

Pierwsza w Łodzi restauracja z autentyczną kuchnią wietnamską

10.06.2021 15:44 Zuzanna Bociąga / ŁCW

kategoria: **Ulica Piotrkowska**

Za nami pierwsze tygodnie po zakończeniu lockdownu w gastronomii. Do lokali i ogródków powrócili goście, a obok znanych już łodzianom restauracji pojawiają się nowe. Pod numerem 80 na Piotrkowskiej ruszyła właśnie wietnamska restauracja Phở by Lilly Tran.



Pod numerem 80 na Piotrkowskiej ruszyła wietnamska restauracja Phở by Lilly Tran

Z Wietnamu do Polski

- Pochodzę z Wietnamu i od ponad 20 lat mieszkam w Łodzi - mówi Lilly Tran, twórczyni i szefowa kuchni nowej restauracji. - Polska to mój dom, ale moją ojczyznę zawsze będzie Wietnam, dlatego postanowiłam stworzyć miejsce, w którym będę mogła podzielić się z gośćmi autentyczną kuchnią wietnamską, jaką znam z rodzinnego kraju.



Zupa pho, fot. Pho by Lilly Tran



Hot pot, fot. Pho by Lilly Tran



Spring rolls, fot. Pho by Lilly Tran



Banh mi, fot. Pho by Lilly Tran



Sałatka mango, fot. Pho by Lilly Tran



Makaron bun, fot. Pho by Lilly Tran



Banh xeo, fot. Pho by Lilly Tran

Co zatem trafiło do menu nowej restauracji? Przede wszystkim tradycyjną zupę z makaronem ryżowym phở. To popularne na całym świecie danie kuchni wietnamskiej – aromatyczny wywar wołowy z cynamonem, anyżem i goździkami podawany z makaronem ryżowym, mięsem i świeżymi ziołami. W Phở by Lilly Tran spróbujemy jej w aż sześciu rodzajach.

- Mamy też słynne kanapki bánh mì z bagietki na ciepło z wietnamskim pate i pieczonym brzuchem wieprzowym oraz dania z makaronu ryżowego bún, ale są też inne dania, jak smażone pierożki, sałatka z mango i krewetkami czy popularne spring rolls – wymienia Lilly. – Zachęcam też do spróbowania tradycyjnego wietnamskiego z deseru na bazie słodkiego puddingu z fasoli. Brzmi nietypowe, ale wiele razy przyrządzałam go dla polskich przyjaciół i zawsze byli zachwyceni!

Tworząc menu, Lilly nie zapomniała o weganach. Chociaż kuchnia wietnamska bazuje w znacznym stopniu na mięsie, to szefowa kuchni przygotowała roślinne odpowiedniki popularnych dań. Miłośnicy wietnamskiej kuchni i nowych smaków będą mogli też spróbować nieznanych w Polsce wietnamskich ziół i bardziej egzotycznych dań, jak sałatka z suszoną wołowiną albo mango z solą krewetkową. Sporą atrakcją jest też lẩu, czyli wietnamski hot pot – danie, które w znacznym stopniu przyrządza się samemu. - Na stole ustawiamy podgrzewany garnek, w którym znajduje się gorąca zupa. Wokół garnka ułożone są różne

dodatki – mięsa, warzywa, zioła, makaron i pierożki, które każdy według uznania gotuje w zupie i je z wywarem albo dipem – wyjaśnia Lilly. - To idealne danie na kolację w gronie rodziny i przyjaciół.

Restauracja Phở by Lilly Tran czeka na gości przy Piotrkowskiej 80 od wtorku do niedzieli w godzinach 12.00 – 22.00. Wkrótce można będzie też zamawiać dania z menu z dostawą do domu. Na razie jednak zachęcamy do wizyty w ozdobionym kwiatami i pięknymi zdjęciami Wietnamu lokalu albo udekorowanym lampionami, malowniczym ogródku.



