



# SMAKI ŚWIATA

## street food

Nr 5/2019  Brzeg Dolny

## DOLNOBRZESKI

### Festiwal Smaków Świata

#### FOOD TRUCK





**Rokita**  
Kompleks Hotelowo-Sportowy  
**13-14 KWIETNIA 2019**  
Godz. 12:00-21:00



## Złot Food Truck w Brzegu Dolnym – Festiwal Smaków Świata 13-14 kwietnia 2019

### Miejsce: Kompleks Hotelowo-Sportowy Rokita

W najbliższy weekend przyjeżdżamy ze smakami świata, których warto skosztować, a najodważniejsi po naszej wizycie niewątpliwie spróbują upichcić coś samodzielnie. Ponownie damy Wam inspirację dla doskonałego smaku. Będzie smacznie, pysznie, rewelacyjnie... na pewno nie przesadzamy. Przekonacie się, że food trucki serwują rewelacyjne specjały. Zmienicie swoje myślenie o „budce na kołach”. Przekonacie się, że to smak, tradycja i doskonała uczta dla podniebienia.

W sobotę i niedzielę będziemy karmić przebojami kuchni z różnych stron świata, będzie po amerykańsku, grecku, bałkańsku, azjatycku, będzie też słodko, że palce lizać. Będzie rewelacyjna herbata... przepraszam yerba mate w przeróżnych odmianach. Yerba Mama da wam nieźle posmakować tego świetnego napoju. Wtajemniczeni twierdzą, że można go pić zamiast kawy...

Każdy wie co to burger? Czy aby na pewno jedliście już dobrze przygotowanego i chrupiącego burgera? Zapewniamy, że ich prawdziwy smak i kunszt wykonania poznacie na zlocie. Będzie też coś tak pospolitego jak frytki, kebab, szaszłyki, ale takich jeszcze nie jedliście. Zobaczycie jak można je przygotować. A jak już zasmakujecie na zlocie, szerokim łukiem będziecie omijać międzynarodowe sieci z ich pseudo jedzeniem zamulającym żołądek. Będzie też gang, bardzo przyjazny z słodyczą w nazwie... Warto spróbować! A także tajskie lody i wiele innych przysmaków.

Propozycji kulinarnych jest kilkadziesiąt! Są miejsca, w których pichcił z nami Robert Makłowicz, a on wie co to prawdziwie dobry smak. Był z nami m.in. na zlocie w Zgorzelcu. Szanujemy jego zdanie, dlatego dobrego smaku w Brzegu Dolnym nie zabraknie! Smacznego!



# Piwo z Gór Sowich



**1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO.  
SPRZEDAŻ OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM.**



# Yerba, yerba i raz jeszcze Yerba Mate

Jestem Mamą – Yerba Mamą! Uczę pić i siorbać Yerba Mate, z tykwą, wstrząśniętą – bombillą nie mieszaną, a przy okazji dobre sobie... owocowe koktajle z yerby robię!:) Jako Yerba Mama klepię Cię po ramieniu i mówię, że Yerba Mate możesz przygotowywać także; z arbuzem, cytrusami i miętą, albo na ciepło z imbirami i cynamonem, miodem. Te dodatki uczynią ją smaczniejszą i też Cię pobudzą – nie ukrywam swojej ekspresji w przygotowywaniu Yerba Mate Aldona.

Yerba Mama powstała z lenistwa. Kiedy stwierdziłam, że w życiu

chcę robić już tylko to na co mam ochotę. Uwielbiam pić mate, podróżować i poznawać ludzi. Yerbę siorbię od 10 lat, a zawodowo zajmuję się nią od 8 lat. Najpierw był lokal, a teraz mobilnie prze-



mierzam Polskę swoją zieloną okrągłą przyczepką Yerba Mama-Mobilną;)

## Na pokładzie YERBA MAMA

- ✓ Yerba Mojito – z alkoholu ma tylko nazwę; yerba mate, arbuza, miętę, cytrusy
- ✓ Yerba Ogórko – yerba mate, ogórek zielony (nie kiszony), miętę, cytrusy
- ✓ YERBAstyczne Ziółko – zioła się też parzy, yerba mate, mlecz, pokrzywa, miętę, cytryna
- ✓ Na ciepło ogrzeje Cię Yerbogrzejem – imbir, cynamon, pomarańcza, cytryna, miód



Aldona – Yerba Mama mówi o sobie, że jest poYERBANa pozytywnie i naturalnie:) Wierzy, że każdy z nas powinien robić w życiu coś, co mu sprawia przyjemność i w czym się spełnia. Wówczas wana praca nabiera 100% dobrej jakości. Na szczęście pracuje na zaYerbistym produkcie, który broni się sam. Yerba Mate jest zdrową alternatywą dla kawy, energy drinków. Pobudza, poprawia koncentrację i zatrzymuje łaknienie – same korzyści! Jedyna w Polsce, zajmuje się promowaniem Yerba Mate i przygotowuje koktajle na jej bazie

(bez fusów). Koktajle ze świeżymi owocami, miętą, na ciepło i na zimno.

Chcę, aby w Polsce o Yerba Mate usłyszał każdy. Wierzę, że nie ma rzeczy niemożliwych i spełniam swoje marzenia. W 2016 roku ruszyłam z kampanią crowdfundingową, gdzie ambasadorem mojego projektu została Marika. Stworzyłam zestaw do picia Yerba Mate, który chciałam podarować Papieżowi Franciszkowi w czasie Jego wizyty podczas ŚDM w Krakowie. Papież pija yerbę i propaguje jej picie na świecie, ja w Polsce;) Mam mnóstwo pomysłów na przyszłość. Ogólnopolskie kampanie, eventy, gadzety, wszystko z YERBA w tle. YERBAstycznie i POZYTYWNE!

Dziękuję i do zobaczenia na trasie – Yerba Mama!

**Rodzaj kuchni:** Ameryka Południowa

**Każdy zna smak najpopularniejszych w Polsce pierogów? To na pewno będzie chciał skosztować pierogów które mają swój rodowód w dalekiej Azji.**

## ParaPuf



Gotujemy na parze popularne na całym świecie azjatyckie pierogi dim sum. Będą mogli Państwo spróbować pierogów m.in. z kurczakiem teriyaki, wołowiną z kimchi, wieprzowiną z bbq, szpinakiem z serem cheddar oraz kurczakiem z kolendrą. Pierogi parowane są na następnie serwowane w oryginalnych, bambusowych koszykach wraz z pałeczkami i sosem sojowym. Zapraszamy serdecznie!



## GRECKI FOOD TRUCK czyli smaki śródziemnomorskie

Souvlaki Greek Truck serwuje potrawy opierające się na tradycyjnych daniach kuchni greckiej. W menu mogą Państwo znaleźć popularne na całym świecie souvlaki, pity oraz sałatki. Poprosiliśmy Krzysztofa – właściciela o kilka zdań na temat tego co zaoferuje nam na Festiwalu.



Na rynku polskim nie ma zbyt wielu Food Trucków z greckim jedzeniem. Przede wszystkim chciałem by mój food-truck był nietypowy, oryginalny a potrawy w nim serwowane wyróżniały się smakiem i jakością – mówi Krzysztof właściciel Souvlaki FT. Ponad rok temu, gdy otwierałem moją „Małą Grecję” na terenie Polski działalność związaną z grecką kuchnią prowadziły tylko dwa foodtrucki (w Warszawie i Krakowie). W sierpniu 2017 r. powiększyliśmy grono greckich foodtrucków, a ja, stałem się szczęśliwym właścicielem jednego, greckiego „gastrowozu” na terenie Dolnego Śląska.

Właściciel Food Trucka o sobie: – Ukończyłem technikum gastronomiczne we Wrocławiu. Moimi głównymi pasjami od zawsze były gotowanie i podróżowanie. Skoro można je połączyć, w głowie zrodził się pomysł na otwarcie food-trucka dedykowanego jednej z kuchni świata. Wybór był prosty – uwielbiam Grecję, często odwiedzam, korzystam z jej uroków, fascynuje mnie. To ważne, by w życiu robić to, co się kocha. W prowadzeniu mojej „Małej Grecji” pomagają mi partnerka Marta.



Na czym polega wyjątkowość produktu serwowanego z FT?

Składniki, na których oparte są nasze dania sprowadzamy z Grecji. Są to oryginalne greckie produkty takie jak: chlebki pita, warzywa, sery, oliwa, oliwki, zioła oraz przyprawy.

Parę razy usłyszeliśmy pytanie, czy w ofercie posiadamy także wakacje w Grecji. Kto wie, może kiedyś?

