

Prekrasna zelena oaza u Zagrebu za uživanje u hladnom ginu i kolačima

Cafe Gymnasium se ovog ljeta pretvara u carstvo mira, svježine i opuštanja. Daleko od vreve prometa, a ipak u samom centru Zagreba, vaše omiljeno mjesto nudi relaksaciju na travi uz dobru knjigu, rashlađeno piće i lagani desert. Ne morate više bježati izvan Zagreba, dašak morske ljetne idile pronađite na ljetnog terasi Gymnasiuma

Smješten u jednoj od najljepših zagrebačkih zgrada, muzeju Mimara, Cafe Gymnasium je pretvorio svoju terasu u pravu ljetnu poslasticu. Vrt je osvježen vanjskim šankom, a zeleni travnjak stvoren je za pravi ljetni ritual ispijanja ledene kave, svježe cijedenih sokova i najdražeg gina. Potpuni ljetni chill osiguran je dekcicama i ležaljka zbog kojih vam se čini kao da ste se iz samog centra Zagreba teleportirali na more.

Osim preuređene i za ljeto spremne terase, Cafe Gymnasium je obogatio ponudu pića i hrane. Svi ljubitelji craft pivi doći će na svoje jer se ovog ljeta služi istarsko pivo visoke kvalitete San Servolo. Ponuda je obogaćena i novim voćnim miksevima i svježim voćnim salatama, a popularni Ben & Jerry's sladoled zadužen je za pravo osvježenje.

Najveći novitet u ponudi Cafe Gymnasiuma su slastice i kolači koje potpisuje chef Pâtissier Catering Teama Majetić, a kombinacija su dobro znanih klasika u nešto drugačijem, skoro pa modernijem izričaju. Posve prirodne slastice napravljene su bez umjetnih boja, dodataka, arome i bilo kojeg pojačivača okusa. Prilikom izrade ne koriste se praškovi ni kreme iz vrećice, dok se margarin i biljno slatko vrhnje koristi samo za izradu veganskih kolača.

Za nadolazeće vruće ljetne dane ponuda slastica bazira se na laganim i osvježavajućim kolačima koji su stvoreni za uživanje na travi uz ledenu kavu ili čašu rashlađenog gina. Say cheese je upravo takva slastica. Sastoji se od vanilla sponge biskvita, kvalitetnog talijanskog mascarponea, krem sira i životinjsko slatkog vrhnja. Ovaj kolač ima jako mali udio šećera, no to ne znači da neće zadovoljiti ljubitelje slatkoga. Vanilija s dalekog Madagaskara, aromatizirani limun i fina bijela čokolada pretvaraju Say cheese u vaš novi najdraži kolač od sira.

Ljubitelji čokolade doći će na svoje s Choco Classicom koji se radi od belgijske Callebaut i francuske Valrhona čokolade. Engleska krema je napravljena od tamnog 54% kakao maslaca Callebaut čokolade, biskvit od kvalitetnog gorkog kakao, a cijeli kolač je omotan francuskom čokoladom, što ga pretvara u rapsodiju okusa čokolade.

Dostojan svog imena, Going nuts, spoj je hrskavog laganog čokoladnog deserta s lješnjacima, bavorske kreme od mliječne belgijske i tamne francuske čokolade, a svi ljubitelji slatkog poludjet će za ručno rađenom pastom od prženih i karameliziranih lješnjaka.

Definitivna kraljica svih ljetnih druženja je Matcha cheese kolač. Kao što samo ime govori napravljen je od matcha čaja u kombinaciji s citrusima, krem sirom i organskim maslacem, dok je svježe voće pretvoreno u žele i skriveno unutar souffle biskvita s kremom od limuna.