

Jemy w Łodzi Food Fest 2022

kategoria:

Festiwale

Kulinaria

09.09.2022 - 18.09.2022

cały dzień

Już 9 września zaczyna się szósta edycja największego festiwalu kulinarnego w mieście, na który zapraszamy razem z Łódzkim Centrum Wydarzeń, Monopolis i firmą Bidfood Farutex. W tym roku mała zmiana formuły - mamy jeden motyw przewodni - Pasta&Kluchy.



Przed nami dziesięć dni makaronowej uczyty – Jemy w Łodzi Food Fest będzie trwał od 9 do 18 września 2022. Będą makarony i kluseczki polskie, włoskie, azjatyckie i amerykańskie. A do tego wyjątkowe wydarzenia towarzyszące. Jak zawsze wszystkie festiwalowe dania zostały przygotowane specjalnie na tę okazję i nie zjemy ich na co dzień w łódzkich restauracjach. Czym tym razem szefowie kuchni zaskoczą gości?

Festiwalowe dania

Prawie 40 festiwalowych restauracji i jeszcze więcej wyjątkowych dań (wybrane lokale przygotowały dwie propozycje, w tym jedną wegańską). To makaronowo-kluskowa podróż przez cały świat! - Mamy nasze łódzkie kluski żelazne i knedle, polskie cepeliny, kopytka, leniwe i pyzy (faszerowane żebrem), azjatycki ramen czy udon i oczywiście mocną włoską reprezentację – mówi Izabella Borowska z portalu Jemy w Łodzi. Restauracje zaszalały nie tylko z dodatkami (można tu między innymi wymienić stek z miecznika, farsz krewetkowy, wędzony ziemniak z syfonu czy puree marchewkowe), ale przede wszystkim z kształtami. Nie zabraknie tagliatelle czy lasagne, ale festiwal makaronów zobowiązuje, dzięki czemu spróbujemy takich propozycji, jak orecchiette, tortellacci, trofie czy tagliolini. Jak zwykle nie zabrakło też niecodziennych form podania, jak na przykład burger z kluskami śląskimi czy ciasteczkowe gnocchi podane na lodach z pistacjowym „pesto”.

Wydarzenia towarzyszące

Jemy w Łodzi Food Fest wyróżnia się spośród innych festiwali kulinarnych ilością wydarzeń towarzyszących. Oczywiście w tym roku wiele z nich dotyczy tematu makaronu. W studiu

Book&Cook organizowane jest spotkanie, na którym uczestnicy przygotowują danie z udonem, a w konkursie będzie można wygrać zaproszenia do manufaktury ramenu. Festiwal to świetna okazja do spotkania Klubu Kolacyjnego Jemy w Łodzi (to niezobowiązująca formuła spotkań przy wspólnym stole i wyjątkowym jedzeniu) – tym razem uczestników ugości sam Francesco Mameli z restauracji Trattoria Italiana w Monopolis i oczywiście nakarmi makaronami. Co ciekawe – będą też propozycje na słodko w lodowym bistro Milk, który wraz z Asią Banad z Posypane.pl odtworzy włoskie pasty w deserowych wersjach.

Na tym nie koniec. Wojciech Woźniak z TheTea.pl zabierze nas do magicznego świata jakościowych herbat, Bartosz Łataś uczyni to samo z whisky, a Wojciech Fiet z koktajlami. Muzeum Wódki w Monopolis udostępni nam swoje wnętrza na degustację kraftowych trunków, a KUSZ Productions nauczy, jak pięknie pokazać jedzenie na filmach kręconych smartfonem.

Jemy w Łodzi Food Fest (Pasta i Kluchy) 2022 – festiwalowe dania

Jemy w Łodzi Food Fest (Pasta i Kluchy) 2022 – festiwalowe dania

Agrafka (Piotrkowska 90)

Ravioli z farszem z krewetek, ricotty i salami spianata, podawane z sosem na bazie wywaru z pancerzy krewetek z dodatkiem prosecco.

