

REŠTAURÁCIA LIVIANO

www.liviano.sk



6 rokov chutí. 6 rokov *Liviano*.

LIVIANO
RESTAURANT



Gurman Award 2010



The Daily Meal

101 Best Restaurants in Europe



Top 10 Trend Top Restaurants

ZAMERANIE REŠTAURÁCIE

REŠTAURÁCIA LIVIANO SA ZAMERIAVA NA MODERNÚ SLOVENSKÚ A SVETOVÚ KUCHYŇU A SUROVINY POCHÁDZAJÚCE OD LOKÁLNYCH PRODUCENTOV.

REŠTAURÁCIU NAJČASTEJŠIE NAVŠTEVUJE ZAHRANIČNÁ KLIENTELA, POLITICI, BIZNIS KLIENTELA A KLIENTELA, KTORÁ JEDNAK PRICHÁDZA SPOZNÁVAŤ MODERNÚ SLOVENSKÚ KUCHYŇU A KTORÁ SLUŽBY LIVIANA VYUŽÍVA NA SVOJU PREZENTÁCIU PRI OBCHODNÝCH A INÝCH STRETNUTIACH. ĎALŠOU SKUPINOU SÚ GURMÁNI OCEŇUJÚCI NOVÉ TRENDY, V KTORÝCH UVÁDZANÍ PATRÍ LIVIANO MEDZI LÍDROV.



TAJOMSTVO ÚSPECHU

FILOZOFIA CLASSIC, RUSTIC, FRESH

CLASSIC, PRETOŽE LIVIANO VYTVÁRA HARMONICKÝ ZÁŽITOK Z POSEDENIA, JEHO CHARAKTER JE EXKLUZÍVNY A POVZNESENÝ, UZNÁVA TRADIČNÉ HODNOTY. SÚ TO ČISTÉ LÍNIE JEHO INTERIÉRU. JE TO VÝBER KLASICKÝCH PRÍRODNÝCH MATERIÁLOV, VÍNNA KARTA S BOHATOU PONUKOU VÍN. TRADIČNÝ POSTOJ K STOLOVANIU.

RUSTIC, PRETOŽE LIVIANO JE SPONTÁNNÉ, JEDNODUCHÉ, NEFORMÁLNE. CHARAKTER VRÚCNEHO VIDIECKEHO PROSTREDIA. SÚ TO JEHO RUSTIKÁLNE PRVKY, ATMOSFÉRA UVOĽNENIA A NEFORMÁLNOSTI. JE TO PRÍSTUP K PRÍPRAVE JEDÁL, ODKAZ NA VIDIECKU KUCHYŇU. DÔRAZ NA ZACHOVANIE PRIRODZENEJ CHUTI VŠETKÝCH SUROVÍN.

FRESH, PRETOŽE LIVIANO JE NEVIAZANÉ, JE O PARADOXOCH, JE VÝNIMOČNÉ. JE TO JEHO NETRADIČNÝ PRÍSTUP K TVORBE POKRMOV. JE POSADNUTÉ SKÚMAŤ A OBJAVOVAŤ NOVÉ A ORIGINÁLNE CHUTE, POSÚVAŤ HRANICE A MENIŤ POSTOJE KU SLOVENSKEJ GASTRONÓMII.



KUCHYŇA

PÔVOD A ČERSTVOŠť SUROVÍN

SEZÓNNOŠť PONÚKANÉHO MENU

ÚZKY, ALE PESTRÝ JEDÁLNY LÍSTOK

ČASTÁ OBMENA PONUKY

VLASTNÁ VÝROBA CESTOVÍN, TERÍN, ÚDENÝCH RÝB, SORBETOV A ZMRZLÍN, DENNE PEČENÝ DOMÁCI CHLIEB, INÉ HOME MADE PRODUKTY /SIRUPY, LIMONÁDY, DŽEMY/

