**Otvoren je 3. Asian Street Food Festival: ovogodišnje izdanje opravdalo visoka očekivanja**

Konačno je opet oživio romantični **Trg Josipa Jurja Strossmayera** u srcu Zagreba i s koje god mu strane prišli ovih će vas dana mamiti egzotični mirisi i okusi s ukupno **11 kućica** koje **od 23. do 29. travnja**, koliko traje **3. Asian Street Food Festival**, nude više od 50 različitih azijskih specijaliteta.

Netom po otvaranju brojni su Zagrepčani i gosti metropole s odobravanjem obilazili Festival i uživali u svojim omiljenim, ali i nekom novim jelima, a posebno je bilo zanimljivo promatrati više nego pozitivne reakcije upravo azijskih turista.

Domaći ljubitelji azijske gastronomije također su bili puni riječi hvale za kreativnu ponudu i izvrsne novitete. Iznimno ih je veselilo kušati nova jela na kućicama već im dobro znanih veterana Asian Street Food Festivala - tako su primjerice osim legendarnih gyoza po kojima je **Purple Monkey** najpoznatiji, rado kušali njihove elegantne Squid Sticks i zabavnu Popcorn Chicken - dva posve nova jela nastala ekskluzivno za ovu prigodu. Na susjednoj **SoHo** kućici najviše je zanimanja izazvao Sohorrito - sushi u formatu burrita kojeg nude u pet verzija: tuna, piletina, kozice, losos i vegan, ali i Squid in Kadaif - mekane i sočne kuglice od lignje u hrskavom kadaifu. Još jedan od omiljenih i uvijek posebno kreativnih sudionika ovog festivala svakako je **Jellyfish in Space** koji su ovog puta oduševili svojim Bao Bunsima Pašticada s kimchijem i umakom od manga. U ponudi imaju još i Bao Buns Pulled Pork, Bao Buns Shrimp Surimi, Bao Buns Losos Tartar te četiri autorska koktela koji se savršeno sljubljuju s bunsima.

I prije samog otvaranja veliku je pozornost izazvala vijest da će se na Asian Street Food Festivalu pojaviti i **Noel\* by Ivan Temšić**. Noel kao prvi zagrebački restoran okrunjen Michelinovom zvjezdicom pod vodstvom Ivana Temšića na azijskom festivalu pokazuje svoju kreativnost na drugačiji način, ovaj put u orijentalnom stilu, maksimalno se fokusirajući na klasična i prepoznatljiva azijska jela u "street" izdanju. Malo je reći da su posjetitelji već prvoga dana bili oduševljeni svakim od Temšićevih jela iz ponude koja uključuje: Katsu Sando, Gyoze, Korejska pržena pileća krilca, PorkBelly Bao i Yakitori škampe. Posjetitelje su, osim bogatih i izbalansiranih okusa oduševili profesionalizam i pristupačnost mladog chefa kojeg ćete na kućici moći vidjeti i s njim porazgovarati svakoga dana tijekom trajanja Festivala.

Premijerno predstavljanje na Asian Street Food Festivalu ima i iznimno popularan **Curry Bowl** koji nudi šrilankanske specijalitete. Izvrsno organizirani i fokusirani tim kojeg predvodi Brian Senaratne odnio je brojne pohvale za curryje koje nude u verzijama s piletinom, crnom svinjom i veganski, te izvrsne pileće rolice s curry majonezom, no najveći hit na ovoj kućici svakako je Kotthu - tradicionalno šrilankansko jelo koje se spravlja posebnom tehnikom rezanja tortilje, wok povrća i mesa (piletina, junetina ili crna svinja) te servira u obliku valjka preliven sirom i tradicionalnim umakom. Ovo izdašno i zasitno jelo nazivaju još i lijekom za mamurluk. A svi ljubitelji tradicionalnih tajlandskih okusa i ove godine mogu uživati u sad već legendarnom Pad Thaiju na **Thai Thai** kućici - koja osmijesima i ljubaznošću obasjava cijeli Strossmayerov trg, a koja je ove godine ponudila i dva nova jela - kiselo ljutu Tom Yum juhu s kozicama i rižinim rezancima i ljutu hrskavu piletinu s rižom za koju su se mogle čuti samo riječi hvale. Imaju i odličan desert: svježi mladi kokos punjen ljepljivom rižom i sladoledom od kokosa koji je jednako atraktivan izgledom kao i okusima.

