

Tradicionalne namirnice s daškom novih aroma oduševit će svako nepce

Ako se pitate gdje posjesti uvijek svjež, ukusan i interesantan obrok, odgovor je Mime's Gourmet Bar. Mjesto koje se izdvaja upravo autohtonim okusima i vizijom o domaćoj kuhinji s notom suvremenog. Gastro priča koja ima svoj početak i kraj te koja i svojim iznimno oku ugodnim uređenjem, čini zaokruženu cjelinu vrijednu pažnje

Iako je svoja vrata otvorio relativno nedavno, broj obožavatelja Mime's Gourmet Bara raste iz dana u dan. Ugodna atmosfera i ambijent koji osvajaju na prvu, aduti su kojima je teško odoljeti. Jedna od najsladkih i najljepših terasa u Zagrebu, savršeno je mjesto za druženje uz čašicu i jelo s dnevnog menija ili nekog od jela iz stalne ponude. Upravo je ponuda novih osam jela i više nego dobar razlog da navratite u Mime's i naravno, poželite se vratiti opet i opet.

"Držimo do toga da svaka namirnica mora biti svjež, a trudimo se gostu ponuditi okuse koji su domaći ali s pomakom i ponekad neobičnim aromama. Recimo, sami radimo svoju saslu, pesto, njoke i upravo je na taj način pokazujemo gostu da ga cijesimo", kaže Tomislav Ćurdo, inače glavni chef kuhinje u Mime'su, koji uz pomoć svog sous chefa - Jure Kljaića, stvara tanjure čije su komponente zaokružena cjelina s uvijek bogatim okusom.

Rajska salata, kao i što sam naziv kaže, odvest će vas negdje u drugu dimenziju. Domaći pesto, mozzarella di buffallo, baby špinat, sve su to sastojci koji savršeno odgovaraju ovim ljetnim mjesecima. Rolice od kelja sa Julienne povrćem i Parmileta sirom, tope se u ustima, a jedan od favorita je zasigurno i Milanski rižoto s šafranom, kremozan upravo radi Mascarponea.

Domaća panceta, domaća salsa, gljive i peperoncino, sastojci su jela pod nazivom Istarski pljukanci, a ako ste ljubitelj domaćih njoka, onda ćete uživati u Mime's-ovim domaćim i ručno rađenim. Nepogrešive tagliatelle s gorgonzolom, baby špinatom i tostiranim pinjolima uvijek su dobar izbor, dok će se ljubitelji janječeg ragua koji se kuha 3 sata, zaljubiti u "toč" napravljen s puno domaćeg korjenastog povrća, a Crème fraîche je tu da zaokruži cijelu priču.

Piletina Williams dolazi u obliku kuglica čije se tijesto najprije kuha, potom puni

piletinom, smjesom domaćih začina i kremastim sirom, a zatim panira. Uz ukiseljeni stabljičasti celer i Crème fraîche za umakanje, ovim ćete se okusima rado vraćati.

U raznolikoj ponudi Mime's - a, u Petrinjskoj 44, možete pronaći gotovo sve, od mesnih odrezaka, do vege jela, raznih salata, ribljih jela i odlične vinske karte. Cilj maštovite ekipe ove priče je ponuditi gostu uvijek svježje ali i kreativno jelo koje ostavlja dobar okus i još bolje sjećanje na isto. Svaki dan menu se izmjenjuje, tako da će se na njemu uvijek naći jednu juha, varivo i glavno jelo, te kao šećer na kraju naravno, zanimljiv desert.