**Rodzaj Kuchni:** grecka

## Na pokładzie Souvlaki Greek Truck

☺ **SOUVLAKI** to jedna z najpopularniejszych potraw w Grecji. Podawane są w chlebkach pita lub na szpadkach. Przyrządzane z różnych rodzajów mięsa (drobiowe, wieprzowe, baranie, wołowe). Pity z mięsem serwowujemy aż w czterech rodzajach! W menu znajdują Państwo także propozycję pity wegetariańskiej oraz z owocami morza – kalmarami.

☺ **SALAATKA GRECKA, SALATKA „WIEJSKA”, SALATKA HORIATIKI** – tradycyjna sałatka kuchni greckiej, znana na całym świecie. W skład dania wchodzi: pomidory, ogórki, czerwona cebula, oliwki, papryka, ser feta oraz oregano. Najlepiej smakuje skropiona oliwą z oliwek.

☺ **OWOCE MORZA** w postaci kalmarów i małży a także Dolmades czyli mini gołąbki zawijane w liście winogron w delikatnej marynacie.



# FRYTKI ŚWIATA

W naszym Food Trucku można zasmakować frytek z różnych stron świata. Mamy doświadczenie w branży Street Foodu, dlatego chcieliśmy zaproponować gościom bardziej urozmaicone menu.

U nas poza oryginalnymi frytkami belgijskimi spróbujecie chrupiących frytek zakreconych, amerykańskich wedges czy wyjątkowych



frytek z batata. Do każdej porcji można dobrać sos według upodobań! A na większy głód proponujemy Fish&Chips czyli polędwica z dorsza w tempurze podawana z frytkami czy azjatycką klasykę: krewetki w tempurze.

Dobra informacja dla wegetarian: smażymy na tłuszczu roślinnym, a nie na łożu wołowym! Nasz food Truck wychodzi naprzeciw wszystkim kochającym frytki pod każdą postacią 😊



# Złote Paluchy Churros

Złot Food Trucków bez Churros'ów? Nie możliwe! Ten hiszpański przysmak, znany na całym świecie od niedawna podbija serca i kubki smakowe Polaków. Zastanawiacie się z czego wynika sekret i zniwelający smak Churros? Przede wszystkim z wyjątkowej receptury ciasta, które różni się od wszystkich znanych do tej pory w naszym kraju. Ale od początku, czym jest Churros. To tradycyjne, słodkie wypieki wywodzące się z Hiszpanii, podawane w formie paluchów o przekroju gwiazdy i złocistym kolorze. Ciasto po wyciśnięciu na głęboki olej, który ma bardzo wysoką



temperaturę od razu się opieka, dzięki czemu churrosy nie są tak tłuste jak na przykład nasze dobrze znane pączki. Jak mówi Wikipedia: „Znany także w Ameryce łacińskiej, południowozachodnich stanach USA, Francji (tu zwany chichis



lub chonchons), Portugalii oraz w Turcji. Churros sprzedawane są w sklepach zwanych Churreria (w Katalonii Xurreria), zlokalizowanych na głównych ciągach pieszych oraz na dworcach, lotniskach, stacjach metra i innych ruchliwych miejscach. Jest to jedna z najpopularniejszych w Hiszpanii przekąsek śniadaniowych. Bywa zjadana samodzielnie lub po umoczeniu w filiżance czekolady i wtedy nazywa się chocolate con churros (w Katalonii xurros i xocolata). Zwykle posypuje się churros cukrem pudrem, ale są też inne zwyczaje w Urugwaju podaje się je także ze stopionym serem. Często churros porównywane jest do polskich pączków". W tradycji iberyjskiej wita się nimi nowy rok. My również tak uczyniliśmy.

Co wyróżnia Złote Paluchy Churros spośród innych churros?

Dzięki połączeniu trzystuletniego przepisu i wykorzystania profesjonalnego sprzętu do



produkcji, nasze Paluchy są dużo mniej tłuste, niż większość tych, które można spotkać w Hiszpanii. Jest to zaleta wielokrotnie doceniana nawet przez samych mieszkańców ojczyzny churros! Dodatkowo są chrupiące na zewnątrz i mięciutkie w środku przez co wręcz rozplývają się w ustach.

Podawane zawsze z cukrem pudrem, opcjonalnie z cynamonem oraz sosem do wyboru: białą czekoladą, ciemną czekoladą, karmelem lub najchętniej przez Was wybraną nutellą. Sprawdź nas na facebooku, przyjdź, spróbuj, daj się oczarować i dołącz do tysięcy fanów.. #zlotepaluchy

Ja dodam od siebie dwa słowa: Palce lizać!

