

Taverna Zante – Restaurant Week

Zostałam po raz kolejny ambasadorką Restaurant Week z czego jestem bardzo dumna i właśnie z tej okazji mogę Wam pokazać przedpremierowo dania z Taverny Zante ([o której pisałam Wam już tu](#)). Tavernę Zante polubiłam od pierwszego spotkania, bo wreszcie mogę kulinarnie przenieść się do mojej ukochanej Grecji. Od pierwszej wizyty w restauracji minęło już trochę czasu, a ja próbowałam jeszcze pysznego lunchu oraz byłam na świetnych koktajlach. Dzisiaj pokażę Wam to, co możecie już za tydzień zjeść podczas festiwalu.

Taverna Zante – Restaurant Week 2017

**ul. Władysława IV 49A
Gdynia**



3-daniowe menu festiwalowe to koszt 49 zł. Podczas robienia rezerwacji do Taverny Zante ([zrób rezerwacje tu](#)) na stronie **Restaurant Week Trójmiasto** możecie wybierać spośród dwóch menu. Miałam zaszczyt przedpremierowo testować oba menu, więc mam nadzieję, że dzięki moim fotografiom i kilku słowom będzie Wam łatwiej zdecydować, które wybrać. Od razu powiem, że najlepiej oba :).

I menu

Banketa harrisa to grillowana **bagietka korzenna z plastrami wolno pieczonego rostbefu z wołowiny** (z najlepszej hodowli z Pniew), którą podano z pikantnym sosem harissa i domowymi piklami Zante. Na zdjęciu zobaczycie 3 grzanki, ale podczas

festiwalu serwowane na talerzu będą dwie, ponieważ wspólnie z moją towarzyszką do degustowania stwierdziłyśmy, że to będzie wystarczająca porcja. Chrupiące pieczywo, soczysta wołowina i pikle to prosta, ale dobra przystawka, która pewnie przypadnie do gustu każdemu mężczyźnie.



Danie główne to kleftiko, czyli **aromatyczna baranina zapieczona na bakłazanie** podawana z fetą i warzywami, polana jogurtem greckim i kolendrą. To danie w standardowym menu serwowane jest w naczyniu żaroodpornym i zrobiło na Pawle wtedy ogromne wrażenie ([zobaczcie tu](#)). Podobnie teraz i Asia była zachwycona miękkością baraniny, która została po prostu przygotowana wybitnie i niezwykle aromatycznie. To danie jest niezwykle sycące.



Deser w obu menu jest tak sam i dla mnie to jest pełen sztos! **Sernik chałwowy na ciasteczkowym spodzie** to takie moje niebo w gębie! Rozpływałam się z każdym kęsem, chociaż uważajcie, bo jest naprawdę słodki. Do sernika będzie serwowany jogurtowo-miętowy sos, który miałam okazję degustować, ale zapomniałam złapać go na zdjęciu :).



II menu

Przystawka to **carpaccio z marynowanej ośmiornicy** (karpatsio) polane grecką oliwą z oliwkami kalamata oraz pita z rozmarynem. To są zdecydowanie moje greckie klimaty. Cienkie plasterki ośmiornicy smakowały wybornie w towarzystwie oliwy i oryginalnych, greckich oliwek, bo uwierzcie, że te „polskie” oliwki totalnie mi nie smakują, a jak jestem w Grecji to naprawdę sprawiają mi przyjemność i w Zante są na pewno greckie! Do tego te pyszne chlebki pita, które na zdjęciu widzicie w koszyczku.



Danie główne to **pieczony filet z dorsza serwowany z oryginalną grecką sałatką** (horiatiki). Ryba serwowana jest z pikantną salsą pomidorowo-paprykową z kolendrą, która dodaje charakteru rybie. Sałatka natomiast to oryginalna wersja horiatiki (nie zdziwcie się jeśli nie dostaniecie sałaty, tak właśnie powinno być), która znowu myślami przeniosła mnie na [Zakynthos](#) i [Krete](#). Duże kawałki fety na górze posypane oregano, grecka

oliwa i oliwki. Dobra no chyba już wiecie, które menu podbiło moje serce :).



I znowu ten obłądny serniczek chałwowy... ☐



Gdybyście nie byli pewni co zamówić sobie do picia to polecam spróbować greckie wino aromatyzowane żywicą (pasuje bardziej do ryby) lub autorskie koktajle – mój ulubiony to blue mohito.



Taverna Zante to będzie świetny wybór jeśli szukacie śródziemnomorskich smaków. Baraniny tak dobrej nie jadłam nigdzie, a rybne menu jest niezwykle lekkie i przyjemne. Deser będzie dla Was cudownym zwieńczeniem pysznej uczyty. Polecam z całego Dusiówego serduszka :).