

RESTAURANTE



Ljubomir Stanisic
– refere que, com uma pescaria e um fim-de-semana fora de Lisboa, são precisos três dias para criar um novo *menu*.

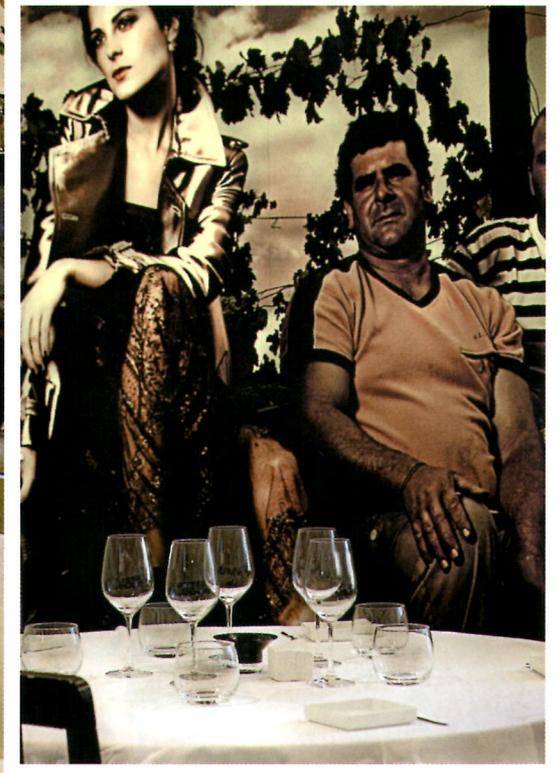
100 Maneiras

É um espaço intimista e o primeiro restaurante a apresentar um *menu* de degustação a um preço fixo, sem carta. Em pleno coração de Lisboa, no Bairro Alto, pratica-se uma cozinha portuguesa, com influências do mundo

Quando Ljubomir Stanisic fechou as portas do primeiro 100 Maneiras, em Cascais, já o País estava mergulhado numa grave crise económica. O *chef* jugoslavo até podia ter cruzado os braços e render-se à sua falta de jeito para gestão. Mas resolveu – e bem – dar continuidade ao seus dotes culinários e abrir um espaço com o mesmo nome, no Bairro Alto. O conceito mudou e

adaptou-se à nova conjuntura, contando com um *menu* único de degustação por € 35,00. Com esta política da casa há menos desperdício de comida e um controlo mais eficaz dos custos. “Foi a minha resposta às dificuldades e uma oportunidade de provar que a cozinha moderna e de autor pode, e deve, ser acessível a todos. Tornei-me mais ‘comunista’”, refere o empresário.





Aviso – “Uma chamada de atenção para os mais incrédulos: ‘É impossível sair com uma nesga de fome do 100 Maneiras’.”

Numa sala acolhedora e intimista, onde predominam o branco e o preto, pode provar nove pratos mais um limpapalato que mudam a cada mês e meio. “Cada menu é um episódio, uma história que se conta em pequenos contos, que nunca termina, sempre evolui. Pratico uma cozinha de memórias: as de ontem, as de hoje e as de amanhã.” E nas suas viagens ao passado, além das especiarias

que trouxe da Jugoslávia, como a *ajvar*, uma pasta de beringela e pimentos ou a *rakija*, a aguardente nacional, Ljubomir Stanisic importou também os ensinamentos maternos. “A criatividade com que a minha mãe cozinhou batatas durante longos

meses serão sempre a prova de que é possível fazer muito com muito pouco.”

Recentemente, o chef e os seus dois sócios inauguraram um novo restaurante no Chiado: o Bistro 100 Maneiras, aberto para almoços, lanches, petiscos, jantares e ceias, com cerca de 80 lugares. Segue-se a produção de vinhos e produtos de mercearia com o carimbo 100 Maneiras. “E mais virá” ■

Morada
100 Maneiras
Rua do Teixeira, 35 - Lisboa,
Tel.: 210 990 475

Fotos: Constantino Leite