Cena: 28 zł

Al Dente Pasta&Bąble bar (Manufaktura – Ogrodowa 19A)

Tagliatelle z cukinią, grillowaną wieprzowiną, konfitowaną kurką i mascarpone

????Makaron ryżowy tom yum z warzywami, orzeszkami ziemnymi, grzybami nameko, chili i szczypiorkiem

Cena: 36,50 zł

Arteria (Monopolis – Kopcińskiego 62a)

Pasta krab thermidor – pappardelle / mięso kraba / białe wino / czosnek / brandy / żółtko / ser gruyère / cukinia / pomidor koktajlowy

Cena: 55 zł

????Pasta gochugaru – tagliatelle / gochugaru / szlotka / dynia konserwowa / sałata rzymska

Cena: 43 zł

Bawełna (Manufaktura – Ogrodowa 19A)

Tagliatelle z sosem z pieczonego bakłażana, pomidorów i słodkiej śmietanki, podawane z mozzarellą di bufala

Cena: 48 zł

Bistro Book&Cook (Żeromskiego 94C)

Makaron po-łłotski – ukraiński makaron z mielonym mięsem, cebulą i bulionem

Cena: 21 zł

Breadnia (Piotrkowska 86)

Spaghetti z sosem z polnych pomidorów i kulką aksamitnej burraty

Cena: 32,90 zł

Centralna Gastromachina (Piotrkowska 93)

Burger z wołowiną, kluskami śląskimi z sosem pieczeniowym, skwarkami z boczku i zasmażanymi buraczkami

Cena: 39 zł

Ciasno jak w ulu (Księży Młyn 16)

????Kluski żelazne / farsz marchewkowy / purée z pieczonej marchewki / chipsy z marchewki

Cena: 32 zł

Knedle ze śliwkami / krem mascarpone / palona bułka z masłem / kulki jagodowe

Cena: 36 zł

Curry Masala (Piłsudskiego 76)

????Heriyali – curry z makaronem duszonym w sosie z liści szpinaku, mięty i indyjskich przypraw

Cena: 39 zł

Do Pyza – jagnięcina i kluski ziemniaczane w autorskim sosie z cebuli, pomidorów i indyjskich przypraw

Cena: 49 zł

DaVella (Inflancka 6)

Tagliatelle z salami picante, pomarańczą i imbirem na mleku kokosowym z dodatkiem pistacji oraz mięty

????Gnocchi buraczane w pesto buraczano – chrzanowym z prażonym słonecznikiem, balsamico, pesto bazyliowym oraz kolendrą

Cena: 39 zł

DOKI Gastrobar (OFF Piotrkowska – Piotrkowska 138/140)

Pasta alla gricia – makaron strozzapreti, długo dojrzewająca pancetta własnej produkcji, ser pecorino romano, czosnek i szalotka

Cena: 39 zł

Falla (Piotrkowska 217)

????Deep fried lasagne – kremowo-serowa, wegańska lasagne smażona w chrupiącym panko

Cena: 33 zł

Farina Bianco (Piłsudskiego 14)

Knedel ze śliwką, polik wołowy, brokuł bimi, kimchi z czerwonej kapusty, ziemia z pszennego chleba

Cena: 43 zł

Fame Sushi (Telimeny 8)

Pad kee mao – makaron udon z wieprzowiną i sosem, podawany z pak choi, broccolini, imbirem, cebulą dymką i posypką z orzeszków ziemnych

Cena: 39 zł

Fatamorgana (Księży Młyn 16)

Cepeliny z mięsem lub twarogiem i cebulą, podawane z wędzonym ziemniakiem z syfonu, modrą czerwoną kapustą z dodatkiem porto, paloną cebulą gotowaną w maśle, chipsem chlebowym, marynowanymi kurkami i oliwą ziołową

Cena: 42 zł

Galante (Pabianicka 31, Aleksandrów Łódzki)

Kopytka z pieczonych ziemniaków z serem bursztyn, kurkami w emulsji maślanej, kremowym żółtkiem, natką pietruszki i chrupką z orzechów włoskich

Cena: 40 zł

Hamra (Piotrkowska 89)

Hashweh - makaron po libańsku z ryżem basmati, wołowiną, orzechami włoskimi, rodzynkami i orientalnymi przyprawami z mocną nutą cynamonu

Cena: 39 zł

House of sushi (Piotrkowska 89/ Pomorska 602)

Makaron udon z wolno gotowaną wołowiną w sosie pieprzowym

Cena: 39 zł

Imber (Piotrkowska 43)

Kluski ziemniaczane faszerowane szarpaną baraniną z kminem rzymskim i chili, podane z emulsją z granatów i czerwonego wina

Cena: 35 zł

La Mia Fabbrica (Monopolis - Kopcińskiego 60A)

Pappardelle mare e monti - pappardelle / krewetki / kalmar / mule / podgrzybek / czosnek / natka pietruszki / parmezan / lubczyk / białe wino / sos grzybowo-maślany

