

Slasni "crni" burger koji morate probati!

U jednom od najpoznatijih grill restorana u Zagrebu - Grill baru Paulaner, za sve vjerne posjetitelje, ali i one koji će to tek postati, osmišljen je mali Oktoberfest. Svi oni koji vole pivo i bavarska jela, ne moraju putovati dio Muenchena kako bi osjetili šarm Oktoberfesta nego sve to mogu osjetiti i dobiti u grill baru nedaleko Črnomerca

Na meniju se, po promotivnim cijenama, među ostalim, mogu naći Oktoberfest burger, bavarska kobasica te domaća savijača od jabuka s umakom od vanilije, spravljena na bavarski način. U sklopu tog menija poslužuje se originalno Oktoberfest Paulaner pivo, i to litra piva (MAS) Paulaner. To je pivo rađeno isključivo za potrebe Oktoberfesta, a u Grill baru Paulaner točit će se do isteka zaliha. Još jedna delicija je ražnjić spravljen od odležanog mesa u crijevu, svojevrsna ekskluziva koja se od sada nalazi u ponudi Grill bara Paulaner.

No svakako najzanimljiviji na Oktoberfest meniju je "crni", Oktoberfest burger, spravljen od pomno odabranog mljevenog mesa, umotanog u crno pecivo napravljeno od crnog brašna koje se proizvodi u Italiji. Što to pecivo razlikuje od ostalih peciva? "Ono je lakše probavljivo jer brašno u sebi ima tri posto aktivnog biljnog ugljena. Dodatak ugljena u malim količinama je zdravije u odnosu na bijelo brašno, pa se takvo brašno s biljnim ugljenom smatra zdravim brašnom."; rekao je Viktor Lubenjak, vlasnik Grill bara Paulaner. Dodao je kako su peciva i kruh izrađena od takve vrste brašna lakše probavljiva jer drveni ugljen sprječava lupanje srca, nadutost i stvaranje želučane kiseline.

Chef Tomislav Antolić

No, u Grill baru Paulaner posjetiteljima se nude i razne druge vrste jela poput pljeskavica, ćevapa i punjenih lungića spravljenih po originalnoj recepturi u zagrebačkom stilu. Gosti toga restorana posebice vole punjeni batak i zabatak te biftek. Meso od kojeg se pripremaju ta jela je odležano i očuvano u vlastitim komorama za dozrijevanje što mu jamči visoku kvalitetu i vrhunski proizvod. Sva su jela napravljena od svježih namirnica.

Kako svaki dobar objed ili večera završavaju desertom, tako ni u Grill baru Paulaner

ništa nije prepušteno slučaju. U vlastitoj maloj slastičarnici proizvode se vrhunski deserti poput već spomenute savijače od jabuka, koju izrađuju po vlastitoj recepturi. No, na jelovniku se još nalaze i razne druge vrste štrudla sa sezonskim voćem, ali i čokoladne slastice napravljene od poznate belgijske Callebaut čokolade. Grill bar Paulaner, mjesto je za uživanje u hrani i piću s odabranim društvom. Upravo onako kakvo je roštiljanje s najboljim prijateljima.

Tekst: Sanja Plješa

Fotografije: Rene Karaman