restaurant v Bratislave.**



Dávid Zeleník,  
generálny manažér



TEXT Alena Rehková FOTO SKY Bar & Restaurant

**Pre koho je podnik určený, kto ho navštevuje?**

Podnik je určený naozaj pre akéhokoľvek návštevníka, ktorý má rád gastronómiu, vie oceniť zážitok, ktorý spoločne vytvoríme, ale mal by aj rešpektovať vzťah hostiteľa, čiže nás, a hosťa. Dost často tu spomínam slovo zážitok, no to je presne to, o čo sa snažíme. Vytvárať krásne momenty pri návšteve u nás. Z toho, čo ponúkame, pretože to tak chceme. Nie je správne, aby hosť zostal sklamaný z toho, že v našej ponuke nenašiel svoj obľúbený spirit, ktorý pije všade, alebo jedlo, na ktoré má v tom momente chuť. Ľudia prídu dobrovoľne na návštevu do podniku, takže s takými situáciami musia počítať, prípadne sa pred návštevou oboznámiť s menu, ktoré je podľa nás dostatočne rozsiahle, kvalitné a zaujímavé. My našich hostí radi učíme nové veci, nové chute. A preto je to zážitok, ktorý vytvoríme spoločne, pretože na základe toho, na čo má hosť chuť, pre neho nájdeme ten správny produkt, či už na jedenie, alebo na pitie.

**Priestory reštaurácie a baru sa nachádzajú na prestížnej adrese. To však nie je všetko, čím sú ešte výnimočné?**

Naše priestory sa rozprestierajú na 7. a 8. poschodí, priamo na Hviezdoslavovom námestí. Najväčším lákadlom pre väčšinu ľudí teda je náš čarovný panoramatický výhľad na Staré mesto, Bratislavský hrad a Dóm Sv. Martina, ale aj na širšie okolie. Presne ako hovoríte, reštaurácia je naozaj na prestížnej adrese. Nachádza sa totiž v budove postavenéj v 30. rokoch minulého storočia, ktorú navrhol architekt a urbanista Bohuslav Fuchs. V roku 2021 celý SKY prešiel rekonštrukciou, pri ktorej sme chceli vziať hold tomuto výnimočnému predstaviteľovi česko-slovenského funkcionalizmu. A tak sme v interiéri použili prvky a materiály typické pre tento architektonický štýl, ktorý práve v tej dobe spájal na Hviezdoslavovom námestí históriu s modernou architektúrou.

**Ak by sme sa zamerali na kuchyňu, kto ju má pod palcom a ako by ste ju charakterizovali?**

Keď už spomínam to spájanie, tak práve naša kuchyňa spája tradičné lokálne chute a ingrediencie s modernou gastronómiou. Aké iné jedlo by ste si mohli vychutnať pri pohľade na zapadajúce slnko ponad Bratislavský hrad? To je jednoznačná vízia nášho mladého šéfkuchára Jakuba Rödera, ktorý so svojim tímom naozaj dokazuje, že rozmanitosť lokálnych chutí nemá hraníc. To asi najlepšie vystihuje aj 6-chodové tasting menu. Takto si hostia vedia užiť pestrú paletu chutí a ingrediencií, či už známych, pre niekoho možno už zabudnutých, alebo aj takých, ktoré v tejto dobe zažívajú renesanciu. Jakub je naozaj šikovný a každým jedlom vie zachytiť podstatu nášho konceptu. Nie nadarmo zbieral skúsenosti v takých podnikoch ako Globo, Fou Zoo či v michelinskej reštaurácii Alcron v Prahe.

**Okrem delikátneho jedla svojim hosťom ponúkate aj veľký výber koktailov...**

Momentálne sa v našom menu nachádza niekoľko kategórií koktailov, no najviac času venoval náš barmanský tím, na čele s barmanažérom Dominikom Tapušikom, kategórii Desiat pilierov ľudstva. Je to nádherný koncept, pričom každý z desiatich koktailov je venovaný svojmu pilieru, čiže tým najdôležitejším veciam a myšlienkam, ktoré by tu po nás mali zostať. Každý jeden drink má svoj príbeh, ako aj svoju vlastnú kresbu, o ktoré sa postaral náš šéfbarman Michal Dojčák. Často sa hovorí o prepojení gastronómie s umením, a toto je ďalší príklad, ako sa to dá aplikovať v praxi. No najlepšie je prísť a osobne objaviť majstrovstvo našich barmanov.



„Naša kuchyňa spája tradičné lokálne chute a ingrediencie s modernou gastronómiou.“

**Pandémia, inflácia, zvyšovanie cien energií.**

**Ako sa vám darí túto náročnú dobu ustáť?**

Všetky takéto veci nás donútili zefektívniť prevádzku a ukázali nám, že to vie fungovať aj inak. Všetko zlé je na niečo dobré, ale keď by to zlé nemuselo byť až také zlé. No pokiaľ nás budú ľudia aj naďalej navštevovať, budeme vedieť aj naďalej fungovať.

