

Coś innego by HUGO - pyzy z food trucka



Czy smaczne jedzenie regionalne może zastąpić hamburgera? Czy fast food i slow food mogą się spotkać w jednym miejscu? "Coś innego" zaprasza na Wielkopolskie pyzy serwowane z lady food trucka, dzieląc się swoją wizją szybkiego, miejskiego posiłku. Dominik Narloch związany z uznaną restauracją HUGO postanowił zaprezentować smakoszom swój pomysł na street food.



"Coś innego" dawkowało nam informacje o swoim powstaniu od kilku tygodni. Profil facebookowy zdawkowo i na raty odkrywał szczegóły projektu. Słyszeliśmy, że będzie food truck i że będzie serwował coś nowatorskiego. Gdy stało się jasne, że chodzi o pyzy (te z ciasta drożdżowego, robione na parze) to wielu smakoszy aż podskoczyło z radości. Regionalną pyzę można spotkać w wielu domach i wielu restauracjach. Nikt jednak nie pokusił się wcześniej by zrobić z niej aktora pierwszego planu. No i mamy! Pyza w roli głównej!

Osoba Dominika Narlocha jest dobrze znana miłośnikom kuchni. Slow foodowe poczynania szefa kuchni w eleganckiej restauracji HUGO (kompleks restauracyjny City Park Poznań) od lat budzą uznanie gości i krytyków. Nikt chyba nie spodziewał się po HUGO kreacji tak odległej od wykwintnej kuchni z górnej półki. Zaraz, zaraz... Czy jest rzeczywiście tak odległa? Papierowe tacki na pewno, tak samo jak food truck i obsługa zwracająca się do gości na Ty. Jednak podawane tu jedzenie z powodzeniem mogłoby trafić do kart tych najbardziej ekskluzywnych restauracji. Oczywiście forma nie jest tak wyszukana (pyza daje się wziąć do ręki i serwowana jest na jednorazowym talerzu) ale smak nie ma sobie równych!



Kieszka z pyzy wypełniona jest kruchym mięsem. Do wyboru jest kaczka, wołowina czy jagnięcina. Do tego młoda kapusta albo kiszone szparagi własnej roboty. Wybieramy spośród kilka autorskich dodatków. Na koniec sos- każdy przygotowany przez Dominika. Jest zdrowo, ciekawie i niezwykle smacznie! Cena jednej porcji odpowiada dostępnym w wielu miejscach hamburgerom (od 12 pln za porcję).



Uzupełnieniem oferty są napoje. Woda sodowa z dodatkiem słodkich owoców daje orzeźwiającą mieszankę dostępną w wielu smakach. Możemy liczyć na takie wariacje jak agrest, rabarbar czy czerwona porzeczka. Wybór jest spory co pozwala na małe eksperymenty w poszukiwaniu swojej ulubionej kombinacji serwowanej w "Coś innego". Znaleźliście już swoją?



Food truck stoi obecnie na rogu ulic Piekary i Św. Marcin, dociera również pod Kontener Art. Być może przeniesie się na Plac Wolności. W weekendy znajdziecie go na Targu Śniadaniowym w parku Kasprowicza i Parku Wodziczki. Profil facebookowy projektu na bieżąco informuje o lokalizacji trucka: www.facebook.com/CosInnegoByHugo

Smacznego!

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE

