

DAILY MENU

**KÁVA /Costadoro**

7,5 g

Espresso €
Double Espresso €
Caffé Americano €
Caffé Coretto (grappa, alebo brandy) €
Espresso macchiato €
Cappuccino €
Latte Macchiato €
Milchkafee €
Café decaf. / bez kofeínu €
Slovenské presso veľké €

ČAJ

10 g

Marocký čaj €
<i>(tradičná a originálna receptúra zo zeleného čaju, mäty, cukru a horúcej vody)</i>	
Záhir €
<i>(z čerstvého zázvoru, mäty a sušenej citrónovej trávy, ochutený medom)</i>	
Mätový €
<i>(z čerstvej mäty, servírovaný s limetou a medom)</i>	
Zázvorový €
<i>(z čerstvého zázvoru, servírovaný s limetou a medom)</i>	

ČAJ PORCOVANÝ

2 g

(Bonthe quality)

Earl Grey 2,5 g €
Darjeeling 2,5 g €
Zelený Jasmine 2,5 g €
Zelený Sencha 2,5 g €
Biely Pai Mu Tan 2,5 g €
Kamilka 2 g €
Ovocný (podľa ponuky) 4 g €

OSTATNÉ HORÚCE NÁPOJE 15cl

Horúca čokoláda €
Horúce kakao so šľahačkou €
Caro Café s mliekom €

DOMÁCE LIMONÁDY

30 cl

Uhorkovo mäťová €
Zázvorová €
Citrusová €
Jablková €



DENNÉ DRINKY

AMERICANO 8cl €

Noilly Prat Rouge, Campari, soda

NEGRONI 6cl €

Beefeater gin, Campari, Noilly Prat Rouge

CAMPARI SÓDA 15cl €

Campari, sóda

VICTORIAN LEMONADE 15cl €

Beefeater gin, citrónovo-ružová limonáda

PIMM'S No.1 Cup 25cl €

Pimm`s No.1, citrónová limonáda, uhorka

RAMAZOTTI HIGH BALL 15cl €

Ramazotti, sóda, zázvorová limonáda

HIBISCUS ROSE 20cl €

ibištekový sirup, ružové víno, limetová šťava, sóda**NEALKOHOLICKÉ DRINKY**

IPANEMA 30cl €

limeta, cukor, maracuja, zázvorová limonáda

RED COOLER 30cl €

lesné plody, med, limetová šťava, ibištekový čaj, zázvorová limonáda

POSTKOMUNIST 30cl €

maracuja, cukor, ananášová šťava, zelený čaj, mäta

VIRGIN MINT JULAB 30cl €

limetová šťava, trstinový sirup, mäta, jablkový džús, sóda, angostura bitters

GINGER BEER 30 cl €

zázvor, limetová šťava, cukor, sóda

VIRGIN KILLER 25cl €

kokosový krém, smotana, pomarančová a ananášová šťava, škorica, muškátový oriešok

**SPIRITS,
WINE & SOFT DRINKS**



WHISKY & WHISKEY 4 cl**SCOTCH****SINGLE MALT**

THE GLENLIVET – Speyside, 12 y.o. €
THE GLENLIVET – French Oak Reserve, Speyside, 15 y.o. €
THE GLENLIVET – Speyside, 18 y.o. €
THE MACALLAN – Speyside, 12 y.o. €
GLENKINCHIE – Lowland, 12 y.o. €
HIGHLAND PARK – Highland, 12 y.o. €
LAPHROAIG – Islay, 10 y.o. €
TALISKER – Skye, 10 y.o. €

BLENDED

BALLANTINE`S - Finest €
BALLANTINE`S – 12 y.o. €
BALLANTINE`S – 17 y.o. €
BALLANTINE`S – 21 y.o. €
CHIVAS REGAL – 12 y.o. €
CHIVAS REGAL – 18 y.o. €
ROYAL SALUTE – 21 y.o. €
JOHNNIE WALKER – red label €
JOHNNIE WALKER – black label 12 y.o. €

JAPAN

NIKKA from the barrel €
NIKKA yoichi 10 y.o. €

AMERICAN

FOUR ROSES – straight bourbon €
FOUR ROSES – single barrel €
JIM BEAM – straight bourbon, 4 y.o. €
JIM BEAM – triple destilate bourbon, €
KNOB CREEK – straight bourbon, 9 y.o. €
JACK DANIEL`S – Tennessee sour mash €

IRISH

JAMESON €
JAMESON - special reserve, 12 y.o. €
JAMESON - master selection, 18 y.o. €
TULLAMORE DEW €

RUM & CACHACA 4 cl

HAVANA CLUB - añejo blanco €
HAVANA CLUB - añejo 3 Años €
HAVANA CLUB – especial €
HAVANA CLUB – añejo reserva €
HAVANA CLUB – añejo 7 Años €
HAVANA CLUB – selección de Maestros €