Cena: 49 zł

Len i Bawełna (OFF Piotrkowska - Piotrkowska 138/140)

Tagliatelle z kapeluszami borowików oraz sosem na bazie świeżego tymianku, pasty truflowej, masła, czosnku, szalotki i białego wina, podawany ze szpinakiem baby i serem grana padano

Cena: 48 zł

Mangal (Piotrkowska 71)

Tradycyjne tureckie manti w maślanym sosie z jogurtem czosnkowym i sumakiem

Cena: 35 zł

Milk Lodowe Bistro (Nawrot 15)

Gnocchi z krucho-maślanego ciasta z pistacjowym pesto, prażonymi migdałami i Milkowymi lodami

Cena: 18 zł

Mono Cafe (Monopolis – Kopcińskiego 62)

Ręcznie robione tagliatelle w sosie z grzybami sezonowymi oraz smażoną polędwiczką wieprzową

Cena: 44 zł

Otwarte Drzwi (Piotrkowska 120)

Czarne tagliolini z polędwicą z miecznika, kaparami, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem i natką pietruszki w sosie pomidorowym z dodatkiem białego wina i limonki, posypane pangrattato cytrusowym

Cena: 45 zł

Piekarnia (Monopolis – Kopcińskiego 62)

Cepeliny nadziewane mięsem wieprzowo – drobiowym, podawane z młodą kapustą z boczkiem, wykończone kruszonką z pieczywa orkiszowego

Cena: 29 zł

Pizzanova (Piotrkowska 78)

Lasagne bolognese – sos ragu alla bolognese w połączeniu z makaronem i delikatnym beszamelem, zapieczony pod mozzarellą

Cena: 32 zł

Raan Raan Pasta Italiana (Galeria Łódzka - Piłsudskiego 15/23)

Salsiccia e funghi - salsiccia, prawdziwki, cebula, czosnek, szczypiorek, śmietana

Do wyboru makaron: penne lub penne bezglutenowe, spaghetti, fusilli, farfalle

Cena: 36 zł

Ramenownia (Piotrkowska 89)

Hokkaido tsukemen - ramen własnej produkcji, kremowy bulion wieprzowy z dodatkiem miso tare i purée z dyni, podawany z chashu, dymką, pieczoną dynią, ostrymi kiełkami mung i palonym porem

????Vegan Hokkaido tsukemen - ramen własnej produkcji, kremowy bulion warzywny z dodatkiem miso tare i purée z dyni, podawany z kukurydzą, dymką, pieczoną dynią, ostrymi kiełkami mung i palonym porem.

Cena: 40 zł

Ramki (Piotrkowska 144)

Pyzy faszerowane szarpanym żebrem wieprzowym, podane z assiette z cebuli, w którego skład wchodzi: sos z pieczonej cebuli, piklowana cebula, chrust z cebuli, majonez z palonej cebuli, oliwa szczypiorkowa

Cena: 38 zł

Sendai sushi & ramen (Monopolis - Kopcińskiego 62)

Yaki-buta udon - makaron udon z polędwicą wieprzową w sosie ostrygowym z warzywami i edamame

Cena: 29 zł

Szpułka (Manufaktura - Ogrodowa 19A)

Trofie all'amatriciana - makaron z sosem amatriciana z pomidorów, guanciale, białego wina, czosnku i pecorino romano

Cena: 45 zł

Szwalnia Kuchnia i desery (Piotrkowska 217)

Leniwa świnka polsko-azjatycka – kluski leniwe w sosie z szarpaną wieprzowiną w paście gochujang i pomidorach

Cena: 39 zł

Tabu Sushi (Piłsudskiego 14)

Dim sum z kaczką i gęsią wątróbką, sos tom yum, szpinak z orzechami i tofu, olej z kolendry

Cena: 44 zł

Ukryte Rzeki (Ogrody Geyera, Piotrkowska)

Tortellacci z borowikami, z bulionem z ośmiornicy, octem z pomidorów, smażonymi kurkami ze szpinakiem oraz serem pecorino

Cena: 49 zł

Zielona (Manufaktura – Drewnowska 58)

????Wegańskie orecchiette z brokułem i groszkiem, w sosie z cukinii z aromatycznym tofu i płatkami chili

Cena: 36 zł

Zielony Chrzan (Żwirki 8)

Spicy Kimchi Udon Noodle Stir Fry – udon, kimchi własnej produkcji, papryka gochugaru, pasta gochujang, szczypior, boczek, sezam

Cena: 32 zł