

## Time Restaurant & Bar

Otvorenje restoranskog dijela Time Restaurant&Bara u Petrinjskoj 7 novi je korak naprijed za gastronomsku ponudu grada Zagreba, koja se sve više približava europskim i svjetskim metropolama. Time, koji se u Zagrebu već pozicionirao kao poželjno mjesto za izlazak i druženje kroz svoj bogat i zanimljiviji program od srijede do subote, otvorenjem azijskog fusion restorana zaokružio je svoju ponudu.

Otvorenje s naše strane obavila je Vedrana i na tome joj zavidim, jer kad sam pogledala sve fotke a i njene dojmove - bilo je genijalno!

Vedranin kolega koji je veliki ljubitelj azijske kuhinje bio je jako zadovoljan a ja im vjerujem na rije? :) u nastavku pročitajte više detalja!



### Time Restaurant & Bar

Koncept Time Restaurant&Bara

po prvi puta u Zagreb donosi *All in one*

metodologiju ugostiteljstva i to kroz ugodan, moderno uređen interijer za 50-ak gostiju u kojem će moći uživati ne samo u kreativnoj fusion kuhinji, već i u izradi sushija pred njima za posebnim sushi barom. Nakon kvalitetnog obroka gostima se pruža mogućnost opuštanja uz digestiv ili neko drugo piće iz bogate ponude bara.

Chef Time Restaurant&Bara Vid Nikolić zaslužan je za pomno osmišljen i originalan meni sastavljen od nepretencioznih i formatom jednostavnih jela, koja su sva na ovaj ili onaj način povezana s Azijom. Dio njih, poput zelenog curryja, vrlo je autentičan, dok drugi dio, poput odreska od lososa, predstavlja modernu "fusion" kuhinju, na zanimljiv način spajajući tradicionalnu europsku kuhinju s azijskim utjecajima.



Curry, pork buns, miso juha i sushi

„Meni Time Restaurant&Bara rezultat je dužeg promišljanja i testiranja te sam uvjeren da predstavlja zanimljivo osvježanje za trenutnu gastronomsku ponudu u Zagrebu. Naš kulinarski tim na čelu sa chefom Vidom Nikolićem iznjedrio je dobro izbalansiranu kombinaciju prepoznatljivih tradicionalnih azijskih jela s onima koja su istinski fusion sinonimi, jer osim velike doze kreativnosti u procesu pripreme uključuju korištenje mnogih modernih kulinarskih tehnika“, – izjavio je Davor Bienenfeld, suvlasnik Time Restaurant&Bara.

Među ostalim, meni uključuje popularni kineski snack siu bao (tzv. pork buns), a riječ je o izuzetno zanimljivom jelu koje se priprema od sporo kuhanog carskog mesa ubačenog u mekano tijesto prokuhano na pari. Jelo je zaokruženo kimchijem, mladim lukom te Kansas city BBQ umakom. Za sve prave gurmane tu su i pačja prsa pripremljena sous-vide metodom kuhanja, kod koje je namirnica vakumirana u plastičnoj vrećici te potom smještena u kupku s termički kontroliranom vodom. U njoj se pačja prsa kuhaju oko 96 sati pri temperaturama nižima od standardnih, s ciljem da se ravnomjernim kuhanjem osigura da njihova unutrašnjost bude dobro pripremljena uz zadržavanje teksture, a istovremeno bez da se prepeče vanjski dio.





Sladoled ra?en teku?im du?ikom

Kao posebna atrakcija Time Restaurant&Bara, uz jedinstveni doživljaj pripremanja sushija uživo pred gostima za posebnim sushi barom, tu je sladoled sa teku?im du?ikom. Kao dio molekularne kuhinje kod ovog deserta gost ?e sjede?i za stolom svjedo?iti kako se smjesa pri temperaturi od  $-187^{\circ}\text{C}$  brzo, gotovo trenutno pretvara u fini kremasti sladoled.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Time Restaurant & Bar