



Jazz Bistro Zen

6 września 2009

Odwiedziliśmy lokal będący elementem składowym warszawskiej sieciówki "Jazz Bistro" przede wszystkim w celu oceny zielonego curry (w tym mamy już doświadczenie). Generalnie Jazz Bistro Zen (ul. Jasna 24, Warszawa) oceniamy dobrze i na pewno do niej wrócimy, mam nadzieję, że uda nam się to jeszcze w tym sezonie.

Tak więc ciepłym, sierpniowym wieczorem wybraliśmy się na spacer i na kolację (dzięki spacerowi uniknęliśmy rzucania monetą - kto pije, kto jedzie). Lokal w środku był prawie pusty, ale w ogródku, z tyłu restauracji, nie było wolnych miejsc. Z braku laku zadowoliliśmy się miejscem wewnątrz, gdzie mogliśmy się skupić na jedzeniu, a nie na towarzystwie przy stoliku obok (taki to plus znalazłam na pocieszenie).

Zamówiliśmy na przystawkę kurki duszone w mleku kokosowym z suszonymi pomidorami podane w chrupiących koszykach wonton (rewelacja, jutro testujemy, bo w lodówce mamy 400g kurek, niestety pewnie bez koszyków wonton, ponieważ nie mamy ciasta ani ochoty na jego domową produkcję). Na danie główne, po połowie, zielone curry z kurczakiem i ryżem jaśminowym oraz orientalną kaczkę podaną z warzywami z woka, sosem z mango i ryżem jaśminowym. Wszystkie dania były zaskakująco dopracowane i smaczne, szczególnie kurki z mlekiem kokosowym to dla mnie Meisterstück. Po pierwszej wizycie nie mamy jakichkolwiek zastrzeżeń co do lokalu i obsługi. Ceny - odpowiedni stosunek ceny do jakości, obsługa konkretna, ogólnie mówiąc - warto się tam pojawić.