

Novo mjesto u Zagrebu za odličnu kavu i prefine koktele

Vrhunski barmeni, sjajna ponuda i feel good vibe najjači su aduti novog IT mjesta u gradu. Ljupkog i intrigantnog naziva Peaches & Cream Bar, mjesto je koje osvaja na prvu, a cjelokupan koncept osmislila su dvojica vrhunskih barmena i stručnjaka u svojoj profesiji, ali prije svega i jako dobra prijatelja – Dominik Bečvardi i Mišel Posavac

Mlade i talentirane generacije barmena polako preuzimaju barsku scenu i postavljaju neke nove, poprilično visoke ljestvice što se tiče kvalitete ponude. Ruše predrasude kako su kokteli isključivo šarena pića s kišobrančićima, konstantno se educiraju u poznatim svjetskim barovima i školama, ne boje se učiti i ulagati u svoje znanje, koje potom s velikom ljubavlju prenose u vlastite autorske projekte. Upravo jedan takav, originalan, drugačiji i poseban bar odnedavno je otvoren na zagrebačkoj Trešnjevci, u neposrednoj blizini tamošnje tržnice.

Ljupkog i intrigantnog naziva Peaches & Cream Bar, mjesto je koje osvaja na prvu, a cjelokupan koncept osmislila su dvojica vrhunskih barmena i stručnjaka u svojoj profesiji, ali prije svega i jako dobra prijatelja – Dominik Bečvardi i Mišel Posavac. Dominik je višegodišnji barmen, u čiji se bogati portfolio ubraja Dubravkin put, Barbieris, Tesla/Basta, Glow bar i Šupa, dok je Mišel karijeru započeo kao barmen i bar manager, a dalje put nastavio kao prvi internacionalni Beverage Innovation Manager za jednu multinacionalnu kompaniju, pri čemu je zadužen za razvijanje 12 tržišta, u koje se ubrajaju Hrvatska, Slovenija, Srbija, Italija, Turska i ostale. Uz to, Mišel predaje na Visokoj školi za menadžment Aspira te u raznim ugostiteljskim i barmenskim školama diljem regije.

Dominik i Mišel prvi su barmenski tandem koji je otvorio koktel bar u Zagrebu, a cilj im je da svojim gostima pruže vrhunski doživljaj, koji neće moći doživjeti nigdje drugdje. Prilikom osmišljavanja Peaches & Cream koncepta, poseban fokus stavili su na kvalitetu ponude i iznimnu posvećenost svakom gostu, želeći da se njihovi gosti osjećaju opušteno, zabavno i relaksirajuće. Sve su sami osmislili i realizirali, a posebno su ponosni na kartu pića, koju su podijelili na jutarnju i večernju varijantu. Bazirali su ju na nesvakodnevnom pićima, primjerice, poslužuju kavu iz male pržionice u Rijeci koja se, osim s kravljim, ovdje može naručiti s nekoliko vrsta biljnog mlijeka poput rižinog, zobenog, sojinog i bademovog, što je sve veći trend u svijetu, ali i u Hrvatskoj.

Nemaju slatke generičke sokove iz masovne produkcije, već se njihovi gosti mogu osvježiti zdravim pićima poput Kombuche (čaj s aktivnom kulturom kombucha gljive) iz domaće zagrebačke proizvodnje i gaziranim sokovima iz bio proizvodnje. U jutarnjem dijelu dana poslužuju se i pića s bezalkoholnim ginom i ostalim bezalkoholnim destilatima, koji su u svijetu već zadnjih par godina veliki hit te lagani kokteli, s manjom alkoholnom bazom, dok se s dolaskom večeri atmosfera suptilno podiže na jednu intimniju, barsku atmosferu.

S obzirom na to da su kokteli u Peachesu jedna od okosnica, vlasnici su osmislili posebnu priču oko njih, stoga ponuda koktela neće biti limitirana po već unaprijed formiranoj ponudi, već će njihovi gosti moći popiti koktel po vlastitom izboru i vlastitim željama. Uz nekolicinu kulturnih koktela, karta će se mijenjati i sezonski, ovisno o dostupnim sastojcima ili trenutnoj inspiraciji barmena. Jedan od stalnih koktela koji pokazuje sjajnu kreativu barmena je Candy JAR, osmišljen da vrati ljude u djetinjstvo – omiljeni Kiki bomboni infuzirani su u votki, dok je rub čaše umočen u pucketave puc-puc bombone. Ljubitelji cigara ovdje će pronaći svoj novi omiljeni kutak – u ponudi bara nalazi se i smoking experience s uparivanjem vrhunskim kubanskim cigarama i destilatima, a posebna selekcija pomno odabranih cigara će se moći kupiti u Peachesu, u kojima će uživati u cigar lounge corneru.

Mišel i Dominik jako su ekološki osviješteni, što se ogledava u Peaches & Cream zero waste konceptu: odvajaju otpad, ne koriste plastičnu ambalažu, a imaju šarmantne slamke napravljene od jabuke koje se mogu i grickati. Kažu kako im je želja vratiti zabavu u bar i pića, stoga je glavni moto Peachesa opuštenost, feel good atmosfera i kvalitetna, fina pića, uz neizostavnu podlogu funky-jazz ritmova. Interijer je fantastičan mix pomalo hladnog, industrijskog štih s ogoljenim betonskim stupovima i visokim stropom i visećim crnim lapama te topline elemenata od drveta, koji je poslužio za izradu velikog šanka, stolova i stolica, ali i šarmantnih detalja, poput biljaka i ostalih sitnica. Za nadolazeće ljetne tople dane, tu je šarmantna terasa na otvorenom.

Zagreb je otvorenjem [Peaches & Cream Bara](#) dobio jedno novo, svježije i kul mjesto, koje će nesumnjivo u vrlo kratkom roku zadobiti vjernu publiku. Nalazi se na adresi Krapinska ulica 8.