MOUNT GAY - eclipse €
BACARDI - reserva superior, 8y.o. €
BACARDI - carta blanca €
EL DORADO - overproof €
CAPTAIN MORGAN - spiced gold €
APPLETON - white €
APPLETON - v/x €
PYRAT xo reserve €
KRAKEN - black spiced €
MALIBU - coconut flavoured €
YPIÓCA - emplahada prata €

TEQUILA & MEZCAL 4 cl

100 % agave:

OLMECA - Altos plata €
OLMECA - Altos reposado €
OLMECA - Tezón blanco €
OLMECA - Tezón reposado €
OLMECA - Tezón añejo €
CHAMUCOS - reposado €
MEZCAL - pierde almas espadin €

Mixto:

JOSE CUERVO - especial classico €
JOSE CUERVO - especial reposado €



COGNAC 4 cl

MARTELL - v.s. €
MARTELL - v.s.o.p. €
MARTELL - cordon blue €
MARTELL - x.o. €

BRANDY 4 cl

VECCHIA ROMAGNA €
KARPATSKÉ BRANDY ŠPECIÁL €
METAXA - 5* €

GIN 4 cl

BEEFEATER 24 €
BEEFEATER €
PLYMOUTH €
TANQUERAY €
TANQUERAY No.10 €
GORDON`S €
HENDRICK`S €
PIMM`S No.1 €

**VODKA** 4 cl

ABSOLUT €
ABSOLUT - elyx €
ABSOLUT - citron €
ABSOLUT - kurant €
ABSOLUT - pears €
ABSOLUT - raspberri €
ABSOLUT - peppar €
ABSOLUT - vanilia €
ABSOLUT - mandarin €
ABSOLUT - wild tea €
ABSOLUT - level €
SMIRNOFF - red €
SMIRNOFF - green apple €
RUSKY STANDART - original €

OVOCNÉ DESTILÁTY 4 cl

BOROVÍČKA - marcelová €
SLIVOVICA- marcelová €
HRUŠKOVICA - marcelová €
DIVOKÁ ČEREŠŇA - pálenica jelšovce €
PISCO VIÑAS DE ORO - premium acholado €

BITTERS 4 cl

RAMAZOTTI amaro €
CAMPARI €
CYNAR €
FERNET - stock €
FERNET - stock citrus €
JÄGERMEISTER €
KV 14 €

ANÝZOVKY 4 cl

PERNOD €
RICARD €
SAMBUCA - ramazotti €

LIKÉRY 4 cl

BECHEROVKA - original €
BECHEROVKA - lemond €
CORDIAL - becher €
AMARETTO - disaronno originale €
BAILEYS - irish cream €
COINTREAU €
KAHLÚA €
GRAND MARNIER - gordon rouge €
DRAMBUIE €

SHERRY 5 cl

SANDEMANN - fino €
SANDEMANN - sweet €
ALEXANDRO - oloroso €

PORTSKÉ 5 cl

SANDEMANN - ruby €
SANDEMANN - tawny €
QUINTA DAS CARVALHAS - tawny €

VERMUTY 5 cl

MARTINI - bianco €
MARTINI - rosso €
MARTINI - dry €
COCCHI - vermouth di torino €

OSTATNÉ KORENENÉ VÍNA 5 cl

DUBONNET - GORDON ROUGE €
LILLET - blanc €
LILLET - rouge €

CHAMPAGNE

G.H.MUMM - cordon rouge	0,10 l pohár €
G.H.MUMM - cordon rouge	0,75 l fl. €
G.H.MUMM - brut rosé	0,75 l fl. €
VEUVE CLICQUOT - yellow label	0,75 l fl. €

VÍNO**VÍNO BIELE**

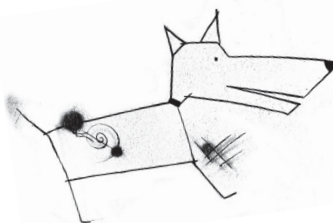
Jacob's Creek Chardonnay	0,75l / fl. €
Graffigna Chardonnay	0,75l / fl. €

VÍNO RUŽOVÉ

Jacob's Creek Shiraz	0,75l / fl. €
----------------------	-------------	---------

VÍNO ČERVENÉ

Jacob's Creek Shiraz Cabernet	0,75l / fl. €
Graffigna Malbec	0,75 l / fl €
Graffigna Malbec Reserva	0,75 l / fl €



NEALKO VO FLAŠKE 0,21

Coca Cola €
Coca Cola light €
Fanta €
Nestea - zelený €
Nestea - citrón €
Nestea - broskyňa €
Kinley Tonic €
Kinley Tonic zázvor €
Kinley Tonic bitter lemon €
Sprite €
Vinea (biela, červená) €
Ovocné džúsy - cappy €
Romerquelle /sýtená, nesýtená 0,33 l €
Romerquelle /sýtená, nesýtená 0,75 l €