# American Food Truck

Prawdziwie amerykański burger to nasz flagowy produkt. Jako dodatek podajemy frytki – wedges'y, w ofercie mamy również sezonowane steki Rib Eye. Do otwarcia food trucka zainspirowała nas podróż do Stanów Zjednoczonych, gdzie poznaliśmy prawdziwego ducha i styl amerykańskiej kuchni. Jedzenie i gotowanie to nasza pasja.

Burgery w American Food Truck wyróżniają się na tle innych prostym stylem, dbałością o jakość składników oraz konsekwencją smaku! Receptury na nasz autorski sos opracowaliśmy sami a smak burgerów jest taki sam od lat mimo zmie-

nających się trendów. So-czysta wołowina kupowana u najlepszych dostawców, codziennie przygotowywany autorski sos, świeże warzywa idealnie komponujące się z całością oraz delikatna sezamowa bułka, która nie dominuje lecz podkreśla smak burgera to nasza tajemnica.

Jesteśmy na rynku już 4 lata, przez ten czas odwiedziliśmy 45 miast Polski: od Szczecina po Jastó, od Gdańska po Cieszyn, a w tym roku planujemy poznać kolejne :). Możemy pochwalić się dwiema nagrodami: za najlepsze festiwalowe jedzenie na Złotach we Wrocławiu i w Częstoch-



wie. Dziesiątki tysięcy przygotowanych burgerów zrobiły z nas weteranów Street Foodu, którym nie strasza żadna kolejka!





## Berliner Kebab - europejski wymiar kuchni tureckiej



Kebab to arabskie danie, które w krótkim czasie przebojem zdobyło sympatię kulinarną Polaków. Na świecie wyróżnia się ok 20 rodzajów kebaba i jest on najbardziej popularną potrawą na południe od Kaukazu i na Zachód od Cieśniny Bosfor. W Polsce kojarzy się z Turcją, głównie przez odmianę Döner Kebab. A ta, z kolei przywędrowała do nas z Niemiec, gdzie diaspora turecka jest największą mniejszością etniczną w tym kraju. A Berlin jest największym skupiskiem Turków w całych Niemczech.

Kuchnia turecka przez wielu uznawana za jedną z najsmaczniejszych na świecie. Kuchnia tego regionu jest wystarczająco egzotyczna, by nas czymś

zaskoczyć, a jednocześnie na tyle bliska, by każdy smakosz znalazł tu coś dla siebie. Nazwa „Berliner Kebab” pochodzi od największego miasta Niemiec, które słynie z curry wurstów i kebabów! Właśnie w Berlinie znajduje się najbardziej znany i oblegany kebab w Niemczech „Mustafa Gemüse Kebab” gdzie kolejki stoją dzień i w nocy a czas oczekiwania około godziny uważa się za krótki. To właśnie z tej stolicy sprowadzamy najlepsze mięso, przygotowywane według tureckiej receptury. Nasza eki-

pa jest młodym, energicznym zespołem, kochamy gotować i dzielić się z naszymi gośćmi, tym co powstało z naszej pasji i zamiłowania. Jak poznać, że jesteśmy najlepsi? Machamy nożami, jakbyśmy dyrygowali orkiestrą. Wyjątkowość naszego produktu serwowanego z food trucka to Soczyste mięso, które w połączeniu ze świeżymi warzywami od polskich dostawców oraz aromatycznymi sosami, daje naszym potrawom całe bogactwo smaków i sprawia, że są wyjątkowe.

### Na pokładzie Berliner Kebab:

- ✗ **Doner kebab** – całe bogactwo smaków kebaba zamknięte w bułce z dodatkiem chrupiących warzyw i wyjątkowych sosów;
- ✗ **Durum kebab** – zawijaniec schowany w tortilli, polany sosami z dodatkiem warzyw lub frytek;
- ✗ **Lahmacun czyli pizza turecka** – zawijaniec w wyjątkowym plackiem, na którym znajduje się farsz z mięsa mielonego i pietruszki;
- ✗ **Kebab na talerzu** – zestaw z soczystego mięsa, świeżych warzyw i wyjątkowych sosów, może być podany z frytkami lub pieczywem;
- ✗ **Kebab box** – idealny dla osób, które chcą zjeść smacznie i szybko. Zestaw z mięsa, warzyw lub frytek, polany aromatycznymi sosami, umieszczony w specjalnym, wygodnym pudełku.



