

Minipivovar TATRAS prekvapí originálnymi pivami

Reštauračný Minipivovar Tatras, ktorý nájdete na Námestí svätého Egídia medzi kostolmi v Poprade, návštevníka očarí nielen originálnymi pivami, aké inde nenájdete, ale aj výbornou kuchyňou, v ktorej dominujú čerstvé suroviny od lokálnych dodávateľov. Pridanou hodnotou je kreatívne navrhnutý moderný interiér, v ktorom si nielen príjemne posedíte, ale sa aj veľa zaujímavých vecí dozviete. Minipivovar na poschodí ponúka nezvyčajné, liečivé pívne kúpele a útulný maličký penzión.

Inšpiroval sa na štúdiách v Čechách

Majiteľa Bc. Lukáša Vdovjaka zaujímali malé pivovary už počas štúdií na Vysokej škole podnikania v Ostrave.

„V Čechách je ich dnes okolo 400, ale napríklad len v okolí Ostravy ich narátate približne 80. Popri štúdiu som si ich obzeral, degustoval ich pivká. Doma som skúšal variť pivo, a postupne zrela myšlienka na vlastný minipivovar. Absolvoval som kurz 'Sládok - pivovarník' na Poľnohospodárskej univerzite v Nitre, presvedčil otca a už sme projektovali, dizajnovali, vybavovali povolenia, úvery. Ideou bolo založiť reštauračný minipivovar, kde sa snúbi dobré pivo s dobrým jedlom.“

Na interiéri si dali záležať

Reštaurácia využíva bývalé obytné miestnosti starého nemeckého domu, pretvorené na útulné salóniky, ktoré majú spoločné črty, ale každý s vlastnou atmosférou a myšlienkou. Nájdete tu zákutia na romantiku, obchodné rokovania či priestory pre rôzne akcie... Celková kapacita reštaurácie je 8 miestností a 170 hostí. Každý salónik sa môže rezervovať pre privátnu spoločnosť a uzavrieť.

Tak napríklad „Pivonica“ je zameraná na pivo, dozviete sa v nej o histórii piva v Poprade, obzrieť si môžete originálne fľašky i veká od sudov z tunajšieho pivovaru, ktorý zanikol. V „Galérke“ si posedíte medzi obrazmi slávnych i menej slávnych maliarov, vo fajčiarskej „Hudobke“, ktorá je venovaná muzike, sa budú pravidelne konať aj koncerty kapiel, steny tu zdobia fotografie slovenských spevákov. Párikom je venovaná „Komôrka“ - salónik venovaný láske a určený najmä na rande, či oslavy výročia svadby. „V „Pivo banke“ sme sa zamerali na peniaze, ktorými sa v tomto dome platilo za pivo. Nájdete tu trezor, mince a bankovky od čias Rakúska-Uhorska až po euro, dokonca i zlaté tehly,“ rozpráva Lukáš Vdovjak.

V ponuke osem druhov vlastných pív

„V Tatrase robíme chutné pivo bez kompromisov, do každej várky prisypeme aj kus našej duše. Naše pivo je prírodné, plní kritériá Reinheitsgebotu - Zákona najvyššej čistoty z roku 1516, kde jedinými povolenými surovinami na varenie piva sú: voda, slad, chmeľ a kvasnice. Krištálovú podzemnú



V NETRADIČNOM INTERIÉRI NÁJDETE AJ CHUTNÚ KUCHYŇU

tatranskú vodu nám dáva vlastná 50 m hlboká studňa. Slad si vyberáme od českých alebo nemeckých dodávateľov, chmeľ pochádza zo Žatca, ale využívame i nádherné novozélandské či americké chmele. Nefiltrujeme, nepasterizujeme. Naše pivo ostáva živé a plné vitamínov, kvasiniek, nemusí vydržať roky skladovania, ale musí mať ozajstnú chuť,“ tvrdí majiteľ.

Na výčape nájdete štandardne osem druhov vlastných pív, ktoré sú navarené podľa vlastných tajných receptúr. „Ponúkame klasický ležiak z českých chmeľov, ale aj špeciálny ležiak v štýle IPL, do ktorého sú pridávané americké chmele a po dokvasení sa ešte zachmeľí za studena, čo mu dodáva netradičnú chuť, arómu i vôňu. Teší ma, že ľudia pomaličky začínajú experimentovať a od ležiakov, na ktoré sú zvyknutí, si už vychutnávajú aj špeciály v rôznych pívnych štýloch,“ hovorí Lukáš Vdovjak, ktorý pivo varí a novinky vymýšľa sám alebo spolu s priateľmi zo žilinskej Beervany.