OSTATNÉ NEALKO

Čerstvá šťava (pomaranč, grapefruit) 0,1 l €
Red Bull 0,2 l €

PIVO

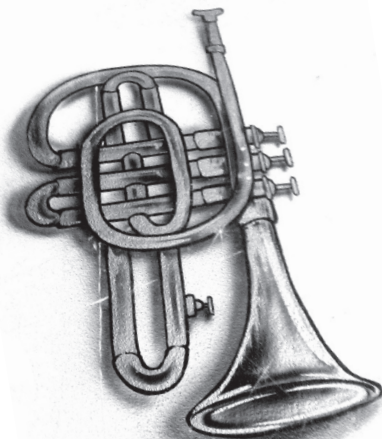
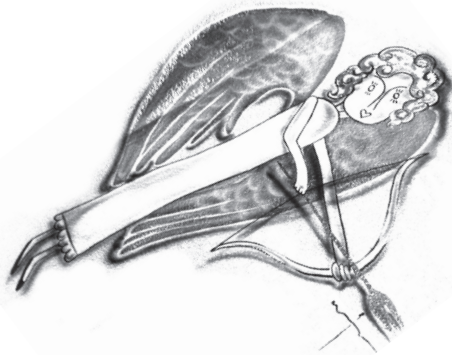
Plzeňský prazdroj 0,3 l €
Corona 0,33 l €
Singha 0,33 l €

DRINKS & STORIES

*Myšlienka Záhiru pochádza
z islamskej tradície a jej vznik odhadujú
približne na osemnásťte storočie.
Záhir po arabsky znamená viditeľný,
prítomný, ťažko nepovšimnutý.
Niečo, alebo niekto, čo po prvom kontakte
pozvoľna začne ovládať naše myšlienky, až sa
napokon nevieme sústrediť na nič iné.
A to sa dá pokladať za sviatosť,
alebo šialenstvo.*

FAUBOURG SAINT-PÉRES,
Encyklopédia fantastična, 1953

Paolo Coelho, *Záhir*



COCKTAILS & DRINKS**CLASICS**

Irish Manhattan €

Dubonnet gordon rouge, Jameson Irish whiskey, orange bitters

Maple Rum Old Fashioned €

Mount Gay eclipse rum, javorový sirup, škoricovo orechové bitters

Bamboo €

Sherry, suchý vermút Noilly Prat, Angustura a Orange bitters

CHAMPAGNE COCKTAILS

Champagne Cocktail €

Mumm Champagne, trstinový cukor, bitters

Alfonso €

Mumm Champagne, trstinový cukor, Dubonnet Gordon rouge

Air Mail €

Mumm Champagne, Havana Añejo Grand Reserva, limetová šťava, med

Serendipiti €

Mumm Champagne, Calvados, mäta, jablková šťava, cukor

SMASHES

Gin Basil Smash €

Beefeater gin, bazalka, citrón, cukor

Lemon Grass Caipiroska €

Absolut wild tea, limeta, citrónová tráva, med

Porto Smash €

Sandemann Port Ruby ochutené jahodami, Martell v.s; javorový sirup, limeta

SOURS

Continental Sour €

Four Roses bourbon whiskey, citrónová šťava, bielok, trstinový sirup, portské ochutené jahodami

The Bussines €

Beefeater gin ochutený jablkom, limetová šťava, medovo-zázvorový sirup

Penicilin Sour €

Ballantine`s finest whisky, Ardbeg 10 y.o; medovo-zázvorový sirup, bielok, citrónová šťava

Charles Daiquiri €

Havana Club Añejo Blanco, Havana Reserva, Cointreau, limetová šťava, cukor

EVERGREENS

GIN PEFECTION #2 30cl €

*Beefeater gin, likér z čiernych ríbezlí,
lesné plody, cukor, limetová šťava, ibištekový čaj*

Mojito (Záhir style) 30cl €

*Havana Club Añejo Blanco ochutená bazou,
limeta, bazový sirup, mäta, sóda, lemon bitters*

Painkiller 25cl €

*Pusser`s rum, kokosový krém, pomarančová
a ananásová šťava.*

Exeptional Margarita 25cl €

*Olmecca Altos Plata a Reposado, Cointreau,
limeta, agávový sirup*

ALTOS COOLER 30cl €

*Olmecca Altos Plata, limeta, cukor, maracuja,
zázvorová limonáda*

KOMUNIST 30cl €

*Havana Club Añejo 3 Años, maracuja, cukor,
ananásová šťava, zelený čaj, zázvor, mäta*

AVIATION, Moonwalk,
GIMLET, Old Fashioned,
MARTINEZ, Manhattan,
CORPSE REVIVER #2,
Bloody Mary, WHITE LADY,
Rum Punch, RAMOS GIN FIZZ,
Japanese Cocktail,
EL PRESIDENTE, Brandy Crusta,
DRY MARTINI COCKTAIL,
Blood and Sand, HANKY PANKY,
Bacardi Cocktail, SAZERAC,
Apotheke, SIDE CAR,
Brandy Alexander,
WHITE RUSSIAN, French 75,
BAMBOO COCKTAIL,
Stinger, GIBSON, Blue Blazer,
CAFE DE PARIS, Mint Julep,
TUXEDO COCKTAIL,
20th Century...