## TOSKANIA NA TALERZU

Nasza przygoda ze street foodem zaczęła się w 2016 r. Właśnie w tym czasie powstał nasz pierwszy food truck Meat Point. Serwowaliśmy tam burgery. Mięso smażyliśmy na otwartym ogniu, dzięki temu smak naszych burgerów był wyjątkowy. Bułki piekliśmy sami z użyciem świeżych i naturalnych składników takich jak jajka, mleko i masło. Klienci od razu pokochali nasze „krówki”. W 2017 r. na Mistrzostwach Polski burgerów w Raciborzu zdobyliśmy zaszczytne pierwsze miejsce. Podczas wakacji we Włoszech zakochaliśmy się w tamtych smakach i tak zrodził się pomysł na kolejnego food trucka – Toskania & Grill. W naszym food trucku serwujemy grillowane pszenne placki nazywane piadiną.

Piada (skrót) to jeden z symboli kuchni włoskiej. Popularność tego placka ogarnęła całą Italię. Nazy-

wano go „królem” włoskiego street foodu. Piadina w „Toskania & grill” jest robiona ręcznie z najwyższej jakości produktów, dlatego ma tak wyjątkowy i niesamowity smak. Piadina jest podawana z różnymi dodatkami takimi jak włoskie salami, szynka parmeńska, mozzarella, mascarpone i wiele innych, których smak przypomina słoneczną Italię. Do tego oczywiście świeże warzywa, zioła i sałaty, wśród których znajdują się między innymi rukola, szpinak, pomidory, ogórki. Do każdej piadiny dodajemy orzechy, nasiona takie jak czarnuszka, o której mówi się, że „leczy wszystko, oprócz śmierci” ponieważ posiada 100 różnych aktywnych substancji. Dodawane również pestki słonecznika, które są jednym z najbogatszych źródeł witaminy E. Jeszcze jednym zdrowym składnikiem zawierające mnóstwo zdrowego tłuszczu omega-3, są orzechy włoskie, które w połączeniu ze słonym serem gorgonzola i słodką karmelizowaną gruszką, tworzą niesamowity bukiet smaków. Jeszcze jedno zaskakujące połączenie to szynka parmeńska, aksamitna mozzarella i pachnąca łatem truskawka. Tego trzeba spróbować.



### Nasze menu PIADINA

- Włoskie ostre salami, papryczki jalapeño, autorski sos na bazie mascarpone i jogurtu greckiego, rukola, oliwa z oliwek, ziarna czarnuszki
- Szynka parmeńska, pomidor, mozzarella, sos balsamiczny truskawkowy, rukola, słonecznik prażony, oliwa bazyliowa, sos mascarpone
- Ser gorgonzola, karmelizowana gruszka, rukola, szpinak, prażone orzechy włoskie, sos balsamiczny
- Tuńczyk w sosie własnym, rukola, sałata lodowa, ogórek, sos na bazie jogurtu i fety, pomidor i czarna sezam
- Nutella, banan i orzechy laskowe. Coś na słodko

## Tajski MIŚ – lody tajskie

Naturalne, zdrowe, przepyszne! To lody tajskie oferowane przez Tajskiego MISIA. Sposób ich przygotowania pochodzi z Tajlandii. Lody przyrządzane są na specjalnej płycie mrozącej, bezpośrednio przed podaniem. Dzięki temu nie dodajemy



konserwantów, polepszaczy i innych „E”. Proces przygotowywania lodów polega na umieszczeniu na płycie mrozącej wybranych składników (owoce, czekoladki, ciasteczka i inne słodczyce), rozdrobnieniu ich przy pomocy specjalnych szpachelek, dodaniu masy lodowej i wymieszaniu wszystkiego. Proces przygotowywania lodów odbywa się na oczach klienta i trwa około trzech minut.

W Tajskim MISIU priorytetem jest jakość. Do produkcji lodów używamy jedynie sprawdzonych i oryginalnych składników, dlatego sami chętnie się nimi zajadamy. Używamy tylko świeżych owoców – mrożonkom, frużelinom i innym produktom udających owoce mówimy stanowczo NIE!

W naszej ofercie znajdują się również lody proteinowe, dedykowane sportowcom, a także lody

wegańskie. Wielbicielom mocnych trunków polecamy lody alkoholowe: z whisky Ballantines, orzechówką, likierem Cointreau czy mojito.

