

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Olga Nur

Na esquina mais badalada de Lourdes, Curitiba com Tomás Gonzaga, foi inaugurado recentemente o Olga Nur, restaurante com cardápio assinado pelo chef Erick Jacquin, um dos jurados do programa MasterChef Brasil. Na cozinha está o chef Rodrigo Viana e, no comando dos vinhos, o sommelier Cláudio Cipriano, que já trabalhou Vecchio Sogno e no Verano. Para completar o ótimo atendimento, Robson "Tizé" atua gerência, com toda sua simpatia.

A decoração é lindíssima, com um teto deslumbrante feito com quase 80 mil pendentês de madeira cujas ondulações criam diferentes percepções do espaço, aos modos de uma topografia invertida. Na calçada, os bangalôs de madeira da Cerveja Corona são os mais cobijados, já que são perfeitos para um sábado à tarde!

Os petiscos e os drinks merecem destaque. Para compartilhar, indico o pastel de tartare de salmão (R\$42) e o minihambúrguer com creme de foie gras e cesta de pães (R\$55), excelentes pedidas!

Os drinks são elaborados por

pelopremiado bartender mixologista Filipe Brasil. Campeão mineiro de coquetelaria pela Grey Goose em 2010, Amarula 2012 e eleito melhor bartender de BH pela revista Encontro Gastrô 2012/13. Ganhou também prêmios por melhor carta de cocktails para Speciale Pizza Bare para o Mambo Drinkeria e hoje é proprietário do bar Meet Me At The Yard. O cardápio de drinks é dividido em três partes: clássicos (R\$18), twists (R\$23) e exclusivos (R\$28). Escolhi um de cada categoria para experimentar e todos foram aprovadíssimos. Eu conheço um bom barman pela Margarita e a do Filipe Brasil estava perfeita: absolutamente equilibrada, com as dosagens corretas como deve ser um drink clássico e tradicional. Da linha "twists", pedi o Moscow Mule Vodka Absolut, ginger ale, suco de limão e espuma de gengibre, e, dos "exclusivos", apreciei o Dream of Roses Gin Beekeeper, água de rosas libanesa, suco de limão siciliano e água de côco. Gostei tanto dos drinks que pedi uma surpresa e na hora Filipe Brasil criou um especial: vodka, caramelo queimado, chá de maçã,

chá de gengibre e amor, servido em uma linda xícara, com alicrim e casquinha de limão marçaricados na hora para exalar o aroma. Um luxo!

Para quem prefere almoçar ou jantar, indico de entrada o tartare de salmão e atum, guacamole, zestes de limão confit (R\$49) e, como prato principal, o badejo (peixe do dia) com palmito pupunha, tomate confitado e panko (R\$59) e o salmão ao molho de laranja com risoto de açafrão (R\$64). Para quem gosta de carne, tem um entrecoste grelhado Black Angus Bearnaise, batatas confitas ao forno (R\$76). Semana passada, comi um atum semigrelhado (peixe do dia) ao molho de pimenta com espaguete de pupunha (R\$59) que estava sensacional! O risotto de camarão não faz parte do cardápio, mas, atendendo a pedidos, sai. E lá no Olga é assim: você pode alterar os pratos, que eles fazem de acordo com a sua preferência!

Tudo isso ainda com o DJ André Hadad, que vem se destacando no cenário brasileiro como uma das grandes revelações da música Ambient, Lounge e Soulful House.



FOTOS DIVULGAÇÃO JC



Detalhes

Capacidade: 200 pessoas
Manobrista: R\$15
Inaugurado em: junho/2015

Rolha: não aceita
Carta de vinhos: 206 rótulos
Cartão de crédito: todos

Carta de cervejas harmonizadas do Kazuki

Quem diria que cerveja harmoniza com comida japonesa? E não é que deu certo? Os sommeliers de cerveja Marco Falcone e Fabiana Arreguy desenvolveram um cardápio com mais de 50 harmonizações para o restaurante japonês Kazuki. São 36 rótulos entre artesanais nacionais e importados, claro, com destaque às bebidas produzidas em Minas Gerais, estado que tem se transformado em uma das maiores referências nesta produção – entre fábricas de cerveja, sendo grande parte delas microcervejarias –, sendo BH conhecida como "a Bélgica Brasileira". Estive lá essa semana degustando seis dessas harmonizações e achei a proposta muito interessante!

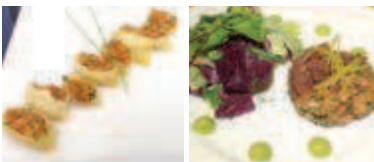
Outback com novos vinhos

A vinícola argentina Bodegas Salentein, instalada no Vale de Uco, em Mendoza, lança para o Outback Steakhouse Brasil um tinto e um branco para harmonizar com os sabores marcantes do cardápio: Red Selection (R\$ 63), resultado da combinação das uvas Malbec, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, e o White Selection (R\$ 63), feito com a uva Torrontés, que é tipicamente argentina e resulta em vinhos brancos refrescantes e aromáticos. Esse último foi o meu preferido!



Onde? Olga Nur

Chef: Rodrigo Viana, com cardápio assinado por Erick Jacquin
Especialidade: cozinha contemporânea
Endereço: Rua Curitiba, 2.202 – Lourdes
Telefone: (31) 3566-1851
Horários: De segunda a quarta-feira – das 18h à meia-noite / Quintas e sextas-feiras – das 18h à meia-noite / Sábados e domingos – do meio-dia à meia-noite



Na web

Site: olganur.com
Facebook: RestauranteOlgaNur
Instagram: @olganurbh

Com saúde a gente vai longe!

(31) 3516-5123
(31) 3516-5145
goodlife.com.br

goodLife
SAÚDE

Planos de Saúde e Planos Odontológicos