

CLASSIC RUSTIC FRESH

LIVIANO bolo založené v roku 2007
v preklade znamená **neviazaný**

01 | **PREČO 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, vínná karta s bohatou ponukou vín. Tradičný postoj k stolovaniu. To všetko charakterizuje jeho klasický rozmer.

02 | **PREČO RUSTIC?**

Pretože Liviano je spontánne, 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.

03 | **PREČO 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.

**LIVIANO.....plné fantázie
a kultivovanej hravosti**





Reštaurácia Liviano jestvuje desať rokov. Liviano je spontánne, jednoduché a neformálne. Reštaurácia pripravuje jedlá zo surovín pochádzajúcich od lokálnych chovateľov a pestovateľov.

Liviano Restaurant v 101 najlepších reštaurácií v Európe podľa **Daily Meal**.

CelosvetovouznávanýserverTheDailyMeal má zasebouvyhodnotenie 101najlepšíchreštauráciíAmeriky, 101najlepšíchreštauráciísveta a tentokrát si posvietili zvlášť aj na Európu. Vzhľadom na kvalitu reštauračných služieb by bolo jednoduchšie zamerať sa len na Francúzsko, Taliansko, či veľkú Britániu. Daily Meal však chcel pokryť čo najväčšie možné územie a zameral sa na celú Európu s cieľom objaviť aj menej známe kulinárske klenoty z ostatných kútov starého kontinentu. Preto jeho zoznam zahŕňa reštaurácie z 26-tich krajín, medzi ktorými nechýba ani Slovensko. Reštaurácie boli vybrané zo 70-tich európskych miest. Veľkomestá ako Londýn, Moskva či Paríž sú dobre známe, preto viac ako polovica ocenených reštaurácií je práve z menších miest. Liviano ako jediná reštaurácia zo Slovenska sa do tohto výberu dostala a obsadila celkovo 80. miesto!



The Daily Meal
All the food that's fit to eat



Liviano je stávka na istotu

Bez preháňania a metafor. Ak ste ochutnali kuchyňu tejto legendárnej reštaurácie pred pár rokmi alebo včera, bez ohľadu na čas a trendy, kvalita jedla, prívetivý a vzdelaný personál či podmanivé nadčasové prostredie má stále rovnakú úroveň. Tú najlepšiu. Aj keď z Liviana nemáte výhľad na promenádu pri Dunaji neznamená to, že nežije. Naopak.

Pod vedením mladého Martina Miklošíka, ktorý píše ďalšiu históriu reštaurácie svojim vlastným rukopisom, je Liviano zaručenou stávkou na istotu. Prestížny portál The Daily Meal v tom má úplne jasno. Ako jedinú slovenskú či českú reštauráciu ju totiž zaradil medzi top 101 na svete!

Miesto pre biznis aj rodinu

Nieko si Liviano okamžite spojí s petržalským Technopolom, iný zadá kľúčové slovo do prehliadača a práve Petržalka ho prekvapí. No ten, kto sa v reštaurácii zastavil vie, že za zatiaľ nevábny vonkajším vzhľadom biznis centra sa v jadre skrýva moderný priestor pre úrady, kancelárie, kongresy a samozrejme pre gastro prevádzky. Navyše – bezproblémové parkovanie a pre návštevníkov reštaurácie za nula eur, rozhodnutie pozvať na obed obchodných partnerov či známych na oslavu, len a len podporí. „Ponuka na trhu je rozmanitá, každá prevádzka sa snaží byť niečím iná, odlišná od konkurencie, aby upútala pozornosť zákazníkov.

Aj vďaka tomu majú na výber. Som rada, že tí ľudia, ktorí vedia oceniť kvalitnú reštauráciu so všetkým, čo k nej patrí, sú ochotní za príjemným zážitkom prejsť pár kilometrov navyše. Aj keď si myslím, že vďaka skvelému prepojeniu Petržalky s centrom a aj veľkými administratívnymi komplexmi, je to skôr predsudok ako realita,” vysvetlila Adriana Husáková,



„Neviem a nedá sa“ tu neexistuje

Koľkokrát ste dostali od obsluhy na vašu otázku, čo vlastne môžete čakať na tanieri, vyhýbavú odpoveď bez náznaku vedomosti? Skôr spočítate na jednej ruke, kde vám personál vaše chute ešte viac navnadil na jedlo, ktoré ste spolu vybrali. „Bez toho, aby kolegovia vedeli, čo hostovi podávajú, ani nevyjdú z kuchyne,“ hovorí šéfkuchár Martin Miklošík, pričom si rozhodne utiera lyžicu po ochutnaní omáčky k bryndzovým raviolám. Mimochodom – ľahkými ako obláčik, nezabudnuteľnými. „Personál, ktorí zákazníkov obsluhuje pozná naše jedlo, jeho zloženie a prezentáciu rovnako, ako my v kuchyni. Toto rozhodne považujem za kľúčové pre celkový pocit, dojem našich hostí z reštaurácie. Sme skvelý tím. Málokde je tak stabilný ako u nás,“ dodáva šéfkuchár.

Rovnako dobrá tradícia i novinky

Obed s obchodnými partnermi, rodinná oslava alebo teambuilding kolegov z práce. Všetci si v Liviane nájdu svoje miesto i čas. „Veľmi sa teším, keď nám naši zákazníci pošlú mailom fotky z akcie, napríklad z kurzu varenia alebo degustačného večera, ktorý u nás strávili. Ľudia sa radi bavia pri veciach, ktoré majú radi. Varenie a vzdelávanie sa v gastronómii aj v spoločnosti nielen priateľov ale i kolegov z práce je naozaj aktivita, čo ľudí zbližuje, zbavuje ich bežných starostí a čo viac, popri tom sa lepšie spoznajú a niečo nové naučia. A učiť sa od Martina je naozaj na nezaplatenie.“ V auguste bude celý tím Liviano pracovať na novinkách, ktoré prekvapia hostí nielen na tanieri, ale i v rámci podporných aktivít reštaurácie. „Aj keď si v tomto mesiaci hostia od nás oddýchnu, verím, že v septembri budú milo prekvapení a dúfam, že i spokojní,“ s úsmevom dodáva riaditeľka A. Husáková.



Otváracie hodiny:
Po-Pia: od 11:30 h. do 22:00 h.
Kapacita: 60 stoličiek

📍 Reštaurácia Liviano, Kutlíková 17, 85102 Bratislava
🌐 www.liviano.sk ☎ Telefon: + 421 2 682 86 688