W Tajskim MISIU dowolnie łączysz smaki, a w przypadku braku weny korzystasz z naszych lodowych bestsellerów!

Tajski MIŚ poleca: Banan z Nutellą, malina z bezą, truskawka+borówka+banan, Oreo z Nutellą, Raffaello z maliną, Kinder Bueno, jogurt z truskawką, whisky z trufkami, mojito i wiele innych!







Szaszykarnia.pl to pierwszy polski Foodtruck serwujący „Szaszłyki z metra na wagę”. Świeży rozpylający się w ustach schab bez konserwantów bez nastrzyku z regionalnej masarni. Własna receptura i autorska marynata sprawia że szasłyki ze schabu są soczyste miękkie i aromatyczne. Proponujemy również „Kiełbę z PRL”, w naturalnym flaku, wytwarzana jest według starej sprawdzonej receptury (również z naszej regionalnej masarni) i dlatego smakuje rewelacyjnie, jak za czasów PRL. Wszystko pieczone na bieżąco „NA OGNIU”.

# PASIBUS

## - największa legenda polskiego Street Foodu



Zaczynali od Food Trucka, teraz mają kilka Food Trucków i sporo lokali w największych polskich galeriach. Czy odnieśli sukces? Chyba największy na całym streetfoodowym rynku. Są obecni w rodzinnym Wrocławiu, Lubinie, Warszawie, Łodzi, Gdańsku i wielu innych miastach, gdzie podbijają serca i podniebienia mieszkańców. Ich profil na Facebooku ma 125 tysięcy fanów. A Pasibusy o sobie mówią bardzo skromnie: „Naszą misją jest dostarczanie naszym klientom burgerów najwyższej

jakości, które przyrządzane są na bazie autorskich receptur oraz sosów ze składników od lokalnych dostawców. Dokładamy wszelkich starań, aby nasze produkty były nie tylko smaczne, ale także swoim wyglądem cieszyły oko. Wszystko co robimy, robimy z pasją.” Skąd pomysł? Brak podobnych miejsc we Wrocławiu, w których panuje niezobowiązująca atmosfera, które zachowane są w streetowym klimacie. O sobie - Jesteśmy firmą, która wychodzi na przeciw naszym Klien-

tom -Pasibrzuchom. Jedzenie to nasza pasja, którą lubimy się dzielić. Na czym polega wyjątkowość Pasibusa: Wysoka jakość serwowanych produktów połączona z autorskimi recepturami oraz miłością do gotowania i eksperymentowania z nowymi smakami.

**Osiągnięcia**  
**Mistrz Burgerów z 2015 roku oraz zdobywca nagrody publiczności w 2016 oraz 2017**

### Na pokładzie

**GONZALES** - kolejny hit naszego menu. Pozycja dla osób lubiących nieco pikantne, zagraniczne smaki. W składzie znajdziemy rukolę, pastę red curry, żółty ser cheddar, jalapeno i nachosy.  
**WŁOSKI PASTUCH** - nasz król wśród burgerów, najbardziej lubiana pozycja wśród naszych klientów. Można polecać ją wszystkim chcącym wyjść poza klasyczne smaki. W smaku odczuwany jest przede wszystkim parmezan i sos bazylowo - pomidorowy. Z pozostałych składników mamy jeszcze: grillowany boczek i rukolę.

# Smaki Ulicy



Ten Food Truck z Łodzi, to pewnego rodzaju fantazja na temat włoskich dzielnic w dużych amerykańskich miastach wschodniego wybrzeża. Popularność i umiejętność przygotowania wołowy w Ameryce to wielka sprawa. Generalna zasada mówi, że sezonuje się wyłącznie wołowinę stekową, tzn. szlachetniejsze i bardziej miękkie elementy pochodzące z zadu: po-

łędwicę, rostbef, antrykot, pierwszą krzyżową. Sam proces trwa nawet dwa- do trzech tygodni i bardzo uszlachetnia mięso, które później z jeszcze większym smakiem się spożywa. Na skutek sezonowania, mięso nie traci soczystości, a zyskuje na kruchości i miękkości. Cóż to ma ze słoneczną Italią? Tak wspaniale przygotowaną wołowinę podaje się w grillowanych

ciabattach wypiekanych z włoskiej pszennej mąki. Do tego wszystkiego akompaniamentem są znieśławiające kubki smakowe dodatki. Bardzo ale to bardzo nietuzinkowe i również tradycyjne. Oczywiście okraszamy to wszystko wspaniałymi sosami o różnym stopniu pikantności oraz mnóstwem warzyw, które nadają kanapce wyjątkowego charakteru i wyglądu. Brzmi megazachęcająco.