STORIES

SMUTNÝ BAR

Lenivá trúbka Cheta Bakera, plná bolestivého života. Trochu falošný spev poznačený nerestami. Jemný jazz na počúvanie..

Presne takáto hudba hrá v tomto malom bare. Tmavom, trochu zadymenom. Bar nebýva nikdy plný, vždy tam sedáva iba pár hostí. Nie že by majiteľ baru ten drinkuchtivý dav nechcel, to nie. Ale len málo ľudí má o tento bar záujem.

Toto je bar pre pesimistov. Alebo pre osamelých - možno stále, možno iba na chvíľku, ktorí niekedy hľadajú niekoho, s kým sa môžu porozprávať tak, že majú pocit, že im ten rozhovor niečo dá. Žiadne prázdne reči. Ak by to tak malo byť, tak sa radšej nerozprávajú s nikým.

Ale to im vôbec nevadí. Každý so svojim príbehom, ukrývajúcim sa v hlbokom vnútri, ktorý vychádza na povrch iba v chvíľkach citovej slabosti po určitom množstve požitej tekutiny.

Hudbu, ktorú počúvajú vlastne ani nechcú prerušovať. Unáša ich do svojho sveta, do ktorého sa len veľmi ťažko hľadá prístup. A väčšinou sa ani nikto nepokúša ho nájsť, preto že o to aj tak nikto nestojí.

Toto nie je módnny bar. Žiadne party. Nikto sa sem nechodí ukazovať len preto, že by bolo moderné byť videný práve tu. Nebolo. Ani zariadenie nie je moderné. Je také - obyčajné. Obyčajné drevo, stoličky, kreslá, malé stolíky

na jednej nohe. Noviny. Áno, noviny sú dôležité, lebo keď ste niekde sám po prvý krát, necítite sa dobre, keď len tak sedíte. Pri čítaní nevyzeráte, ako že ste sám a popri tom zabúdate na okolitý svet.

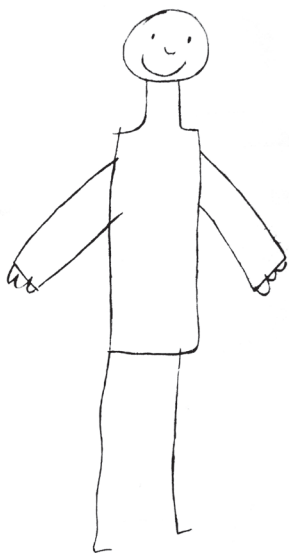
Drinky. Komu by sa tu chcelo hovoriť o drinkoch. O nejakých barových výstrelkoch, ktoré miešajú najmodernejší mixológovia. Tie patria do iných barov. Tu sa pije čistý alkohol, pivo, dobré espresso je samozrejmosťou. Koktejlov na karte len pár. Barman, každý deň ten istý, trochu zostarnutý, trochu unavený ich zato ovláda nespočet. Stačí sa s ním len porozprávať. Nemusí sa na vás usmievať. Stačí sa mu pozrieť do očí a vidíte v nich, že je rád, že sedíte práve u neho. Vidíte v nich, že má rád ľudí a preto zostal celý život barmanom. S robotou sa neponáhľa, preto že ani jeho hostia sa nikam neponáhľajú. Všetko pripravuje síce pomalšie, ako keď mal dvadsať, ale zato im venuje viac pozornosti a starostlivosti. Dobrý tvrdý ľad, kvalitný alkohol, čerstvé šťavy z citrusu. Nikomu to nehovorí a nemusí pripomínať, preto že je to samozrejmosť a jeho hostia to vedia. Aj on má svoj vlastný príbeh, ktorý nikomu nerozpráva. Možno šťastný, možno s trochou trpkosti, čo všetko v živote nestihol a už ani nestihne, možno niekoho stratil, alebo mu práve niekto chýba. Neviem.

Ak hosťa nepozná, hovorí vám pane. Alebo madam. Ak sa mu predstavíte, tak vás volá už len po mene. A pamätá si, čo ste pili naposledy. Ak chodíte častejšie, vidí na vás, kedy sa vám

deň vydaril, a kedy práve nie. Niekedy ani on nemá svoj deň a častejšie mlčí, ako hovorí. Tiež sa niekedy započúva do zamatového hlasu trubky Cheta Bakera. Unáša ho do spomienok... Do budúcnosti už nie. Toto je jeho budúcnosť.

Ako tak píšem a počúvam túto hudbu, prichádzam na to, že na takýto bar musím ešte zostarnúť. A v prvom rade musia zostarnúť aj moji hostia. Preto že keby som takýto bar otvoril teraz, tak by bol prázdny. Úplne prázdny...

