

Nabu vám naservíruje pravou tuniskou kuchyni

12.05.2023

V Koněvově ulici najdete nově otevřené bistro s nabídkou méně tradičních jídel. Vznik malého rodinného podniku popisuje spoluzakladatelka Michaela Pražáková.



Nápad otevřít si rodinné bistro, které by se zaměřovalo na tuniskou kuchyni, jsme dostali s manželem Abdelem během pandemie. Ačkoli je rodilý Tunisian, pracoval jako kuchař v italské restauraci a já byla zaměstnaná v korporátní sféře. Naši společnou kulinářskou vášeň jsme se rozhodli realizovat krůček po krůčku nejprve v menším měřítku formou food trucku. S tím jsme objížděli různé kulinářské festivaly po celé republice, pravidelně se objevoval taky na farmářských trzích na náměstí Jiřího z Poděbrad a v Karlíně.

Dnes se sice soustředíme hlavně na provoz bistra, které jsme otevřeli zhruba před třemi týdny nedaleko Tachovského náměstí, food truck jsme si ale ponechali na víkendové akce a festivaly. To, že se jich účastníme, nám pomáhá s propagací bistra. Kuchyni, kde připravujeme pokrmy na víkendy, máme poblíž nákladového nádraží. Vzhledem k tomu, že nám s přípravou pokrmů pomáhá i moje maminka, považujeme se za rodinný podnik. Každý den kromě pondělí si u nás vyberete z řady charakteristických pokrmů — součástí naší nabídky je například Nabu Sandwich Royale s jehněčími klobáskami nebo Sandwich Kafteji, který obsahuje tuniský salát z grilované zeleniny. Servírujeme ho s našimi domácími hranolky okořeněnými tajnými přísadami.

TIP PRO VÁS

Pokud hledáte opravdový tuniský zážitek, zkuste náš big bowl pro dvě osoby, který se skládá z kuřecí šavarmy, osmi kusů falafelu a hummusu. Jídlo si můžete snadno připravit i doma z kuřecích stehenních řízků a ostatních uvedených ingrediencí. Tunisané ho jedí společně, a to zásadně rukama.