# BYREK – pierwszy truck w Polsce oferujący bałkański przysmak

Już nie musisz jechać na wakacje by poczuć ten klimat! BYREK - znany w każdym albańskim domu - to ciasto wałkowane i pieczone na miejscu według tradycyjnej receptury. Byrek to najpopularniejsza albańska potrawa. Wtajemniczeni utrzymują, że w Al-

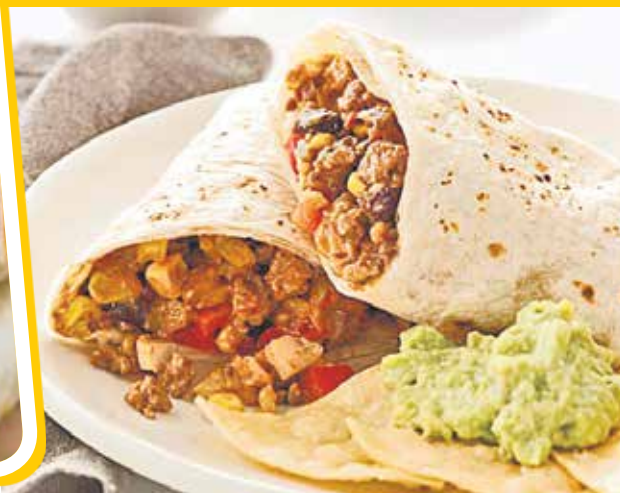


banii nie ma święta bez tego dania, każdy robi je w domu, oferuje je każda piekarnia. Warto dodać, że w Albanii są też miejsca w których sprzedaje się tylko i wyłącznie BYREK. Nadziewany jest na różne sposoby. Można powiedzieć ile domów tyle pomysłów. Na złocie poznać chrupiące trójkąty zostaną podane z trzema farszami do wyboru: mięso z pomidorami, szpinak z prawdziwą, oryginalną fetą oraz twaróg na słono.



# Dos Sombremos

Biały klasyczny Food Truck zabierze Was w cieplejsze klimaty. Serwują przepyszne Burrito i Fajitas w kilku odsłonach. Znajdą tam Państwo pozycje zawierające między innymi Burrito wołowe jak i z kurczakiem. Dodatkami są: ser cheddar, guacamole, jalapeno oraz chorizo. Wszystko przygotowywane z markowych i oryginalnych składników. Musicie tego spróbować! Zapraszamy serdecznie.



# Muchachos Cubanos

Pomysł na Food Trucka w stylu kubańskim po części wziął się z fascynacji. Na Kubie street food jest bardzo dobrze rozwinięty, wynika z ekonomii i stylu życia Kubańczyków. Na ulicy jest muzyka i pełno punktów gastro, gdzie spędza się czas z przyjaciółmi.

– Rynek Food Trucków jest spory a my chcieliśmy mieć oryginalny produkt, wysokiej jakości, wyjątkowy, nie do podrobienia. Na pewno potwierdzi to każdy kto choć raz jadł nasze Medianoche.

Właścicielem jest Mariusz Trojanowski kucharz z 16-letnim doświadczeniem. Od wielu lat jako szef kuchni w renomowanych hotelach i restauracjach. Obecnie rządzi kuchnią w hotelu Fado w Świdnicy. – Od młodości moją pasją jest gotowanie, tworzenie unikatowych potraw, niespotykanych połączeń smakowych, wyjątkowych menu oraz zaspokajanie najbardziej wymagających kubków smakowych – mówi



Mariusz Trojanowski, szef Muchachos Cubanos. Mariusz od wielu lat pracuje z młodzieżą. Kształtuje poczucie smaku i estetyki serwowanych potraw, odkrywa tajniki gastronomii, a także wyszukuje i wspiera odkryte talenty. Prywatnie mąż i tata dwójki dzieci, które od niemowlęctwa niemal po części wychowywane są w

kuchni. Starszy syn z chęcią pomaga i bierze udział niemal w każdym wyjeździe.