VÍNNA KARTA ŠPECIÁLNE ZOSTAVOVANÁ SOMELIEROM SO ZAMERANÍM NA VÝBER Z TOP PRODUKCIE SLOVENSKÝCH A ZAHRANIČNÝCH VINÁROV



PERSONÁL

STABILITA, LOJALITA A VERNOSŤ PERSONÁLU REŠTAURÁCIE LIVIANO TVORIA ZÁKLADNÝ PILIER JEHO ÚSPECHU. VÄČŠINA PERSONÁLU PRACUJE V REŠTAURÁCII OD JEJ ZALOŽENIA. SAMOZREJMOSŤOU JE PROFESIONALITA A ORIENTÁCIA NA ZÁKAZNÍKA. ZÁKAZNÍK VŠAK NIE JE LEN HOSTOM. JE PARTNEROM PODIEĽAJÚCIM SA NA ZLOŽENÍ JEDÁLNEHO LÍSTKA. JEHO POSTREHY, NÁZORY A NÁPADY SÚ VČLEŇOVANÉ DO PONUKY REŠTAURÁCIE, ČÍM PROCES JEJ VÝVOJA NEUSTÁLE POKRAČUJE. NEDIALO BY SA TO VŠAK BEZ ÚZKEHO PREPOJENIA PERSONÁL – HOSTĚ.

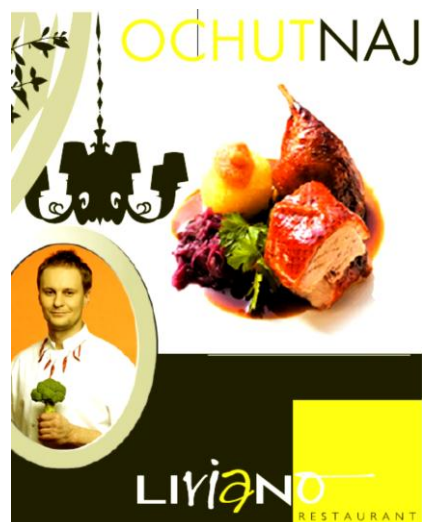


HISTÓRIA LIVIANO

KAPITOLA PRVÁ ČERSTVÉ TOSKÁNSKO „V ZNAMENÍ JAMIEHO OLIVERA“

ČERSTVÝ NÁDYCH V PODOBE KUCHÁRSKEHO ŠTÝLU ŽIAKA NAJZNÁMEJŠIEHO ŠÉFKUCHÁRA BEZ ČAPICE JAMIEHO OLIVERA V ČASE PRED 6-TIMI ROKMI PRINIESLA NA SLOVENSKO NIEČO NEVÍDANÉ. VARENIE VÝHRADNE Z ČERSTVÝCH A TÝCH NAJKVALITNEJŠÍCH SUROVÍN.

HOSTIA OCEŇOVALI PODOMÁCKY ROBENÉ SALSY, PESTÁ, CESTOVINY A PLNKY. FANTASTICKÉ JEDLO, NEVIAZANÁ ATMOSFÉRA, PRESNE V ŠTÝLE LIVIANO.



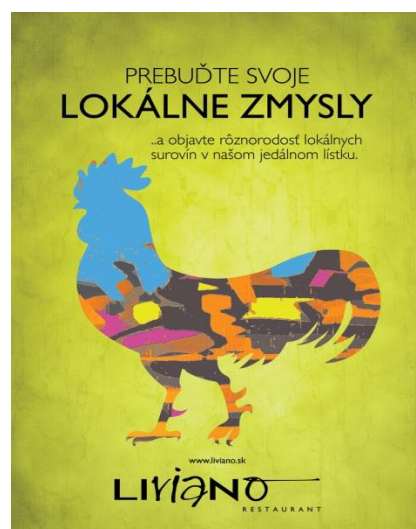
KAPITOLA DRUHÁ CHUŤ MICHELIANO A PAVEL POSPÍŠIL

