

Kde se vzala Mediterra - „Středomoří“ v Ostravě?

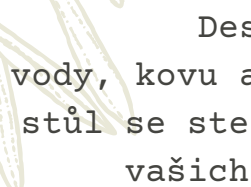
Do zemí, jejichž břehy omývá Středozevní moře, se vydáváme zpravidla nejen za sluncem, příjemným teplým počasím, ale také za nevšedními a nezapomenutelnými zážitky. Nejrůznějších lákadel potkáváme mnoho, čemu však většinou neodoláme, jsou nádherné vůně linoucí se z místních taveren, pizzerií, či jinak nazvaných středomořských restaurací, charakteristické svou opojnou bylinkovou esencí, vůní rybích specialit, plodů moře nebo svěží a zajímavě komponované saláty z exotického ovoce, či sluncem dozrálé čerstvé zeleniny.

Přiblížit tuto atmosféru svým hostům si vzala do hlavy Lucie Nováková svým novým projektem Mediterra, když byla oslovena, aby se zúčastnila výběrového řízení na pronájem prostor, bývalé restaurace Poseidon v Ostravě Porubě.

Oslovení Lucie nebylo zcela náhodné, jelikož již třináctým rokem můžou Ostravané sledovat její cestu na poli gastronomie, která začala otevřením v roce 2010, tehdy nadčasové italské restaurace Pellegrino na Čujkovově ulici v Ostravě Zábřehu a pokračovala přesunem do centra Ostravy otevřením restaurace se změněným názvem Babetti, nejdříve na Nádražní ulici a po čtyřech letech, když se objevila příležitost, vydala se opět s novými kreativními gastro představami, sobě vlastními, do nových prostor na Havlíčkově nábřeží, tzv. "České Kodani". Zde provozuje Ostravanům již dobře známou restauraci Babetti, zaměřenou na moderní italskou kuchyni.

„O novém projektu, přinášet hostům na stůl středomořské speciality, jsem koketovala již dříve, asi dva roky zpátky.“ Zmiňuje se Lucie Nováková. „Střádala jsem své kreativní představy, sledovala mistry světových kuchyní v akci, inspirovala se v kuchařských knihách i na svých cestách do středomoří, když najednou nečekaně přišla nabídka prostor v Ostravě Porubě, koncept středomořské restaurace, jaká v Ostravě nemá obdoby, jsem představila ve výběrovém řízení a vyšlo to“, říká s úsměvem Lucie.

„Klíčové bylo dát dohromady tým skvělých kuchařů pod vedením šéfkuchaře Lukáše Pavlisky, managementu a dalšího spolehlivého personálu, který se již vytříbil a v současnosti tvoří další projekty, kterými by opět naše hosty potěšil.“



Design restaurace působí velmi klidně za použití elementů země, vody, kovu a dřeva. Při rezervaci vás pak překvapí netradičně nachystaný stůl se stejnými prvky a s poděkováním ve formě amuse-bouche k potěšení vašich chuťových buněk. A bystré oko spatří i bílé rukavičky!

Restaurace Mediterra, potěší svou neobvyklou nabídkou středomořských specialit, jak hosty, kteří žádají rychlé obědové menu nebo si chtějí zpestřit den nevšední večeři. Také pro rodinné akce, ať už s dětmi či bez, máme připravené dva salónky a dětský minikoutek. Uzavřenou společnost rádi nabídneme i firmám a společně s nabídkou zajímavých rautů, dataprojektorem či degustačních menu.

Máme zde i velmi pestrou nabídku středomořských vín, kde vás jistě potěší, že téměř všechny láhve rozléváme a tak můžete vyzkoušet i méně známé vynikající vína nebo jen vyzkoušet kapku před objednáním celé lahve. „Lidé se často bojí, že nevyberou láhev vína dobře“ říká Lucie, „ale tím, že host může ochutnat, jsme jim tento strach kulantně odbourali.“ Jedno z nejoblíbenějších vín je francouzský Le Nectar, který se stal velkým favoritem tohoto podniku.

Svou extra kreativní nabídku představuje Lucie Nováková a její partner Lukáš Pavliska, v podobě zážitkových degustačních menu Odyssea, Flamenco a Maroko. Hostům, kteří si chtějí dopřát skutečný zážitek cestou středomořím od Itálie, Francie přes Španělsko, Řecko až do Maroka, připravíme naše 9 chodové degustační menu s molekulárními prvky, výkladem a vinným párováním.

„Důležitý je pro naši restauraci kvalitně vyškolený personál, který se stává na cestě za dobrodružstvím naším hostům průvodcem a příjemným společníkem. Jeho úkolem je, aby se host na své plavbě cítil komfortně a spokojeně.

V nejbližší době spustíme také produkci italské pizzy, kterou chceme povznést na úroveň kvalitního jídla na rozdíl od fast-foodové večeře. Suroviny a kombinace jako jsou lanýže, nakládaná zelenina, salsiccia, fermentované salami a zralé italské sýry, vám rádi představíme v průběhu května. Také vybudujeme pro naše hosty zahrádku a širokou nabídku italské zmrzliny a těšíme se, že se tak v teplých dnech ještě více přiblížíme voňavé atmosféře středomoří.

