

Predivan novi bar u Zagrebu koji spaja pariški šarm i japansku egzotiku

Takenoko je ime koje je dobro poznato na domaćoj gastronomskoj sceni. Kao prvi japanski restoran u Hrvatskoj doveo je vrhunski sushi na naše prostore te se popeo u sam vrh najboljih restorana u metropoli. Odnedavno je, na jednoj od najatraktivnijih lokacija u Zagrebu, u Centru Cvjetni, otvorena svojevrsna barska ekspozitura restorana na dvije etaže pod nazivom Takenoko Bar, čime je značajno obogaćena barska scena glavnoga grada

Najdraži trg Zagrepčana, ali i brojnih turista, dobio je chic odredište dostojno njegove ljepote, s kojeg puca fantastičan pogled na sam Cvjetni trg te Bogovićevu i Preobražensku ulicu. Takenoko Bar postavio je ambicioznu misiju ponuditi gostima nešto novo, uzbudljivo i drugačije, što se posebice ogleda u njegovom uređenju i naravno, samoj ponudi.

Unutarnji dizajn spoj je nespojivog, odnosno fenomenalna fuzija japanskog duha modernog Takenoka i šarma starih pariških kavana. Za dizajn interijera angažirana je kreativna konzultantica Kristina Radić, koja je ostala vjerna prepoznatljivom, tamnijem potpisu Takenoka. Dašak svježine i koloritan kontrast unijela je stylish tapetom jednog poznatog skandinavskog brenda, s orijentalnim, šarenim uzorkom nomada, koja je izvrsno poslužila kao glavni "centerpiece". Razigranost prostora postignuta odabirom tepiha s geometrijskim uzorkom te atraktivnim stolicama u nježno narančastoj i mint zelenoj boji. Dodatna nota glamura vidljiva je u odabiru okruglih mramornih stolića sa zlatnim obrubom i raskošnog lustera. Za cjelokupan vizualni branding zaslužan je pak studio Klasja&Zita, odnosno dizajnerice Zita Nakić i Klasja Hajban.

Prilikom osmišljavanja ponude za Takenoko Bar, glavna misao vodilja bila je stvaranje ugodnog ambijenta, u koji će se ljudi doći opustiti nakon posla, popiti vrhunsko piće, zapaliti cigaru iz široke selekcije svjetskih cigar brendova te, uz izvrsnu glazbenu podlogu, uživati u pogledu na Cvjetni trg i, makar nakratko, mislima se isključiti iz svakodnevnog svijeta. Karta pića dovoljno je široka da ispuni preferencije svakoga gosta, dok istovremeno sadrži najvažnije etikete i premium brendove da zadovolji i najiskusnije nepce. Ističe se odlična ponuda viskija, zatim rumova, konjaka, ginova, ali i sakea – japanskog vina od riže.

Kartu zaokružuju najfinija vina i šampanjci na čaše, a uskoro su u planu i ponešto konkretniji zalogaji, koji će dostojno pratiti sjajnu barsku ponudu. Od toplih napitaka važno je izdvojiti kako se ovdje poslužuje isključivo Illy kava, omiljeni talijanski brend, čije je ime sinonima za neporecivu kvalitetu, jedinstveni spoj devet vrsta arabica kave. Za sve ljubitelje japanskih autentičnih okusa, tu je Matcha latte, napitak spravljen od fino mljevenog praha listova zelenog čaja, kojem će kremastu strukturu podariti aromatično mlijeko (gosti mogu birati između običnog, sojinog, bademovog ili rižinog).

Fokus je zasad ipak na signature Takenoko koktelima, za koje su zadužena dvojica simpatičnih i talentiranih barmena, sa zavidnim domaćim i inozemnim barskim iskustvom. Upravo njih dvojica, u suradnji s poznatim zagrebačkim studijem Art of Bar, predvođenim Filipom Lipnikom koji se bavi razvojem koktel kulture u Hrvatskoj, osmislili su cijeli niz fantastičnih koktela, poput Rokutake (kombinacija Roku gina, Cocchi americano infuziranog jasminom, vina od šljive, soka od limuna, šećera od ananasa i Aquafabe), Takenoko martinija (Roku gin, Karakuchi sake, tradicionalni japanski čaj, ružina voda i voda narančinog cvijeta), Summer Milk Puncha i brojnih drugih.

Takenoko Bar nesumnjivo će postati jedan od favorita među zagrebačkom gastronomskom scenom, baš poput svog, istoimenog 'velikog brata'.