

Cestovinovú hostinu „prevalcoval“ steak

V bratislavskom Kogo so stredozemským jedálnym lístkom raz majitelia – manželia Gergeľovci vpašovali do ponuky americké steaky. A nestačili sa čudovať... Nabudilo to v nich odvahu otvoriť si na poschodí reštauráciu D. Steakhouse. Pripravujú v nej aj šaláty a ľahšie jedlá z kuraciny. „Slovenský hosť je naozaj mäsožravý a túto surovinu považuje za kráľa hodovania. Ak sa chce odmeniť, niečo osláviť či uhostiť druhých, zvolí si mäso a dopraje si z neho to najlepšie bez ohľadu na cenu,“ vraví po troch mesiacoch fungovania podniku Zuzana. Počas nich padli aj niektoré ďalšie mýty. Napríklad, že kvalitný steak oceňujú najmä muži stredného veku „v postavení“. Nie, doprajú si ho aj mladšie ročníky a ženy. Radšej než rizotom korunujú dámsku jazdu filetom, rib eye steakom, porterhousom či sirloinom z plemena piemontese, black angus, txogitxu, wagyu alebo slovenským siemmentalom chovaným na tráve. Práve ten totiž najviac získava na kvalite počas 30- až 50-dňového sušenia pod vrstvou tuku (proces dry-aging) v špeciálnom reštauračnom boxe. Jeho skonštruovanie trvalo Daliborovi v spolupráci s technikmi takmer rok.