Prioritou, na ktorej si dáva záležať, je hygiena a pravidelná sanitácia varne, cez rúrky až po tanky, v ktorých pivo zreje. „Hostia môžu našu technológiu vidieť cez sklá a v prípade záujmu im rád ukážem a vysvetlím postup varenia piva,“ dodáva Lukáš Vdovjak.

„Šefkuchár Milan Duráni pracoval v reštauračnom pivovare v Taliansku, vrátil sa domov a vytvoril nám ponuku špecialít, ktoré sa najlepšie hodia k pivu. Jedálny lístok obmieňame podľa sezónnosti, aby sme ponúkli hosťom čerstvé potraviny. Zameriavame sa na malých výrobcov z nášho regiónu. Syry, mäso či čerstvú zeleninu máme od overených dodávateľov...“

Hostia si pochvalujú vynikajúcu pivnú

V kuchyni polotovary nenájdete, všetko si robia sami

Idea kuchyne je jasná, žiadne polotovary, radšej menej druhov jedál v ponuke, zato kvalitných z poctivých domácich surovín.

„Šefkuchár Milan Duráni pracoval v reštauračnom pivovare v Taliansku, vrátil sa domov a vytvoril nám ponuku špecialít, ktoré sa najlepšie hodia k pivu. Jedálny lístok obmieňame podľa sezónnosti, aby sme ponúkli hosťom čerstvé potraviny. Zameriavame sa na malých výrobcov z nášho regiónu. Syry, mäso či čerstvú zeleninu máme od overených dodávateľov...“

Hostia si pochvalujú vynikajúcu pivnú

polievku, ale aj omáčky, v ktorých hrá prím pivo, či dokonca pivnú zmrzlinu - pivomisu. K pochúťkam patria hovädzie líčka so zemakovými haluškami, pripravené na červenom víne pomalým dusením, ale aj chrumkavé pečené koleno, marinované v pive. Ponúkame hosťom možnosť vybrať si a uloviť pstruha z vlastného akvária a vybrať si spôsob, akým ho má kuchyňa pripraviť.

„Všetko okrem hranoliek si vyrábame sami. Pečieme si domáci chliebík, čerstvé praclíky, vyrábame tlačienku, čerstvé nátierky, nakladáme hermelín, utopence. Na drevenej doske si môžete objednať mix výborných klobások, slaninky, obľúbený je aj jelení guláš, ktorý spolu s orechovými šúľancami vytvára neobyčajne lahodnú kombináciu chuti. Treba vyskúšať,“ pozýva fajnšmekrov Lukáš Vdovjak.

Nad pivovarom penzión i pívne kúpele

K reštauračnému minipivovaru pribudla aj možnosť ubytovania v útulnom minipenziónu na poschodí. Disponuje 4 komfortnými priestranými izbami, v ktorých sa môže ubytovať 11 hostí. V centre Popradu ponúka oázu pokoja a dokonalé súkromie.

Novinkou bude aj pivný liečivý kúpeľ, ktorého priaznivé účinky si nevedia vynachváliť v susednom Česku, kde je veľmi populárnou procedúrou. Nebude chýbať služba maséra. Tento kúpeľ využíva prírodné suroviny - chmeľ, výťažok z pivovarského mláta, kvasinky. Má liečivý účinok a je vynikajúcou prevenciou proti ochoreniam. K dispozícii sú 4 vane či už pre jednotlivcov, alebo pre pár s neobmedzenou konzumáciou dobre vychladeného piva Tatras, ktoré si sami vo vani čapujete.

Súčasťou procedúry je aj chmeľová suchá fínska sauna. Kapacita pivných kúpeľov je max. 8 osôb. „Mojím želaním je, aby sa u nás hostia cítili dobre. Ďalším cieľom je naše pivo dodávať aj do iných reštaurácií či podnikov v okolí, najmä vo Vysokých Tatrách. Spolupráca sa už rysuje, tak sa tomu tešíme,“ dodáva Lukáš Vdovjak.

Renáta NÉMETHOVÁ