



Το Smash' n Bun συμπληρώνει έναν χρόνο ζωής



Μας συστήθηκε πέσει τέτοια εποχή κατά την διάρκεια της καραντίνας, συμπληρώνει σε λίγες μέρες ένα χρόνο ζωής. Ο λόγος για το Smash' n Bun του οποίου τα burgers, βασισμένα σε συνταγές του Μιχάλη Νουρλόγλου και άψογη εκτέλεση του Κλάιντι Κρόσι, έγιναν σε σύντομο χρονικό διάστημα talk of the town και κέρδισαν τις καρδιές των foodies της πόλης.

Φιλοδοξία του Smash' n Bun ήταν και παραμένει να δώσει στο burger τη θέση που του αξίζει στην αθηναϊκή street food σκηνή, προσφέροντας στον «δρόμο» ποιότητα εστιατορικού επιπέδου, με τη χρήση dry aged κοπών, κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής, βιολογικών προϊόντων και χειροποίητων παρασκευών.

Μάλλον κάνει κάτι καλά, καθώς πλέον διαγράφει πλέον το δικό του success story με signature burgers όπως το ζουμερό Smash, το τραγανό Korean fried chicken, το απολαυστικό Wagyu dog, με χειροποίητο wagyu λουκάνικο, truffle mayo, μαρμελάδα μανιταριών, cheddar sauce και crispy κρεμμύδια, και φυσικά το best seller Moldo με την λαχταριστή creamy mushroom γέμιση.

Τι κάνει αλήθεια την διαφορά στα signature Smash Burgers του Smash' n Bun; Η απάντηση είναι η πρώτη ύλη και η τεχνική ψησίματος. Εκλεκτός, 100% ελληνικός μοσχαρίσιος κιμάς dry-aged ωρίμασης 40 ημερών, ζυμώνεται μόνο με αλάτι σε μπάλα και στη συνέχεια πιέζεται δυνατά με ειδικές πρέσες πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος, μέχρι να αποκτήσει πάχος μόλις μισό εκατοστό. Αυτή η διαδικασία μειώνει τον χρόνο παρασκευής και εκτοξεύει τη γεύση.



Το comfort αποτέλεσμα συμπληρώνουν το χειροποίητο bun από βιολογικό αλεύρι. Σημειώστε ότι και τα υπόλοιπα υλικά όπως για παράδειγμα το τυρί, το μπέικον και η ντομάτα είναι όλα βιολογικά. Επίσης, όλες οι παρασκευές είναι χειροποίητες – φανταστείτε ότι ακόμη και η κέτσαπ, χάρη σε μια πολύπλοκη τεχνική ζύμωσης, χρειάζεται μια εβδομάδα για να φτάσει στην τελική, ιδανική της γεύση.

Εξίσου πληθωρικά θα βρείτε και τα grilled-cheese sandwiches. Το μυστικό τους είναι ο τρόπος που δημιουργείται η χρυσαφένια

κρούστα τους και το κορυφαίο cheddar. Δοκιμάστε όμως και το Korean fried chicken: για την παρασκευή του χρησιμοποιείται βιολογικό ελληνικό κοτόπουλο, το οποίο διπλοπανάρεται και ψήνεται σε ειδική φριτέζα προκειμένου να είναι τραγανό απ έξω και ζουμερό από μέσα.

Σημειώστε ότι ειδικά για την περίοδο της Σαρακοστής, το Smash' n Bun προτείνει στους πιστούς του φίλους ένα γευστικότατο shrimp burger με φιλέτο γαρίδας, κρέμα αβοκάντο και λάχανο αρωματισμένο με lime, τσίλι, πράσινο μήλο και μυρωδικά. Για το τέλειο ματσάρισμα, προτείνω να δοκιμάσετε τα burger σας παρέα με τις μπύρες της ελληνικής εταιρείας Strange Brew που θα βρείτε εκεί.

INFO

Smash' n Bun, Πατριάρχου Ιωακείμ 48
Τηλέφωνο: 210-7249802