Još jedno od posebno iščekivanih pojavljivanja na ovogodišnjem Asian Street Food Festivalu svakako je ono chefa **Maria Mihelja** koji po prvi put u Hrvatskoj sprema poznato kinesko street food jelo **Rou Jia Mo** (izg. ro-đa-mo). Riječ je o azijskom specijalitetu u hrskavom kruhu od vučenog tijesta nalik bureku, punjenom posebno mariniranim trakicama junetine ili piletine u kombinaciji s wok povrćem i kineskim začinima, prilozima i umacima. Drukčije, prepuno okusa, sočno, vješto balansirano - samo su neki od komentara koje smo mogli čuti na ovaj adut člana žirija MasterChefa. Ljubitelji slastica neće ostati nimalo zakinuti na azijskom festivalu. Mnogi su već prvoga dana s nestrpljenjem čekali svoj red na nove kreacije talentiranog pastry chefa Jurja Klepića koji na kućici **Gdje je Jura** sprema Fry Dubai - gelato od pistacije s kadaifom, pastom od pistacije, mliječnom belgijskom čokoladom, yuzu gelom i sjeckanom pistacijom. Napravio je i Tropic Fry - gelato od vanilije s mangom, marakujom, crumbleom i kokosom, te Dubai jagode s kremom od pistacije, kadaifom i belgijskom mliječnom čokoladom. Kućica **Kawaii** pak mami neodoljivim mirisom karamele kojom oblaže svježe voće i tako stvaraju Tanghulu, tradicionalnu kinesku slasticu koja krcka pod zubima. Usto nude i japanske Harajuku crepes - tanke i mekane palačinke punjene kremastim soft serve sladoledom, svježim voćem i šarenim dodacima, te matcha sladoled i sladoled od crnog sezama. Na kućicama SoHo i Purple Monkey posjetitelji se mogu zasladiti mochi sladoledom u četiri okusa: kokos, čokolada, pistacija te mango i marakuja.

**Ginglebells** kućica prava je oaza za vrhunske koktele, od njihovih legendarnih klasika poput Mojita, Gin Tonica, Skinny Bitch, London ili Moscow Mule koktela, do azijskih specijala: Yuzu Palome, Yuzu Mojita ili Yuzu Collinsa. **Centralni bar** pak brine za sva ostala alkoholna i bezalkoholna pića, od Šoškić vina, Staropramen i Grif piva, preko vrhunskih rakija do Spritzeva među kojima se već prvoga dana istakao Geisha Spritz. Ljubitelji kave ovdje će moći uživati u vrhunskoj Well Bean kavi, a važno je spomenuti i kako sve kućice služe vrhunske prirodno fermentirane soya umake Kikkoman koji sadrže samo četiri sastojka: vodu, zrna soje, pšenice i soli. Usto, svakoga dana od 18-19 sati traje **Happy Hour** uz 10 % popusta na plaćanje ZABA Mastercard karticama.

Bogat popratni program, osim svakodnevnih nastupa vrhunskih DJ-a, donosi i **Staropramen Movie Night** u petak od 20,30 sati kada će se prikazivati tajlandska komedija “Kako se obogatiti prije nego što baka umre”. Tu su i izuzetno atraktivne radionice: od **Mochi Pounding radionice** koju će u nedjelju od 13 h voditi Maki Nagayoshi iz jedinstvenog Pink Pig restorana, preko **Kikkoman radionice Tantanmen ramena** pod vodstvom Nastasje Chiare Petrić koja je na rasporedu u ponedjeljak od 17 h, a istoga dana već od 18 h na rasporedu je atraktivan **Materia matcha workshop.** Osim zabave i edukacije, Asian Street Food Festival imat će i **humanitarni karakter:** u suradnji Fisherije i rukometaša RK Zagreba u nedjelju će se održati humanitarna prodaja Fisherija sushi snack boxeva, a sav prihod je namijenjen projektu Davora Rostuhara koji donosi nove tehnologije u manje škole diljem Hrvatske. U humanitarnoj prodaji sudjelovat će rukometaši Matej Mandić i Luka Lovre Klarić.

Za sve novosti i načine prijava na radionice pratite Asian Street Food Festival na [Instagramu](https://www.instagram.com/asianfestival.eu/) i [Facebooku](https://www.facebook.com/asianfestival.eu).

Mjesto: Trg Josipa Jurja Strossmayera, Zagreb

Trajanje: 23. do 29. travnja 2025.

Radno vrijeme: pon-pet 12:00 - 24:00 h, sub-ned 11:00 - 24:00 h

Ulaz: besplatan

Foto: Gordan Svilar