L.R.



PEACHFORD

Mám jedného hosťa. Teda, vlastne, mám samozrejme viacerých hostí, ale pre tohto naozaj rád vytváram nové drinky.

Hosť sa volá Ivan. Ivan nepracuje v gastronómii a ani nie je nejaký hobby barman. Patrí medzi barflys. Teda má rád bary, atmosféru v nich, dobré drinky, ktoré nemusia mať obsah pol litra, dobré jedlo, dobrú kávu. Ivan pracuje v oblasti odievania, teda šije šaty na mieru. Nakupuje drahé látky, spraví z nich napríklad nohavice a predáva pod vlastnou značkou. Keď sme sa o tomto rozprávali, zhodli sme sa na tom, že máme okrem spomínaných vecí týkajúcich sa baru spoločné ešte jedno. Chceme predávať ľuďom kvalitu. On v podobe odevov z kvalitných látok, ktoré mimochodom nakupujú aj svetový špičkový dizajnéri, ja v podobe kvalitného pitia, s ktorým mimochodom pracujú špičkové bary. Spoločné máme to, že bežný hosť, v jeho prípade zákazník to nevie patrične oceniť. Nehovoriac o cene, za ktorú sa predávame.

Teda nie seba, ale naše produkty. Chceme, aby sa ľudia po návšteve v našich prevádzkach cítili dobre. Aby mali zážitok. On chce, aby sa ešte po príchode domov pozerali pol hodinu do zrkadla na perfektne padnúce a vypracované šaty, ja zase, aby sa v príjemnej nálade s úsmevom vrátili domov a na druhý deň hovorili svojím kolegom, aký pekný večer včera v bare prežili, a že ich vôbec nebolí hlava a doporučujú

svojim kolegom, že keď budú mať príležitosť, nech idú práve do toho nášho baru.

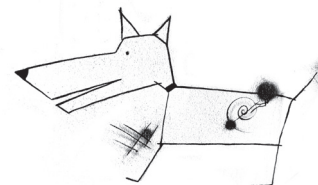
Nechceme hostí klamať. On nechce ponúkať drahé šaty vyrobené z krásne tváriacej sa látky, ktorá sa hodinu po oblečení skrčí ako papirer a je plná záhybov. Ja zase nepotrebujem na fľašiach bezpečnostné uzávery. Nehlásime v platenej inzercii v miestnych novinách, že to najkvalitnejšie a najlepšie je len a len u nás. My nechávame na hosťa, aby to spoznal sám. Nelákame ho falošnými sľubmi, ale snažíme sa, aby bol s nami spokojný. Aj keď musím povedať, že sa niekedy nevyhnem chybám. Ale viem si ich priznať a ospravedlniť sa za ne...

Ivan nás, okrem pravidelných obedov, ktoré si väčšinou necháva zabaliť, navštevuje aj večer. Nechodí príliš často, ale za to pravidelne dvakrát trikrát do mesiaca. Večer začína takmer vždy s whiskey sour. Nepýtajte sa, či s bielkom, pre neho by to bez toho asi ani nebol sour... Druhý drink necháva väčšinou na mňa. Tak to bolo aj v tento piatok. Pár hodín pred tým som si pri hľadaní receptúr na Punch-e všimol v knihe od Harryho Johnsona z roku 1882 jeden drink - volá sa Honney and Peach. Páčila sa mi kombinácia brokyňového brandy a medu a zobral som si ho ako základ pre Punch. Doplnil som ho ešte talianskym Brandy a prírodným zeleným čajom. Výsledok nebol zlý, ale ani ma príliš nenadchol a rozhodol som sa, že na tom ešte budem pracovať. Na Johnsonovu kombináciu som si spomenul ešte neskôr pri Ivanovej objednávke. Do vychladeného tumblera som

nalial dve barové lyžičky medového sirupu, ktorý si pripravujem z lesného medu a horúcej vody v pomere 2:1. Pokračoval som 15ml francúzskym peach brandy-likérom, 45 ml pekného Bourbonu Woodford Reserve. Tri streky peach bitters od Fee Brother. Vložil som šesť veľkých kociek pekného ľadu a všetko v tumbleri premiešal. Drink som dokončil pomarančovou kôrou a servíroval Ivanovi, ktorý sa po malej chvíli pýta na názov. To mohlo znamenať, že to chce vedieť preto, aby vedel, čo si už nemá nikdy objednať, alebo naopak, čo si má pri ďalšej návšteve žiadať... Keď sa však ďalej pýtal na to, čo som do drinku dal, predpokladal som, že ho môj výtvor zaujal.

„Hmmm, dobré, moc dobré“ hovorí Ivan. Pri odchode dodáva, že sa „určite vrátim!“ Aj keď sa Ivan v ten večer nevrátil, ja som si istý, že som Peachford nemiešal posledný krát...

L.R.



