

Vyzkoušejte grilované kohoutí maso

18.07.2023

Na trzích najdete stánek italské restaurace Kohoutek, která sídlí ve Slezské ulici. Její vznik popisuje jeden z majitelů Fabio Giovanni Corioni.



Spolu s několika přáteli jsme se rozhodli představit v České republice starobylou lahůdku ze severu Itálie. Malí kohouti se chovají v italských Alpách ve velkých prostorách s horským vzduchem a čistou vodou, takže mají kvalitní a lahodné maso a jsou 100 % bio. Každý kohoutek váží přibližně 500 gramů a je ideální pro jednu osobu. Děláme i dětské porce. Kohoutí maso nabízíme v několika provedeních: pikantní, glazované, BBQ, lanýžové. Vaříme ho pomalu při nízké teplotě a ochucujeme naší tajnou směsí koření, takže je křehké a šťavnaté. Vedle toho máme výběrová vepřová žebra, polentu, jídla s houbami nebo šafránem a svěžími bylinkami.

Zvláštností je i náš způsob čepování piva, při němž plníme sklenice ode dna. Přijít k nám můžete na večeri i na polední menu. K dispozici je nejen restaurace, ale taky přilehlý dvorek, který v zimních měsících vyhříváme topnými lampami, takže je otevřený celý rok. Kohoutek je určený nejen těm, kdo si chtějí v klidu posedět u kvalitního jídla a pití, ale i všem, kdo spěchají. Máme totiž rychlý a efektivní systém objednávek fungující prostřednictvím monitoru. Na něm si můžete přečíst podrobnosti o denní nabídce a vybrat si přesně to, na co máte chuť.

TIP PRO VÁS

Naše restaurace funguje jako concept store. To znamená, že každý zákazník si u nás může koupit většinu vystavených předmětů, například židle, na kterých sedí, obrazy, motocykly, náramky a tašky z Itálie nebo starožitné trezory z Anglie.