Kvalitné domáce suroviny pripravené s láskou

„Naším najväčším potešením je keď pri príprave jedla môžeme použiť suroviny, ktoré rastú a kvitnú vedľa nás a zmeniť ich na jedinečný gastronomický zážitok"

Kvalitné domáce suroviny pripravené s láskou

Reštaurácia Mlyn 108 sa nachádza v Modre v priestoroch zrekonštruovaného vodného mlynu, ktorý bol postavený v 16. storočí. V reštaurácii je zachovaný pôvodný mlynský mechanizmus a drevené trámové konštrukcie. Interiér je starostlivo zariadený aby vyzdvihoval pôvodného ducha budovy a vytvára jedinečnú atraktívnu atmosféru, ktorá vyžaruje osobitosť, charakter a pozitívnu energiu. Celkový dojem dotvára veľká záhrada s parkovou úpravou a bio jazierkom na kúpanie, ktorá je najmä v lete veľmi obľúbeným miestom na posedenie a oddych.

Pre majiteľov reštaurácie je veľkou cťou a privilégiom svojich hostí privítať, navariť a obslúžiť. Cieľom je ponúknuť atmosféru, ktorá reprezentuje kto sú a kde sa nachádzajú.

Šéfkuchár Igor Čehy absolvoval stáž v Casablance, pracoval v najrenomovanejších reštauráciách a hoteloch na Slovensku a ako food manager sa spolupodieľal na projekte historicky prvej kuchárskej televíznej show „MasterChef – ČeskoSlovensko". Je držiteľom ocenenia Gurman award – Kuchár roka 2007. Dvere do kuchyne má pre svojich hostí vždy otvorené. Pomocou osobného prístupu a kuchárskeho majstrovstva dostáva každý jeho pokrm nezameniteľnú pečať. Pri príprave jedál sa riadi mottom, že jedlo, na ktoré použijete kvalitné a čerstvé suroviny, lásku a vlastnú kreativitu, sa mení na zážitok.

Techniky varenia pre zachovanie vitamínov, minerálov, farby a chute

Kuchyňa reštaurácie Mlyn 108 vytvára moderné inovatívne pokrmy a znova objavuje gastronomickú klasiku. Všetky jedlá sú pripravované z čerstvých surovín. Jedálny lístok je prispôsobovaný surovinám, ktoré do reštaurácie dodávajú najmä lokálni farmári, rybári, mäsiari a výrobcovia syrov a je upravovaný každý týždeň. Šéfkuchár využíva aj výnimočné suroviny zo zahraničia, ktorým venuje špeciálnu pozornosť kvôli ich jedinečným vlastnostiam a chuti. V novembri svojim hosťom ponúkli jedlá z hľuzovky, momentálne pripravujú Argentínsky hovädzí Entrecôte – vysokú roštenku z 20 mesačných teliat, ktorá zrela 5 týždňov suchým zrením.

V Mlyne 108 vám domáca gazdinka Majka upečie čerstvý chlieb priamo pred vami v peci na dreve, pripraví domáce cestoviny vyrábane zo slovenskej semolinovej múky a modranských domácich vajíčok alebo domáce koláče a múčniky, dezerty, domáce zemiakové šúľance či fašiangové fánky.
Na prípravu jedál sú využívané najmodernejšie techniky varenia – najmä sous vide – varenie vo vákuu pri nízkej teplote. Touto technikou varenia je zabezpečené zachovanie všetkých vitamínov a minerálov, farby a chute.

Chuť jedál dotvárajú vína od malých lokálnych vinárov z Modry a okolia, ale aj zahraničné ikonické vína. Medzi špeciálnymi surovinami nájdete sezónne pochúťky zozbierané priamo v okolí Modry ako medvedí cesnak, či čerstvé smrže, ktoré rastú len krátke obdobie v roku. V jedlách ochutnáte šípky, bazu, gaštany, hrozno, či hríby, všetko z okolia Modry. V období veľkej noci kozliatka od farmárov a po sviatkoch zase produkty z kozieho mlieka, tvaroh alebo čerstvý syr. Koncom mája jarný srnček. Z vlastnej bylinkovej záhradky šéfkuchár využíva bazalku, levanduľu, mätu, majorán a pažítku.

Reštaurácia Mlyn 108 má špecifické otváracie hodiny:

Pondelok, Utorok – voľný deň
Streda – Piatok – 11:30 – 14:30, 18:00 – 22:00
Sobota – 18:00 – 22:00
Nedeľa – 11:30 – 16:00