O wyjątkowości serwowanych potraw w Muchachos Cubanos decyduje dobór składników. Oparty na tworzeniu półproduktów we własnym zakresie. Dodatki są przygotowywane wyłącznie przez nas. Nie są to kupione w markecie tanie odpowiedniki.

## Na pokładzie:

**Medianochem** – pieczona 6 h, wołowina, zapieczona w kubańskim chrupiącym a zarazem puszystym pieczywie, oryginalny ciągnący się ser cheddar, sos chrzanowy, lub odrobina słodczy i aromatu – kiszony burak w tymianku.

**Vege Karczoch** – wegetariańska odmiana Medianoche. Marynowany, grillowany karczoch, sos musztardowo-miodowy, glazurowana w winie czerwona cebula oraz łagodniejsza w smaku mozzarella.

**El pollo** – żółdki drobiowe w sosie z dojrzałych pomidorów, chili, czosnku, ze świeżą natką pietruszki i zapieczonym kubańskim pieczywem.

**Salatka Verde** – mix sałat, rozponka rzymska, lodowa i innych, grillowana szarpana wołowina, wędzony ser, marynowana cukinia i słodkie pomidorki koktajlowe, dressing musztardowo-miodowy, prażone ziarna słonecznika.

# SweetGang

Nazwa wskazuje, że mogą grasować w różnych miejscach. Do dzisiaj nie zaznaczyli solidnie terytorium, bo jak przystało na Słodki Gang wolą jeździć zwiedzać i częstować takimi donutami, że szok!. Każdy kto spróbował wraca myślami do tego co zjadł i kiedy SweetGang ponownie pojawia się w okolicy natychmiast stawia się przed nim, aby jeść, jeść i jeść.

- 🌀 **Fajna atmosfera!**
- 🌀 **Doskonała obsługa!**
- 🌀 **Kreatywna kuchnia!**



# Azjatycka wyprawa smakowa

ROTI Food Truck to kulinarne spotkanie z Azją. Ten słaski koncept kulinarny serwuje głównie wybrane dania kuchni japońskiej, nie omija jednak tajskiej i chińskiej.

Nasza foodtruckowa przygoda to efekt fascynacji Orientem – mówi Ola,



która razem z mężem i synem stanowią załogę ROTI. Tamtejsza kuchnia, ale przede wszystkim wspaniali ludzie, klimat i koloryt – to coś, co nas urzekło. Azjatycki street food jest tak barwny, pachnący i smaczny jak żaden inny na świecie.

Część Polaków zna potrawy, które oferujemy ze swoich podróży na Daleki Wschód i Kraju Kwitnącej Wiśni. Założyliśmy sobie przekonanie statystycznego Kowalskiego, zagorzałego fana schabowego, że warto spróbować coś innego. Póki co udaje nam się łamać ten stereotyp. Żeby nie puszczać od razu naszych klientów na głębokie wody proponujemy sushi Wropa. Nie jest to typowe sushi z surową rybą, do

której dużo ludzi nie jest przekonanych, ale wersja soft z kurczakiem. Reszta to oryginalne produkty używane do sushi. Nasze połączenie okazało się na tyle ciekawe, że jak mówią niektórzy „uzależnia”. Serwujemy również Ramen japońską zupę z bogatym wnętrzem – makaronem, mięsem, jajkiem Ajitsuke, grzybami mun, zieloną cebulką, kiełkami fasoli mung, kukurydzą i sezamem. Osobom lubiącym mocne wrażenia proponujemy tajską ostrą zupę z krewetkami, grzybami shiitake, kiełkami i kolendrą. Łagodne klimaty to pierogi Gyoza z kurczakiem i warzywami oraz sajgonki. Dla ugaszenia pragnienia oryginalne napoje: tajskie owocowe z

galaretką kokosową oraz koreańskie w postaci gazowanego jogurtu. Nie są to nasze wszystkie propozycje, więc najlepiej przyjść i spróbować. Serdecznie zapraszamy

**Rodzaj Kuchni:** japońska i orient

## Na pokładzie:

- **Sushi Wrap** – wariacja na temat sushi z kurczakiem
- **Ramen** – japońska zupa z mnóstwem orientalnych warzyw, makaronem, mięsem i jajkiem
- **Ostra zupa tajska**
- **Sajgonki**
- **Pierogi Gyoza**



BEZALKOHOLOWY NAPÓJ  
ORZEŻWIAJĄCY

Młody Buk

KWAS CHLEBOWY

Bielawa



WYTWÓRNA NAPOJÓW

Sowa