ČO JE MAI TAI?

Pôvod Mai Tai, ktorý je popri Zombie asi najznámejší Tiki drink na svete, je trošku nejasný. Súboj o to, kto je autorom drinku, zvädzali svojho času legendy, ktoré sa zaslúžili o vznik a celosvetový rozmach Tiki kultúry, páni Don Beachcomber a Victor Bergeron, známy pod menom Trader Vic. Pokiaľ ide o Mai Tai, veľká väčšina sa prikláňa práve k Trader Vicovi, ktorý príbeh zrodu drinku uvádza vo svojej knihe „Trader Vic`s Book of Food & Drinks“.

„Existuje veľa dohadov o zrode drinku Mai Tai. Rád by som veci uviedol na pravú mieru. Ja som stvoril Mai Tai. Mnohí sa to snažili spochybniť. Často sa tvrdilo tiež, že vznikol na Tahiti. Všetky tieto nezmysly len zhoršujú moje vedy...“ tvrdí Trader Vic, a ďalej pokračuje: „Po úspechu s rôznymi exotickými rumovými drinkami som mal v roku 1944 pocit, že by mal pribudnúť ešte jeden, ktorý by mal taký úspech ako Martini, Manhattan, či Daiquiri... V bare mojej reštaurácie v Oaklande som zobral fľašu 17-ročného rumu J. Wray Nephew z Jamajky. Mal výnimočnú zlatú farbu so stredným telom a plnú, ostrú arómu, tak typickú pre jamajské rumy. Nechcel som ju prekryť ovocnými šľavami, či korenistými esenciami. Preto som vytlačil šľavu z čerstvej limety, k tomu som pridal trošku holandského pomarančového curacaa, strek sirupu z kandizovaného cukru a kvapku francúzskeho orgeat sirupu, keďže jemnej mandľovej aróme. Pridal som veľa drteného ľadu a silno som to

premiešal. Do hotových drinkov som kvôli farbe pridal kôru z polovice limety a k tomu vršok čerstvej mäty. Obidva drinky som venoval Hamovi a Carriemu Guildovcom - priateľom z Tahiti, ktorí sedeli v ten večer na bare. Carrie ochutnal a hovorí: „Mai Tai - Roa Aé!“ V jeho rodnej reči to znamená: Nie z tohto sveta - to najlepšie. Tak som drink pomenoval Mai Tai. A každý, kto hovorí, že ja som tento drink nevymyslel, je špinavý skunk!“

Ak tejto verzii uveríme, po prečítaní týchto riadkov je každému jasné, že Trader Vicovi nešlo o to vytvoriť silný drink, z ktorého by sa dalo veľmi rýchlo dostať do dobrej nálady. V prvom rade mu išlo o drink, v ktorom bude dominovať kvalitný rum. Spomínam to preto, lebo v našich zemepisných šírkach má tento kultový tiki drink až príliš mnoho podôb a získal si povesť „rýchleho opíjača“. Barmani sa snažia do drinku dostať čo najviac rumu, ktorý sprevádza až príliš veľké množstvo sirupu a rôznych cordialov či džúsov, čím vzniká silná a sladká napodobenina, ktorá nemá so skutočným „MAI TAI“ nič spoločné. Niektorí v snahe zvýšiť silu a účinky neváhajú pridať napodobeninu vysokopercentného rumu či českého absintu...

L.R.

SNY SÚ NA TO, ABY SA RAZ NAPLNILI

Bolo to približne pred 12-timi rokmi, keď sa u nás v cafe Ball-Haus objavil mladý chalan, približne v mojom veku. Nepamätám si presne, čo si objednal, ale hneď som postrehol v jeho nemčine neprehliadnuteľný český akcent. Počas veľmi príjemneho večera, aký prežíva barman s hosťom, o ktorom vie, že sa za veľmi krátky čas stane jeho obľúbeným štamgastom som sa dozvedel, že Honzo emigroval do západného Berlína tesne pred revolúciou a práve pred pár dňami sa presťahoval do Mníchova. Nelákali ho však krásy mesta, či nejaká nová priateľka, ale bola to láska iného druhu. Bola to láska k baru. Teda konkrétne k Schumann`s baru. Honzo sa presťahoval iba kôli tomu, aby tu mohol pracovať ako barman. Každý týždeň vysedával u Schumanna a každý týždeň ho oslovoval tou istou otázkou - mohol by som u vás pracovať? Pán Schumann mu každý krát odpovedal približne rovnako - je mi to ľúto, ale nemáme voľné miesto. Voľné miesta jednoducho u Schumanna nie sú. Nikto nikdy nevidel žiadny inzerát v novinách. Ak sa náhodu nejaké uvoľní, vždy je niekto na základe odporúčania Stefana Gabányiho, alebo iného spolupracovníka okamžite pripravený nastúpiť na voľné miesto. Do baru chodí takmer každý deň niekto, kto sa zaujíma o prácu. Podľa Charlesa je to väčšinou pre to, aby záujemci mali vo svojom životopise prestížnu adresu... A odpovedá takmer

vždy rovnako, ale ak už ho naozaj niekto zaujme, tak mu dá vyplniť dotazník, kde si poznačí tri výrazné krížiky, že keby „náhodou“ sa nejaké miesto uvoľnilo, tak tomuto záujemcovi predsa len zavolá...