**Mnohé zariadenia dnes avizujú nedostatok zamestnancov. Ako je to u vás, ste zohraný tím?**

Bohužiaľ, už v gastronómii neplatí, že je ťažké nájsť kvalitného človeka, ale celkovo je problém nájsť niekoho, kto by v nej chcel vôbec robiť. Aj my sme sa dostali do situácie, kedy sme trpeli nedostatkom personálu. Bolo to akurát cez leto, kedy by sme potrebovali ešte o 2 ľudí viac, ako za bežných okolností. No, našťastie, máme teraz pokryté všetky pozície, a musím povedať, že tím ľudí je takou a omegou tohto podniku. V SKY vždy robili osobnosti, a je to tak doteraz. Sú to ľudia na pravom mieste, ktorí chcú, vedia a naďalej sa zdokonaľujú v tom, čo robia. Pretože chápajú jediné, a to, aby sa hostia u nás cítili čo najpríjemnejšie. Jedine tak si budú môcť vychutnať celkový zážitok. Práve vďaka takémuto tímu sa tešíte do práce. A keď tam tá chémia medzi vami funguje, čo v našom prípade platí, tak hostia nie sú jediní, kto si to celé užíva.

**Na aké novinky sa môžu vaši hostia tešiť?**

Pracujeme na SKY Bar Book, v ktorej sú napr. príbehy ku koktailom, alebo aj rozhovory, či už so súčasnými, ale aj bývalými zamestnancami. Tá bude v nasledujúcich týždňoch k dispozícii najprv v digitálnej forme, a veríme, že časom aj v tej tlačenej. Máme v pláne sa dostať aj do užšieho výberu The World's 50 Best, čo bude náročná a asi aj dlhá cesta. A tá určite prinesie veľa noviniek, o ktorých ešte ani my sami nevieme, no už teraz sa na ne tešíme.



ADAM

Bulleit bourbon, čučoriedky, zaúdená Bentianna, Tio Pepe Sherry

Umenie je neoddeliteľnou súčasťou našich životov. Pomáha nám vyjadriť alebo ukryť naše myšlienky a pocity vtedy, keď slová už nemajú žiadnu silu. Našou hlavnou myšlienkou bola kombinácia troch naoko sa bijúcich živlov: človek, Boh a rozum. Legendárny renesančný maliar Michelangelo a jeho dielo Stvorenie Adama ukazuje natiahnutú pažu Adama, ako novostvorenej bytosti k Bohu, ktorý naráha svoj ukazovák k Adamovi, aby mu tak predal božskú iskru. Boh obklopený anjelmi sa vznáša v niečom, čo nápadne pripomína ľudský mozog, a ukryl v ňom myšlienku. Cez umenie sa dostať bližšie k Bohu, pretože umenie je nesmrteľné. Adam znamená v starohebrejčine človek a práve všetkým ľuďom je náš koktail Adam venovaný. Bulleit bourbon podporujúci všemožných umelcov po celom svete so slovenskou Bentiannou, čučoriedkami a jemnou suchosťou sherry.



FOTO Martin Mondok

ÚDENÝ KAPOR

s rybacou redukciovou, zemiakom, jogurtom a nakladaným rakytníkom

Suroviny:

filet kapra  
soľ a rýchlosol

130 g cibule, 25 g cesnaku  
bobkový list, nové korenie  
½ kávovej lyžičky mletej  
červenej papriky  
15 g paradajkového pretlaku  
100 g papriky  
200 g paradajok  
2 l silného rybacieho vývaru

zemiaky  
soľ, korenie  
maslo, olej  
tymian

150 g bieleho jogurtu  
pažítka  
nakladaný rakytník a mrkva

Postup:

Údený kapor: filety kapra nasolíme hrubšou vrstvou zmesi zo soli a rýchlosoli v pomere 1 : 1. Necháme cca. 12 hod. v chladničke, potom dôkladne umyjeme v studenej vode, osušíme a údime teplým dymom približne na 60 °C cca 2 hod.

**Rybacia redukcia:** na oleji orestujeme cibuľu, potom cesnak s bobkovým listom, novým korením a mletou červenou paprikou. Pridáme pretlak, nakrájanú papriku a paradajky, restujeme ďalej a na záver pridáme rybací vývar. Varíme prikryté za

občasného miešania, kým sa nám zelenina úplne nerozvarí. Následne prepasírujeme a zredukujeme na hustú redukciovú. Na záver môžeme ochutiť soľou a korením.

**Zemiak:** malé zemiaky nakrájame priečne, ale tak, aby nám ostali vcelku. Potrieme olejom, maslom, osolíme a okoreníme, pridáme tymian a pečieme v rúre do mäkka. Pred podávaním ich môžeme opáliť kuchynskou plynovou pištoľou.

**Jogurt:** biely jogurt necháme cez noc stiecť v chladničke

cez čistú utierku. Na druhý deň ochutíme soľou a korením.

**Nakladaný rakytník a mrkva:** čerstvé plody rakytníka zavaríme v sladkokyslom náleve. Na jedlo môžeme pridať aj nakladanú mrkvu v sladkokyslom náleve, nakrájanú na tenké plátky.

**Servírujeme:** na spodok taniera dáme trocha rybaciej redukcie, vykostené mäso z kapra, na ktoré dáme jogurt, nakladaný rakytník a nakladanú mrkvu, posypeme pažítkou a na bok postavíme opálený zemiak. ■



FOTO Lukáš Varmeda