



Šéfkuchár
spája tradície
s najmodernejšími postupmi.
foto: carpano

Spoznajte tajomstvo kuchyne legendárnej reštaurácie

Vychutnajte si v Carpane poctivé slovenské mäso z lokálnych fariem. Steakami nielen zaženiete hlad, ale budú pre vás pôžitkom

Spojenie kvality, tradície a prestíže, to je to je ten správny základ pre gurmánsky zážitok. Jedlo, ktoré si vychutnávame v reštauráciách sa od toho domáceho jedenia rozhodne líši. Môžete si dopriať, nechať sa obslužiť a potešiť aj svoje oči kreatívnym dekorovaním na tanieri. Niektorým však jedenie pokrmov z cudzej kuchyne nevyhovuje. Obávajú sa pôvodu i kvality použitých ingrediencií...

Samozrejme, do kuchýň reštaurácií bežný smrteľník len ťažko nahliadne. Ak vám však na spomínanom aspekte záleží, zvolte si pre príjemné chvíle strávené za stolom so svojimi blízkymi miesto, ktoré sa netají tým, aké suroviny používa. Spojenie kvalitného slovenského mäsa a jednej z najlepších reštaurácií v Košiciach s dlhou tradíciou nájdete v Carpane na Hlavnej ulici.

Elegancia a kvalita

Vkusne zariadená reštaurácia spojená s elegantnou kaviarňou sa už roky denne stará o to, aby sa tam hostia cítili príjemne. Túto starostlivosť pretavuje do kvalitného servisu, ústretového prístupu personálu a kvalitného, vždy čerstvého a chutného jedla.

Mäsové špeciality pripravuje zo slovenského mäsa. Od začiatku roka 2020 totiž spolupracuje so Staromestskou mäsiarňou, ktorá je už pre mnohých jasnou zárukou kvality. Do Carpána dodáva teľacie, hovädzie a bravčové mäso z lokálnych poctivých fariem, ktoré dôkladne a pod veterinárnym dohľadom spracováva na svojom bitúnku v Košiciach.

Recepty šéfkuchára

Tento postup spracovania mäsa korešponduje s cieľom Carpána zoznamovať svojich návštevníkov s gastronomickým dedičstvom a tradíciami nášho regiónu. Lahodné jedlá z domáceho mäsa vo vás vyvolajú príjemné spomienky na chvíle strávené v

■ Mäsové špeciality pripravuje výlučne zo slovenského mäsa

domácej kuchyni, ktorá voňala poctivými receptami, zachovanými viacerými generáciami.

Šéfkuchár tejto reštaurácie spája tradície s najmodernejšími postupmi, akým je napríklad metóda pomalého varenia pri nízkych teplotách, sous-vide. Jeho cieľom je zachovávať živiny, tex-

túru a zároveň zvýrazniť chuť. Kuchyňa Carpána je nadpriemerne vybavená, kuchári používajú najmodernejšie zariadenia, ako napríklad holdomaty na udržanie kvality steakov. Sú pripravované tak, aby ste nielen zahnali pocit hladu, ale aby ste jedlo vnímali všetkými zmyslami a mali z neho pôžitok.

Zdravie bez lepku

Pri snahe o čo najzdravšiu prípravu jedál myslia aj na celiatikov a múku používajú len minimálne, v niektorých jedlách. Rovnako ako ich nový partner, Staromestská mäsiareň. V jej ponuke nájdete hovädzie, teľacie a bravčové mäso bez lepku a iných alergénov, niektoré mäsové výrobky v bio kvalite, bez éčok a glutamanu. Práve takéto mäso vyhľadáva čoraz viac Slovákov v snahe dopriať sebe i svojej rodine zdravé jedlá. (SZ)

SPOJENIE VÝNIMOČNÝCH CHUTÍ A KVALITY



foto: dalton

Spoznajte recepty šéfkuchára

I keď sú niektoré recepty šéfkuchárovým tajomstvom, v spolupráci so Staromestskou mäsiarňou pre vás Carpano chystá prevapenie. Už čoskoro vám prinesieme niekoľko jeho špeciálnych receptov z mäsa tejto vychýrenej mäsiarne. Stačí nás sledovať, čítať a dozviete sa viac. (SZ)