

Restoran Voncimer predstavlja sasvim novi koncept 'fusion' jelovnika

Voncimer je popularni stari zagrebački izraz za dnevnu sobu, a ujedno je taj izraz povezan s domom, obitelji i podsjeća na neka dobra stara vremena. Upravo je taj naziv izabran za naziv restorana u Ulici kralja Držislava 3 u Zagrebu, koji su nalazi u sklopu ORIS kuće arhitekture, a u kojem su njegovi voditelji, bračni par iz Ukrajine Tetiana Ostrogljad i Andrij Plotnikov, željeli stvoriti atmosferu pravog dnevnog boravka u kojem se gosti osjećaju kao u svom vlastitom domu

U restoranu Voncimer predstavljena je nova gastronomska karta na kojoj se nalaze jela iz svjetske kuhinje, ali i neke popularne ukrajinske delicije poput Varenyka, tradicionalnih ukrajinskih valjušaka. Na jelovniku se nalaze i neka jela iz Francuske, Italije, Maroka, Engleske, ali i azijskih zemalja.

Tetiana Ostrogljad i Andrij Plotnikov

Tetiana i Andrij imaju zanimljiv poslovni put. „Naša hrana je totalno drugačija. Imamo drukčiji pogled na kombinaciju proizvoda, pa su to neočekivani, ali razumljivi okusi za hrvatske goste, jer smo svi Slaveni te stoga imamo slične tradicije i gastronomske okuse. Naša posebnost je to što smo Ukrajinci. No, nismo samo Ukrajinci. Mnogo smo putovali. Neko vrijeme živjeli smo u Italiji i radili u restoranu s Michelinovom zvijezdom. Sada živimo u Hrvatskoj. Sami sebe vidimo kao građane svijeta, pa smo zato i otvorili restoran svjetske kuhinje“, rekla je Tetiana Ostrogljad. Dodala je kako se za koncept moderne svjetske kuhinje u restoranu Voncimer pobrinuo chef Kostiantyn Lukianenko. On je isto Ukrajinac, ali je ujedno pravi građanin svijeta. Radio je i živio u Italiji u Toscani, Poljskoj, Ukrajini i Rusiji. Lukianenko ima 15-godišnje iskustvo u kreiranju jela različitih svjetskih kuhinja te nudi sofisticirane okuse dobivene iz jednostavnih namirnica. Svoj kulinarski stil počeo je stvarati onog trenutka kada je shvatio da je osnovna ideja svakog jela ravnoteža. I to ravnoteža između slanog, slatkog, kiselog i gorkog.

Chef Voncimerove kuhinje Lukianenko voli eksperimentirati sa začinima, kombinirati ih te dobivati nove okuse. U jelima koje spravlja u restoranu Voncimer, Lukianenko koristi Ras el Hanout tj. marokansku mješavinu začina koju ujedno sam radi. Od ostalih začina upotrebljava cimet, kumin, zvjezdasti anis, klinčić, ružičasti papar,

timijan i ružmarin, đumbir i čili papričicu.

Chef Kostiantyn Lukianenko s ekipom Voncimerove kuhinje

Tetiana Ostrogljad kaže kako je Lukianenko stekao bogato znanje koje je prenosio učenicima kulinarske škole Al Cuisine u Kharkovu u Ukrajini. U Voncimeru chef Lukianenko kombinira najveće gastro trendove, moderne kulinarske tehnike i tradiciju, primjerice braising – sporo kuhanje, low temperature cooking ili kuhanje na niskoj temperaturi te sous vide tehniku kuhanja u vakumu, kompresiju voća i povrća.

Govoreći o razlogu svog dolaska u Hrvatsku, Tetiana i Andrij su istaknuli kako su oni u Ukrajini imali dobro uhodani biznis, ali su se prilikom ljetovanja na Mljetu zaljubili u Hrvatsku i odlučili se preseliti u našu zemlju. Odluku o preseljenju nisu dugo donosili, pa su se tako preselili u ožujku 2016. godine, no prije toga su se godinu dana pripremali kako bi u Hrvatskoj otvorili kvalitetan restoran. Pohađali su kulinarski institut u Sisku te kulinarsku akademiju u Italiji te su oboje radili kao pomoćni kuhari u restoranu s Michelinovom zvijezdom u Italiji.

Tekst: Sanja Plješa

Fotografije: Rene Karaman