Honzo si medzičasom našiel miesto barmana v jednom mexickom bare, kde miešal drinky ako na bežiacom páse. Miešal inak tzv. kyslým štýlom - Margarita, či Daiquiri bolo dosť prekyslené, ale to nie je podstatné a ani mu to prosím nehovorte... :-)

V jeden večer, keď prišiel ku mne na bar, podáva mi do rúk časopis s pánom Schumannom na titulke zo slovami: „ Ty vole, koukej, co vyšlo v Čechách!“ Držal som v ruke prvé vydanie časopisu BAR&MANN. Vtedy som ešte netušil, čo to vlastne je a že to bude jedná z tých krásnych vecí, po ktorých sa budem každé dva mesiace kroopotne zháňať a ktorá bude ovplyvňovať moje vnímanie baru...

Honzo sa mi medzičasom zmieňoval o tom, že kluci, čo pracovali pred časom v Mníchove si otvorili v Prahe prvý koktejlový bar a že toto je práve čas, kedy si otvoriť niečo vlastné a Praha čaká práve na nás... Priznám sa, že som Honzu poznal dosť málo na to, aby som mu dôveroval aj v otázke financií, či riešenia spoločného biznisu. Sem-tam sa stávalo, že prišiel zhulený do baru a blbo sa usmieval. V tých časoch som mal z toho akýsi strach a vnímal som to vzhľadom na obdobie trochu inak, ako sa to vnímam dnes. Tak že som jeho ponuku s menším váhaním

odmietol a tak sme, dnes už legendárnemu Bugsy`s baru, nevytvorili žiadnu konkurenciu... :-)

Honzo to asi po dvoch-troch mesiacoch vzdal a vrátil sa do Berlína. Nikdy viac som o ňom nepočul. Musím však povedať, že ma Schumann`s barom riadne „nainfikoval“. Pri mojej prvej návšteve tohoto baru som netúžil po ničom inom, ako pracovať v tomto bare. Ale aj keď túžba bola akákoľvek veľká, nikdy som sa, aj na základe skúseností môjho českého priateľa neodvážil ani len pomyslieť, nie to ešte spýtať sa na to, či by som raz mohol, aj keď len na určitý čas a zadarmo, pracovať. Bolo jasné, že mladý človek aj keď so skúsenosťami za barom, ale len s malými skúsenosťami s reálnym životom nemá šancu sa uplatniť na takomto mieste... Barmani a čašníci už mali čo-to odžitie a v tom bola a je sila Schumannovho tímu...

Do baru som ešte pár krát zašiel, ale bolo to veľmi málo na to, aby si ma niekto všimol a mohol ma nazývať štamgastom. Ale aj to stačilo na to, aby som si po pár rokoch uvedomil, v čom spočíva úspech baru...

Keď som spolu s mojím kolegom otváral náš bar a reštauráciu, bolo našim cieľom zúžitkovať naše skúsenosti, ktoré sme získali počas pobytu v Mníchove a v Zurichu. Keď že sme chceli do nášho mesta konečne priniesť kúsok reálneho baru zo všetkým, čo k tomu patrí, logicky som základy konceptu našiel v Schumannových knihách, ktoré som skombinoval s reálnymi možnosťami

vtedajšieho potencionálneho publika a náklady prispôbil reálnym predajným cenám na Slovensku. Nechcel som a ani som nemal také možnosti, aby som kopíroval Schumann`s bar. Dal som tomuto konceptu baru vlastnú tvár, ktorá nezostala nezmenená, ale sa postupne vyvinula do dnešnej podoby. Pri tvorbe loga som sa nechal inšpirovať slávnym štýlom písma legendárneho mníchovského baru. Priznám sa, že som sa v čase rozmachu internetu a komunikácie medzi barmanmi trochu hanbil za to, že som si nedokázal vymyslieť niečo vlastné, ale neskôr som si uvedomil, že toto je presne to, čo ukazuje, odkiaľ pochádzajú reálne základy môjho vnímania baru. Po pár rokoch som mu nie len o tom napísal mail, ale dostal som len odpoveď od jeho spolupracovníka, ktorý mu pravdepodobne vybavuje záležitosti týkajúce sa office... Sklamanie? Ani nie, preto že som si už dosť prečítal o tejto barovej legende, teda sa to dalo predpokladať a iba v kútiku duše som sníval o inej odpovedi...

