

Lokal z własną wędzarnią, grillem i piecem. Oto Centralna Gastromachina na Piotrkowskiej

04.10.2019 9:27 Zuzanna Bociąga / ŁCW

kategoria: **Ulica Piotrkowska**

Aktualności turystyczne

Dobrze znana łodzianom burgerownia rozbudowuje koncepcję, wskakując na wyższy, restauracyjny poziom, dzięki nowemu miejscu na Piotrkowskiej pod znakiem Gastromachiny. Najpierw wszechobecny food truck, potem mały lokal w wyjątkowym podwórku słynącym z dobrych gastronomii, a teraz pełnometrażowy lokal z własną wędzarnią, grillem i poszerzoną kartą dań. W ten weekend, po tygodniu testów, Centralna Gastromachina oficjalnie otwiera się w podwórku winem płynącym przy Piotrkowskiej 93 w Łodzi.



Centralna Gastromachina to w skrócie nowa restauracja z BBQ, stekami i koktajlami. W łódzkiej branży gastronomicznej jest to jednak połączenie jeszcze nie było ze względu na znajdującą się w lokalu wędzarnię z grillem i piecem (tzw. "barbecue"). Jednocześnie Gastromachina kontynuuje tradycje kulinarne poprzednich conceptów: działającej od kwietnia

2014 roku Mobilnej Gastromachiny oraz otwartego po niespełna roku punktu stacjonarnego przy Piotrkowskiej 89, czyli Gastromachiny Stacji.

- Centralna Gastromachina jest kontynuacją naszych kulinarnych idei w nowej odsłonie. Po wielu miesiącach remontu w lokalu po dawnej piekarni, z przyjemnością zapraszamy do nowych, przestronnych wnętrz. Nie chcieliśmy powtarzać tego co robiliśmy do tej pory, bo zależało nam na rozwoju. Stąd pomysł, żeby oferta nowego lokalu oparta była na wędzarni, czyli pasji naszego szefa kuchni Wiktora Kaczanowskiego - mówi Piotrek Andrzejewski, szef nowego lokalu.

W piątek, 4 października, nastąpi oficjalne otwarcie Centralnej Gastromachiny. - Postawienie wędzarni opalanej drewnem w środku lokalu było nie lada wyzwaniem. Ale dzięki ciężkiej pracy i pomysłowości naszego zespołu okazało się możliwe - wspomina szef Centralnej. Dzięki temu cały proces wędzenia, grillowania, gotowania i pieczenia może odbywać się na oczach gości, bo w przeszklonym pomieszczeniu wędzarni zajmującej centralne miejsce w lokalu oraz w otwartej kuchni. Jest to jedyna taka wędzarnia w Łodzi. Jej rozbudowana konstrukcja łączy w sobie palenisko opalane drewnem z BBQ do długiego i wolnego pieczenia w gorącym dymie oraz z zimną wędzarnią. Przygotowywane są w niej soczyste mięsa na gorąco o wyjątkowym, dymnym aromacie: żeberka wieprzowe oraz żebra i mostki wołowe, a także wędzone masło oraz ananasy. Wkrótce oferta poszerzy się też między innymi o wędzone wędliny, sery i ryby.

Urządzenie daje mnóstwo możliwości, które zespół Gastromachiny zamierza wykorzystać jak najlepiej. Technikę wędzenia i wielogodzinnego pieczenia w dymie szef kuchni dopracowywał miesiącami testów, wybierając najlepsze odmiany drewna i dobierając odpowiednie temperatury, dbając jednocześnie o dobór produktów. - Dlatego od lat niezmiennie współpracujemy z jednym, lokalnym dostawcą mięsa. Chcieliśmy, aby goście mogli to docenić, dlatego uzupełniliśmy naszą ofertę o steki z sezonowanego antrykotu i rostbefu oraz z polędwicy wołowej. Na miłośników ryb czeka zaś stek z tuńczyka, łosoś z pieca i szaszłyk z krewetek z wędzonym ananasem - zachęca szef kuchni, Wiktor Kaczanowski.

Chociaż oferta restauracji skierowana jest głównie do mięsożerców, to obecnie standardem w większości dobrych kanajp są pozycje roślinne. Ola Zawada, wege ekspertka Gastromachiny zadbała, aby w menu nie zabrakło propozycji wegetariańskich i wegańskich. Bowl z tofu, sosem orzechowym i guacamole z mango, frytki ze smażonym i wędzonym tofu, jalapeno i serem cheddar albo wege burger czekają na gości, którzy unikają mięsa w diecie.

Uzupełnieniem formuły są autorskie koktajle, skomponowane z jedzeniem serwowanym w lokalu przez Mateusza Rosińskiego, który jest znaną postacią polskiej sceny barowej, między innymi dzięki sukcesom w konkursie World Class oraz podbojom gastronomicznej Warszawy.

Na piątkowym otwarciu restauracji goście będą mieli okazję poznać nasze pierwsze, pełne menu. - Ruszamy o 14:00, a od godziny 18.00 czekamy na wszystkich z powitalnym drinkiem!

- zachęca szef Centralnej Gastromachiny.