SLOVENSKÉ ALEBO SVETOVÉ, LUXUSNÉ ALEBO DOSTUPNÉ, TRADIČNÉ ALEBO MODERNÉ? V SNAHE NEUSTÁLE POSÚVAŤ KUCHYŇU A ZÁROVEŇ ZOSTAŤ VERNÝ KONCEPCII NEVIAZANOSTI, LIVIANO NADVIAZALO SPOLUPRÁCU SO ŠÉFKUCHÁROM PAVLOM POSPÍŠILOM, DRŽITEĽOM HVIEZDIČKY MICHELIN. ORIGINALNÝ ŠÉFKUCHÁR S VLASTNÝM NÁZOROM PRINIESOL NIELEN SVOJE RECEPTY, ALE AJ SVOJ PRÍSTUP K VARIENIU. LIVIANO NAĎALEJ VARÍ ČERSTVO, TERAZ ALE VYHĽADÁVA TO NAJLEPŠIE ZO SLOVENSKEJ A SVETOVEJ KUCHYNE A DÁVA TOMU MODERNÝ NÁDYCH. VARÍME MICHELIANO.



KAPITOLA TRETIA LOKÁLNE LIVIANO

LOKÁLNE LIVIANO PRINÁŠA ŠPECIALITY PRIPRAVENÉ ZO SUROVÍN POCHÁDZAJÚCICH OD LOKÁLNYCH CHOVATEĽOV A PESTOVATEĽOV, TEDA OD LOKÁLNYCH PRODUCENTOV. SPŔŇAJÚCICH VŠETKY KRITÉRIA A NÁROKY DODÁVKY DO REŠTAURAČNÝCH ZARIADENÍ. NIELEN NA SLOVENSKU, ALE AJ V BLÍZKOM OKOLÍ SPOLUPRACUJEME S PRODUCENTMI, KTORÍ TIETO NÁROKY SPŔŇAJÚ, ALE KTORÍ SÚ SO SVOJIM PRODUKTOM PRIAM ŽIVOTNE SPÄTÍ A SÚ NAŇ AJ PATRIČNE HRDÍ. JE NÁM ČŤOU A POTEŠENÍM PREDSTAVIŤ VÝSLEDOK ICH SNAŽENIA V JEDÁLNOU LÍSTKU.



OCENENIA

LIVIANO RESTAURANT V 101 NAJLEPŠÍCH REŠTAURÁCIÍ V EURÓPE PODĽA DAILY MEAL

CELOSVETOVO UZNÁVANÝ SERVER **THE DAILY MEAL** MÁ ZA SEBOU VYHODNOCOVANIE 101 NAJLEPŠÍCH REŠTAURÁCIÍ AMERIKY, TAKTIEŽ 101 NAJLEPŠÍCH REŠTAURÁCIÍ Z CELÉHO SVETA A TENTOKRÁT SI POSVIETILI AJ NA EURÓPU. LIVIANO SA UMIESTNILO V REBRÍČKU AKO JEDINÁ REŠTAURÁCIA ZO SLOVENSKA A ČESKA.

ZLATÁ VIDLIČKA GURMÁN AWARD PROJEKTU GURMÁN NA SLOVENSKU

UMIESTNENIE V TOP 10 TREND TOP RESTAURANTS



Gurman
Award 2010



★★★★★
Top 10 Trend Top Restaurants

NAŠE PROJEKTY

KURZY VARENIA A STÁŽE S PAVLOM POSPÍŠILOM

KAŽDÉHO ZÁUJEMCU, PROFESIONÁLA I NADŠENÉHO AMATÉRA, OSOBNÉ PREVEDIE PRIPRAVENÝM MENU PAVEL POSPÍŠIL, ŠÉFKUCHÁR S MICHELIN HVIEZDIČKOU. SKVELÉ MENU UVARENÉ, PREZENTOVANÉ A NAKONIEC AJ SKONZUMOVANÉ POD DOHLADOM TOHTO ŠARMANTNÉHO ŠÉFKUCHÁRA, NADOBRO PRESVEDČÍ O KRÁSE TOHTO POVOLANIA.