Od môjho pobytu v Mníchove už prešlo pár rokov a aj moja cesta nabrala svoj smer s menšími, či väčšími odbočkami. Nikdy som však nezabudol na sen, s ktorým som sa však postupom času uskromnil s tým, že by mi stačilo, ak by som si v Schumann`s bare, aj keď už na novej adrese, namiešal aspoň jeden koktejl.

20. novembra som prežil krásny deň. Z profesného hľadiska to bol zatiaľ najvýznamnejší v mojom barovom živote. Dve ceny, ktoré sa mi podarilo odniesť z Bratislavy sú pre mňa

naozajstným potešením, nie však tým najväčším...

Súťaž o najlepšieho barmana dopadla veľmi dobre. Musím povedať, že bola náročnejšia ako minulý rok. Collin Field a Charles Schumann sa pýtali pri príprave drinkov na najmenšie detaily, dávali otázky, na ktoré čakali jasné odpovede, ak mali iný názor, jasne ho dávali najavo a čakali, ako obhájim ten svoj. Prebiehalo to ako veľmi príjemný rozhovor s dvomi hosťami - odborníkmi na bare, ktorí sa úprimne zaujímajú o to, čo barman práve robí, skúšajú ho, ale pritom ho svojím spôsobom rešpektujú. Až na to, že sa mi minimálne prvú minútu nenormálne triasli ruky, mi bolo naozajstným potešením.

Očakávaný večer priniesol veľmi príjemnú atmosféru. Priznám sa, že som aj zo skúseností v minulom roku nič neočakával.

Pri získaní ceny za barové menu som bol taký prekvapený, že som sa zmohol iba na to, aby som poďakoval sám sebe, preto že som menu robil sám... Úplne som zabudol na to, že mám ohľadne nášho menu jedno prianie. Aby naši hostia, ktorí k nám do baru chodia venovali pozornosť mojím stranám ponuky, preto že práve v týchto koktejloch a drinkoch sa dá veľmi dobre vidieť kvalita barmana a jeho vnímanie baru a barových hostí.

Cenu barmanovi roku 2008 odovzdával Charles Schumann.

Nikdy som sa nehnal za nejakými titulmi, či oceneniami. Súťažil som každý večer za barom

o spokojného hosťa a prezentáciu pred odbornou verejnosťou som nechával na iných. Bol som naozaj poctený a mal som obrovskú radosť z toho, že bol pri mojom prvom a poslednom úspechu podobného druhu práve človek, ktorý mi nevedomky ukázal smer mojej barovej cesty. Charles mi ju podával zo slovami: „Bol si naozaj veľmi dobrý. Ak máš chuť, môžeš nastúpiť v mojom bare!“ Cena mi takmer vypadla z ruky. V tej chvíli som asi pocítil najväčšie zadosťučinenie zo svojej práce. Cena je pekná. Ale Charlesove slová majú pre mňa obrovský význam.

Vrátim sa ešte s malou príhodou do Mníchova. Bolo to presne 20. novembra 1996, keď ma pri ceste z práce zastavili mníchovskí policajti. Skontrolovali mi všetko možné od povolení na pobyt a prácu až po lekárníčku a až nakoniec konečne našli dôvod aspoň na pokutu - tri ojazdené pneumatiky, štortá bola ešte v norme. Stálo to presne 300 mariek. Policajt pri zapisovaní údajov pripomína, že mám zajtra narodeniny. Ja som sa mu slušne poďakoval za pekný darček, ktorý som od neho dostal.

Presne o 12 rokov neskôr som dostal darček, ktorý má trochu inú hodnotu...

Vetu, ktorú som použil v nadpise mi povedal raz Stan Vadrna. Ja mu touto cestou ďakujem, že som vďaka nemu pri splnení môjho sna takmer v cieli... Či sa mi sen splní? Myslím, že to nechám osud, ktorý svojimi činmi nevedomky ovplyvňujeme...

IMPRESSUM

ZÁHIR

Sládkovičova 1

949 01 Nitra

Slovakia

www.zahircafe.sk

OTVÁRACIE HODINY:

Pondelok: 7.30 - 20.00

Utorok: 7.30 - 20.00

Streda: 7.30 - 23.00

Štvrtok: 7.30 - 23.00

Piatok: 7.30 - 02.00

Sobota: 9.00 - 02.00

Nedeľa: 9.00 - 20.00

Od 15. 6 - 31. 8.

Nedeľa: ZATVORENÉ

Barkultur s.r.o.

Coboriho 2, 949 01 Nitra

Zodpovedný vedúci: Luboš Rác

Barchef: Tomáš Čambal

Údaje o objemoch a váhach pri jednotlivých položkách sú informatívne a garantované.

U nás dostanete vždy niečo viac,
ako je uvádzané.

Všetky ceny sú uvedené s DPH

Všetky cocktaily a drinky z časti
"Drinks & Stories"
podávame od 17.00

Toto menu pre vás zostavil
Luboš Rác v spolupráci so svojím tímom
pod vedením šéfbarmana
Tomáša Čambala.



Cena: 5 €