

# Kolorit najrušnejšej prešovskej ulice dotvára známy gastronomický dom Átrium

Reštaurácia, penzión, cukráreň, piváreň, letné terasy, ale aj galéria. To všetko sa nachádza v známom gastronomickom dome Átrium na Floriánovej ulici v Prešove.

**PREŠOV.** Átrium poznajú Prešovčania veľmi dobre. Roky funguje na Floriánovej ulici. Rodinná firma postupne celý objekt zveľaďuje.

K reštaurácii a penziónu pribudla cukráreň, pred šiestimi rokmi aj štýlová piváreň. A celý objekt zároveň slúži ako galéria, ktorá už získala medzinárodný ohlas.

## Gastronomické gény

Dušou Átria je Andrej Balenčín. Gastronomický dom prevádzkuje spolu so sestrou. Hoci je vyštudovaný inžinier, roboto-technolog, nemá k reštauračným službám tak ďaleko, ako sa môže javiť. Gény nepustia, jeho otec bol známym dlhoročným riaditeľom hotelovej akadémie.

Do objektu na Floriánovej ulici prišli zhruba pred päťnástimi rokmi. Budova bola zrekonštruovaná, postupne ju ešte prerobili a dnes tvorí neoddeliteľnú súčasť najrušnejšej prešovskej ulice v centre mesta. Prešovčania potvrdia, že na Floriánovej to žije viac ako na Hlavnej.



„Keď sme tu prišli, bola to sivá ulica. Postupne sa na nej vybudovali viaceré reštauračné zariadenia a ďalšie prevádzky, ktoré sú na vysokej úrovni. Prešovčanov, ale aj návštevníkov z iných miest a zo zahraničia to oslovilo, vidieť to najmä v lete,“ hovorí Andrej Balenčín.

Prízvukuje, že táto ulica ožila nielen vďaka Átriu, ale aj ostatným prevádzkam v okolí.

Do Átria môže prísť každý. Či chce ísť na zlatý mok do Pivárne u Floriána, na kávu so zákuskom, na denné menu, či posediť nad kvalitným vínom z ponuky vínnej karty. Alebo sa aj ubytovať v penzióne. K objektu patria dve letné terasy. Jedna priamo pred pivárňou na rušnej „Floriánke“, druhá, naopak, v zátiší budovy, kde je akousi oázou pokoja.



FOTO: K. ČLÁNKU: FRK

## Pozývajú majstrov šéfkuchárov

„Každý rok sa snažíme pripraviť niečo nové. Máme aj akcie, ktoré už sú pevne ukotvené v kalendári, napríklad dni maďarskej kuchyne, ktoré pripravujeme vyše desať rokov,“ konštatuje Balenčín.

V Átriu pravidelne robia sezónne jedlá ako husacie či zabijačkové hody, pozývajú si špičkových šéfkuchárov.

Jedným z nich je Karoly Gyarnati z Maďarska, ktorý pripravuje menu počas aktuálnych dní maďarskej kuchyne. „Do Prešova chodím veľmi rád, lebo mám pocit, že chodím domov. Preto sa tu vraciam každoročne, lebo tu cítim priateľstvo a vážim si to,“ vraví majster šéfkuchár.

Maďarské špeciality či ochutnávky tamojších vín sa tešia medzi Prešovčanmi

i návštevníkmi mesta veľkej obľube.

## Umelecký genius loci dotvára atmosféru

Za vyše desať rokov trvania má renomé aj Galéria Átrium, v ktorej sa už vystriedali desiatky výtvarníkov. Väčšinou zo Slovenska, Poľska, Ukrajiny, ČR a Maďarska, ale už tu vystavovali aj umelci z Ruska, Bulharska či Japonska.

Viceprimátor partnerského mesta Nyíregyháza po návšteve prešovskej Galérie Átrium pozval vlni do Maďarska prešovských umelcov, teraz je táto výstava v poľskom Krosne. Ako sa Andrej Balenčín dostal k nápadu spraviť galériu?

„Jednak sa mi páči výtvarné umenie a oslovili ma aj tieto priestory. Tak sme s priateľmi uvažovali, ako by sme to mohli urobiť. Chceli sme pritiahnuť

k výtvarnému umeniu viac ľudí,“ opisuje začiatky dnes už známeho kultúrneho stánku, v ktorom sa pravidelne, každý mesiac, konajú výstavy.

Životný štýl sa mení, mnoho ľudí kamenné galérie nenavštevuje, preto A. Balenčina a ďalších osôb z okruhu Galérie Átrium teší, že sa im darí približovať výtvarné umenie verejnosti.

Základom dlhoročného úspechu Átria (a týka sa to aj ďalších prevádzok gastronomického biznisu všade vo svete) je dôraz na kvalitu. Sezónne jedlá, vlastná cukrárenská výroba, kvalitné nápoje.

„Vždy treba niečím zaujať. Náročná je práca s ľuďmi, ale na druhej strane, práve tá je krásna. Práve tá nás veľmi baví, inak by sme to nedokázali robiť,“ dodáva Andrej Balenčín.

(frk)

TP741101005