

Gdje možete pojesti slasna BBQ rebarca i krilca?

U želji da svojim gostima ponude nešto novo i originalno, Batak Grill mjesecima je istraživao tržište u potrazi za jelom s potpisom koje će osvježiti njihovu ponudu i pružati gostima mjesto koje uvijek nudi nove vrhunske gastronomske inovacije. Prije nekoliko mjeseci u svoju ponudu uvrstili su BBQ rebarca i BBQ krilca, pa je tako zagrebački Batak Grill postao nezaobilazna destinacija svih ljubitelja gurmanskih delicija, kojoj ne mogu odoljeti ni najizbirljivija nepca

Gosti su BBQ rebarca i BBQ krilca prihvatili s oduševljenjem, a kako i ne bi kada je meso vrhunski pripremljeno tzv. "sous vide" tehnikom kojom se zadržava sva sočnost i kvaliteta. Radi se o tehnici pri kojoj se meso stavlja u posebne plastične vrećice koje se vakumiraju i uranjaju u posebne vodene kupke od 80 stupnjeva u kojima se meso savršeno "kuha" u pećnici sljedećih pet i pol sati. Trik je to zbog kojeg su rebarca i krilca tako sočna, a posebna tajna okusa krije se u vlastitom tajnom umaku koji je savršen balans ljutog i slatkog.

Rebarca i krilca u ponudi su svega nekoliko mjeseci i u kratko vrijeme su postali najtraženiji proizvod u Batak Grill restoranima - o tome svjedoči i brojka koja premašuje 5 tona mesa mjesečno koje se ispeku u svim Batak restoranima.

Kulinarski-kreativni tim očito je osmislio dobitnu gurmansku poslasticu za svakog ljubitelja mesa, a zašto svi pričaju o BBQ rebarcima i BBQ krilcima najbolje da se sami uvjerite u svim Batak Grill restoranima na Rudešu, Golf terenima, Centar Cvjetni, Savica i Sesvete.