

Z Česka do Irska, Řecka i za oceán. Liberecká gastronomie je rozkročená napříč světem



12. 06. 2024 16:19

Gastronomii se v Libereckém kraji v posledních letech daří. Řadu pozoruhodných podniků nabízí samotná krajská metropole – je to pestrá nabídka barů, kaváren, restaurací a bister. Své chutě v nich uspokojí snad každý.

„Ještě několik let zpátky byl velký problém zajít v Liberci za dobrou kávou a něčím výjimečnou kuchyní. To už teď není problém, spíš je potíž někdy sehnat v takovém podniku místo,“ uvedla Květa Vinklátová, náměstkyně pro kulturu, památkovou péči a cestovní ruch Libereckého kraje.

Kavárna a bistro Mikyna se pyšní moderním interiérem. Nabízí výběr kávy, domácích zákusků a zdravých snídaní. Je dobrým místem pro klidné posezení s přáteli nebo pracovní schůzku.

Značka Nordbeans s vlastní pražírnou zásobuje podniky po celé republice. Provozují i vlastní kavárnu Dok, která kombinuje kávu s kulturními zážitky. Nachází se v historickém objektu u vlakového nádraží.

Poměrně nevšední kavárna, která nabízí snídaně i obědy, se nachází pod Ještědem. Dolicafe je součástí soukromé zubařské kliniky, kam se nejen pacienti chodí odměnit po návštěvě dentisty.

Chicago Bar & Grill je místem, které přeneso do srdce americké gastronomie. Restaurace je známá svým bohatým a autentickým menu, které nabízí to nejlepší z americké kuchyně. V nabídce tu mají klasické burgery, steaky, barbecue žebra a mnoho dalšího.

Irská restaurace Black Horse je známá svou kuchyní, která kombinuje tradiční české pokrmy s moderními gastronomickými trendy. Mezi speciality patří například filet mignon nebo čerstvé mořské plody.

Šéfkuchař restaurace Masa Buka je rodilý Řek a jeho cílem je ukázat návštěvníkům, jak má

vypadat pravá domácí řecká strava. Zakládá si na čerstvých surovinách, zelenině, bylinkách, koření a olivovém oleji.

Restaurace Na Kraji nabízí inspiraci místními surovinami a tradiční českou kuchyní, kterou vylepšuje k obrazu svému. Sází na domácí prostředí. Interiér restaurace je navržen s důrazem na pohodlí a estetiku, s využitím přírodních materiálů a jemnými barevnými tóny.

Bar Bylo Nebylo naláká svými koktejly. Milovníky klasických koktejlů nebo zájemce o něco nového a neobvyklého nabídka nezklame.

Další kulinářské tipy servírují sociální síť Region Liberec.