

Všetky chute vedú do FACHu

FACH je unikátny koncept 4 v 1 - výberová kaviareň s vlastnou pekárňou, autentická reštaurácia, špičkový bar a juice shop v srdci Bratislavy.

Bratislava – Bez ohľadu na to, či máte veľký hlad alebo len chuť na snack, či sa potrebujete dobiť kávou, dopriať svojmu telu čerstvú ovocnú alebo zeleninovú šťavu, či túžite po práci vypnúť pri pohári vína alebo osláviť deň lahodným kokteilom – prídte do Fachu.

Ako hovoria ľudia, ktorí za ním stoja, „fach je remeslo a pre nás je tento názov veľmi dôležitý - reprezentuje to, čomu veríme a čo nás baví.“

Preto vo Fachu nájdete 4 samostatné prevádzky, z ktorých každá toto remeslo predstavuje z inej stránky.

Reštaurácia – autentická kuchyňa

Podstata autentickkej kuchyne je v jednoduchosti a prirodzenosti. Stojí na kvalitných surovinách a zručnom kuchárovi, ktorý má k príprave jedla osobný vzťah. Presne ako šéfkuchár FACHu Lukáš Hesko. Po rokoch v zahraničí a michelinských reštauráciách sa vrátil ku koreňom. „Naučil som sa, že autenticita chutí a pôvod surovín je základ. Chcem, aby si návštevníci jedlo vychutnali a strávili pri ňom príjemné chvíle,“ teší sa šéfkuchár, ktorý rád experimentuje.

Juice shop – zdravie vo fľaši

Až kilo ovocia a zeleniny sa zmestí do jednej fľaše z juice shopu, ktorý na Slovensku nemá obdoby. Špičkovou technológiou za studena lisované šťavy plné vitamínov, minerálov, enzýmov, farieb a chutí zasýtia, potešia a povzbudia. „Dlhšie sa venujeme zdravej strave, vďaka čomu vieme, ako jednotlivé suroviny chutne a hodnotne spájať,“ predstavuje „zdravie vo fľaši“ Juraj Roháč z FACHu. Tešiť sa môžete aj na rastlinné a orechové mlieka bez chémie. V rámci zdravej výživy nechýba v ponuke aj vegánska strava v podobe polievok a troch druhov šalátov, ktoré sú rozdelené do kategórií obilniny a pseudoobilniny, zelenina podľa aktuálnej sezóny a strukoviny pripravené na rôzne spôsoby. Novinkou v Juice shope sú smoothies a smoothie bowl, ktoré sa pripravujú čerstvé na počkanie, alebo formou take-away do kompostovateľnej misky.

Bar – netradičná klasika

Kokteilový bar, v ktorom si vychutnáte elegantné Negroni alebo osviežujúci Gimlet, ale aj originálne sezónne drinky, aké ste ešte zaručene nepili. „Samozrejme, dobrý barman by mal vedieť rozlíšiť hosta a hosta – každého by mal vypočuť a pripraviť mu drink podľa jeho želaní. Aj tých nevyslovených,“ tešia sa barmani FACHu na nové možnosti, ktoré mu poskytujú čerstvé šťavy z juice shopu.

Bread & Coffee – chlieb a výberová káva

Poctivý kváskový chliebik s chrumkavou kôrkou a mäkkou striedkou. Bohato obložený na dôkaz toho, že aj chlieb môže byť plnohodnotným obedom. Lepšie už môže voňať len čerstvo zomletá káva. A to je ďalšia z vecí, ktorú si vo FACHu môžete naozaj vychutnať. Od klasického espressa a cappuccina až po filtrovanú či cold-brew kávu – všetky pripravené s láskou, pozornosťou a len z vysoko kvalitných zdrojov od viacerých slovenských a zahraničných mikropražiarov. Prídte sa o tom presvedčiť.



Vo FACHu je otvorené každý deň.

Otváracie hodiny:

Bread & Coffee: pondelok – streda 9:30 – 20:00, štvrtok – sobota 9:30 – 22:00, nedeľa 9:30 – 20:00

Juice Shop: pondelok – piatok 9:30 – 18:00

Bar: streda 18:00 – 02:00, štvrtok – sobota 18:00 – 04:00

Reštaurácia: štvrtok – sobota 18:00 do polnoci. Návšteva formou rezervácie na restaurant@fachbratislava.sk

Adresa

Mozartov dom, Ventúrska 10, Bratislava

Pre viac informácií sú k dispozícii nasledovné odkazy:

<http://fachbratislava.sk/>

<https://www.facebook.com/fachbratislava>

<https://www.instagram.com/fachbratislava/>

O metóde COLD PRESS

- Ovocie a zelenina sa lisuje, teda sa neodšťavuje v pravom zmysle slova.
- Nepoužívajú sa rotačné čepele, ktoré sa pri vysokých otáčkach prirodzene zahrievajú trením, ale veľký hydraulický lis odšťavujúci plody tlakom, pomaly a systematicky, pri čom nevzniká teplo.
- Teplo je pri odšťavovaní nežiaduce, pretože likviduje citlivé enzýmy a vitamíny, šťavu pripravuje nielen o výživné látky, ale aj o prirodzenú chuť a farbu.
- Čepele ovocie a zeleninu rozmixujú, v šťave tak zanechávajú zvyškové vlákna.

Lisovanie za studena krok po kroku:

- Celý proces prebieha vo veľkom hydraulickom lise. Skladá sa z vrchnej trubice, ktorá ústi do pomaly sa otáčajúceho kotúča. Ten plody najskôr strúha na jemné pyré, ktoré padá do špeciálneho perforovaného vreca.
- Vreca sa nachádza medzi dvoma ramenami lisu a postupne sa stláča, čím sa ovocie a zelenina v ňom prirodzene žmýka a lisuje.
- Šťava tečie do spodnej nádoby, vo vreci ostávajú vyštvavené zvyšky ovocia a zeleniny — šupky, jadierka, suché vláknité časti i drevité stopky.
- Lis zvládne premeniť na čerstvú šťavu tak zrelé ovocie, ako aj tvrdú koreňovú zeleninu, listové šaláty, citrusy či bylinky.
- Samozrejme, citrusy pred lisovaním nestrúha, aby sa do šťavy nedostali horčiny zo šupiek, ktoré vedia byť nepríjemné horké.
- Vylisovaná šťava sa cedí cez jemné sito, ktoré ju zbaví nečistôt a drobných vláknien.

Benefity lisovania za studena

- Cold press je jediná technológia odšťavovania, pri ktorej sa využíva celý potenciál surovín a vzniká minimum odpadu.
- Počas studeného lisovania sa do šťavy nedostáva vzduch a nepôsobí na ňu teplo, vďaka čomu si zachováva všetky živiny, minerály, enzýmy a antioxidanty.
- Šťavy sú tak prirodzeným zdrojom energie.
- Do 400 ml šťavy sa dostáva až 1 kg čerstvého ovocia a zeleniny.
- Šťava je vďaka tomu sýta a nahradí jedno menšie jedlo - desiatu alebo olovrant.
- Pri správnom skladovaní šťava vydrží v nezmenenej kvalite 3 dni.
- Vzniká len prirodzený sediment, ktorý však nie je vadou. Pri výrobe sa nepoužívajú konzervačné látky.