Pouze ve Smuggler´s Inn Dineru dostanete speciální Husarský Burger, obsahující oblíbené polské ingredience jako houby, uzený sýr, pečený hermelín, křenovou omáčku a mnoho dalších. Výbuch chutí zaručen!

Druhou oblíbenou specialitou je Walnut Bluecheese Burger, v němž se snoubí dvojice chutí s vlastním Juicy Beef Patty, gorgonzolou, petrželkou a zelenou cibulkou. Nechybí ani cibule karamelizovaná na červeném víně

Katovický pašerák

Spojení mexické a burgerové kuchyně bývá vyznavači amerických restaurací považováno za ideální kombinaci. Myslíme si to samé a stejný nápad měli i majitelé stylového Smuggler´s Inn Dineru v polských Katovicích.

Restauraci Katovický pašerák najdete v samém centru 300tisícového velkoměsta. Podnik, který se honosí heslem „Neprodáváme jen jídlo a nápoje, nabízíme zážitek" lze právem považovat za burgerovou jedničku v širokém okolí. V Pašeráku umí připravit nejen zažitou klasiku, ale rozhodli se dát burgerům i razítko polské kuchyně. A tak vedle Cheese burgera či Buffalo Billa a mnoha dalších najdete třeba zcela originální Hussar's Burger. „Británie měla Druidy a Skandinávie Vikingy, Polsko mělo legendární okřídlené husary," hlásá popis u této výjimečné pochutiny. Husaři sice burgery jistojistě neznali, ale některé tradiční polské přísady určitě ano. Husarský Burger je tak pokusem o použití milovaných národních ingrediencí, které místní obvykle nejčastěji používají při grilování. Jedná se o kombinaci polských hub, horského uzeného sýra Oscypeck, pečeného hermelínu, polské křenové omáčky a polské hořčice, s polským brusinkovým džemem, okurkami a slaninou. V nabídce je i verze s česnekovou majonézou, a hlavně s ikonickou hovězí placičkou a rukolou v borůvkovém/pomerančovém dresingu… Suma sumárum, zaručena chuť až po Mind-Explosion! Další úžasnou specialitou podniku je Walnut Bluecheese Burger, coby pocta epickému snoubení dvou chutí s vlastním Juicy Beef Patty za hojného použití gorgonzoly, petrželky a zelené cibulky ve správné konzistenci krémové omáčky, která ožívá při spojení s domácí česnekovou majonézou, rucollou a cibulí karamelizovanou na červeném víně.

Z opačného konce chuťového spektra můžete ochutnat speciální sladký burger, jehož základem je kobliha se sušenkami obalenými v lahodném krému a s karamelovým přelivem.

Jste-li vyznavači tex-mex kuchyně, pak si určitě nenechte ujít v tequile marinované kuře, čerstvě ogrilované a ochucené madeirovým dresingem vlastní výroby. Jako přílohu doporučujeme Texaské hranolky se sýrem Monterey-Jack, jemně nakrájenou slaninou, pažitkou, jalapeños a domácím Chipotle Ranch. Kromě exkluzivních burgerů a kouzelné mexicany vám ve Smuggler´s Dineru nabídnou i pravou Itálii. Pizza „The Italian Stallion" probudí všechny vaše jižanské smysly vygradované Prosciuttem Di Parma, marinarou a pestem vlastní výroby, pečenou mozzarellou, olivami a lanýžovou mayo.

Pro ty, co rádi experimentují, je tu Pizza Pumpkin Physalis: italský koláč z pečené dýně s tvarohem, bobulemi Inka, borovými semínky, rozmarýnem a špekem.

Pokud byste pořád neměli dost, určitě ještě vyzkoušejte snové mléčné koktejly ze skutečné zmrzliny, skutečného ovoce, bez prášku, GMO nebo jakýchkoliv chemikálií.

Do Smuggler´s Inn Dineru to máte z Prahy po dálnici 450 km. To je určitě dost daleko na to, abyste vážili individuální návštěvu. Když už ale někdy pojedete Horním Slezskem, určitě se v Pašeráku zastavte. Recenze hostů potvrzují výjimečnost hamburgerové kuchyně a dle hodnocení Restaurant Guru dokonce umí připravit mexicanu nejlépe z celých Katovic. Smacznego!

Text: Petr Bellinger
Foto: Smuggler´s Diner

Smuggler´s Inn Diner

Staromiejska 11
40-013 Katowice, Polsko
Tel.: +48 698 920 999
smugglersinnpl@gmail.com
facebook.com/SmugglerzInn/
https://smugglersinndiner.business.site/

WEB

Otevírací doba:
PO: ZAVŘENO
ÚT až ČT: 14:00–23:00 hod
PÁ až SO: 14:00–01:00 hod
NE: 14:00–23:00 hod