

Najbolje mjesto za sushi u gradu slavi 7. rođendan

Restoran Evergreen, pionir sushi scene u Zagrebu, za sedmi je rođendan dodatno obogatio svoju ponudu specijalitetima azijske kuhinje. Uz sushi, kao okosnicu jelovnika, ljubitelji azijskih okusa uživat će i u poznatim specijalitetima koji azijsku kuhinju čine tako autentičnom

Posljednjih nekoliko godina ponuda azijske kuhinje u Zagrebu doživljava procvat. Posebice prednjači japanska gastronomija i njezin apsolutni prvak – sushi. Iako se prije samo desetak godina sushi doimao egzotičnim i nepoznatim, Zagrepčani su ubrzo prigrlili svu ljepotu ovog japanskog nacionalnog jela.

Jedan od pionira na gastro sceni metropole, kada je u pitanju kuhinja Dalekog istoka, zasigurno je Evergreen Sushi Bar, koji ove godine slavi sedmi rođendan. U tih sedam godina Evergreen je zaslužio stekao reputaciju sushi odredišta s kojim se ne može pogriješiti, a s vremenom se ponuda nadopunjavala novim, kreativnim jelima.

Kako bi se na pravi način proslavilo sedam godina postojanja, Evergreen je odlučio gostima predstaviti koncept Asian Fusion Cuisine. Uz sushi, kao okosnicu jelovnika, ljubitelji azijskih okusa odsada će uživati i u dobro poznatim specijalitetima koji azijsku kuhinju čine tako autentičnom. Noviteti su raskošni wokovi s beefsteakom, grdobinom ili kozicama, a za bazu izbor čine riža te rezanci, udon ili stakleni.

Uz neizostavne home made umake te dodatke poput mrkve, paprike ili klica, umami okus je zagarantiran. Favorit će nesumnjivo postati i hand made gyoze, japanska punjena tjestenina, ovoga puta s jadranskim kozicama. I „sushi obitelj“ dobila je nove članove. Novu snagu čini i Samurai roll: uramaki s tartarom od kozica s divljom jadranskom tunom i hrskavim kozicama na vrhu.

Inspiriran najboljim sushi restoranom u Monacu, Evergreen donosi svoju inačicu – Monaco roll, gdje se na ležaju od hrskavog sushija smjestio tartar od divlje jadranske tune. U igri je i druga varijanta Monaco roll-a, s dimljenom gackom pastrvom i koprom. Kao i uvijek, Evergreen u sushi priču uvijek nastoji uklopiti autohtone hrvatske namirnice, što jamči svježinu i kvalitetu.

Uz novitete koji mame na isprobavanje, u ponudi su i stari Evergreen klasici i meniji:

The Uramaki, Evergreen i Tiger roll, Evergreen 2.0, Tokyo menu – odlični izbori za druženja ili filmsku večer za dvoje!

Evergreen Sushi Bar smješten je u najpoznatijoj zagrebačkoj ulici, Ilici 49.