GURMÁNSKE PÁRTY S KUCHÁRSKÝMI HVIEZDAMI

SPOLOČENSKÉ TEMATICKÉ GURMÁNSKE VEČERY SO ŠPECIÁLNYM HOŠŤOM, DEGUSTAČNÝM MENU, MINIKURZOM VARENIA, ŽIVOU HUDBOU A PRIATEĽSKOU ATMOSFÉROU.



VYJADRENIA A HODNOTENIA CHARAKTERIZUJÚCE LIVIANO

VÝBORNÉ JEDLÁ AJ NÁPOJE, ŠKOLENÁ OBSLUHA, PEKNÝ DIZAJN REŠTAURÁCIE. CENY JEDÁL SÚ PRIMERANÉ KVALITE PREVEDENIA.

WWW.RESTAURACIE.SME.SK

KAŽDÁ NÁVŠTEVA, MA LEN UTVRDÍ V TOM, ŽE JE TO JEDNA Z NAJLEPŠÍCH REŠTAURÁCIÍ V BRATISLAVE.

WWW.RESTAURACIE.SME.SK

REŠTAURÁCIA PRE ŠPECIÁLNE MOMENTY...VÝBORNÉ JEDLO A OBSLUHA. URČITE TIP NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI= NEZABUDNUTEĽNÉ :)

WWW.RESTAURACIE.SME.SK

LIVIANO RESTAURANT, TECHNOL SERVIS, A.S., KUTLÍKOVA 17, 852 50 BRATISLAVA, WWW.LIVIANO.SK

PODNIK EURÓPSKEJ ÚROVNE, MENU ZOSTAVENÉ S PRIHLIADNUTÍM NA SEZÓNE SUROVINY. ČAŠNÍCI ZDVORILÍ A STAROSTLIVÍ. ÚŽASNÝ VÝBER VÍN. CELKOVÁ ATMOSFÉRA VEĽMI PRÍJEMNÁ, VHODNÁ, AK HĽADÁTE POKOJ.
WWW.RESTAURACIE.SME.SK

A BIT DIFFICULT TO WRITE ABOUT A RESTAURANT WHERE EVERYTHING SEEMS PERFECT. THE SERVICE, THE ATMOSPHERE THE FOOD! THE RESTAURANT IS SEATED IN PETRZALKA. TECHNOL IS NOT A COMMON PLACE LIKE THE MAIN SQUARE IN THE CENTRE, BUT LIVIANO DESERVES TO BE VISITED WHENEVER YOU WANT TO SPEND A SUPERB EVENING WITH YOUR LOVE, FAMILY OR COLLEAGUE... GO AND TASTE...
WWW.TRIPADVISOR.COM

DELICIOUS CUISINE, AMAZING AND FRIENDLY STAFF. I GO THERE QUITE OFTEN AND I AM ALWAYS PLEASED. EVEN THOUGH LIVIANO IS NOT IN THE CITY CENTRE IT'S DEFINATELY WORTH GOING THERE, BECAUSE FOOD IS EXCELLENT. IN MY OPINION, IT'S DEFINATELY BEST RESTAURANT IN BRATISLAVA.
WWW.TIPADVISOR.COM

I VISIT LIVIANO FREQUENTLY. I'M ALWAYS SATISFIED. THE QUALITY IS EXCELLENT AND STABLE ALL THE TIME. AND I WILL RETURN AGAIN.
WWW.TIPADVISOR.COM

THIS IS ONE OF THE BEST RESTAURANTS IN BRATISLAVA. THE ONLY DOWNWARD IS, THAT IS SITUATED IN SUBURB OF BRATISLAVA IN SOME INDUSTRIAL BUILDING. THE FOOD IS EXCELLENT, SOMETIMES THE MICHELIN STAR COOK POSPISIL IS COOKING HERE. WE WERE HERE COUPLE OF TIMES, ALWAYS VERY SATISFIED. NOT CHEAP, BUT QUALITY HAS ITS PRICE. SO, THE RESULT: HIGHLY RECOMMENDED!!! OH, I FORGOT: THIS RESTAURANT IS BETWEEN 100 BEST RESTAURANT IN EUROPE!!!
WWW.TIPADVISOR.COM