

Pasta&Kluchy - prawdziwie łódzki festiwal kulinarny!

07.04.2021 11:09 Inf. prasowa Jemy w Łodzi

Kolejna inicjatywa festiwalowa grupy Jemy w Łodzi obraca się wokół... makaronów. Temat imprezy wybrali sami mieszkańcy miasta.



Włoski makaron spaghetti, hiszpański fideo, japoński ramen czy udon, a do tego kluski z całego świata: gnocchi, kopytka czy tteokbokki – Jemy w Łodzi ogłasza pierwszy festiwal poświęcony makaronom oraz kluskom! Jemy w Łodzi Pasta&Kluchy Fest to nowe wydarzenie organizowane przez najpopularniejszy łódzki portal poświęcony gastronomii we współpracy z Łódzkim Centrum Wydarzeń, firmą Bidfood Farutex, sklepami Kupuj ze smakiem i Azja na talerzu oraz serwisem Glodny.pl.

Lokalne święto kulinarne potrwa od 9 do 18 kwietnia, a w tym czasie łodzianie będą mieli okazję spróbować mącznych dań inspirowanych kuchniami całego świata. – *Dzięki festiwalowym propozycjom przeniesiemy się do Włoch, Stanów Zjednoczonych, Chin, Japonii czy Korei. Nie zabraknie również lokalnych przysmaków: klusek śląskich, kopytek czy cepelinów, które na nowo zinterpretują szefowie kuchni* – zdradza mówi Agata Zarębska z Jemy w Łodzi. W pierwszej edycji wydarzenia udział weźmie około 40 restauracji z Łodzi i okolic, a do spróbowania prawie 50 popisowych dań przygotowanych specjalnie na festiwal.

Festiwal będzie doskonałą okazją, by spróbować kompozycji niespotykanych na co dzień w restauracyjnych menu. Koreańskie kluseczki *teokbokki* z mąki ryżowej, burger z amerykańskim *mac&cheese*, paella *Fideuà de mariscos* z krótkim makaronem czy cepeliny w pudrze z boczku – propozycje przygotowane na wydarzenie zachwycają kreatywnością. Dostępne będą również opcje wegetariańskie i wegańskie, dzięki którym z Pasta&Kluchy Fest będą mogli skorzystać wszyscy łodzianie. Zgodnie z aktualnymi obostrzeniami, wszystkie dania dostępne będą na wynos i w dostawie. Dla ułatwienia, na stronie oraz oficjalnym wydarzeniu na Facebooku pojawią się adnotacje dotyczące sposobu zamawiania oraz kosztu dostawy.

Więcej szczegółów na stronie wydarzenia na Facebooku.

PROGRAM FESTIWALU

1. Agrafka (Piotrkowska 90)

Mac&Cheese – penne z sosem serowym na bazie mleka, cheddara, mimolette i mozzarelli, parmezanem, chrupiącym boczkiem, rozmarynem, szczypiorkiem, pomidorkami koktajlowymi i chipsem z parmezanu

Cena: 20 zł

Wegańskie Drunken Noodles – makaron ryżowy z tofu, grzybami mun, groszkiem cukrowym, papryką, pak choi, pomidorkami koktajlowymi, dymką, szczypiorkiem, chilli, sezamem, srirachą, sosem sojowym i wegańskim sosem ostrygowym

Cena: 26 zł

500 312 405 / Glodny.pl / Wolt
do 5 km / bezpłatnie

2. Al Dente Pasta&Prosecco Bar (Rynek Manufaktury)

Spaghetti z czerwonym pesto, krewetkami w panko, prosecco, pecorino romano i smażoną rukolą.

Cena: 28 zł

Pappardelle wegańskie z grzybami w 3 odsłonach: smażonym kapeluszem, pudrem z podgrzybka i oliwą truflową, cebulą borettane, natką pietruszki oraz redukcją roślinnej śmietany

Cena: 25 zł

42 630 88 11

cała Łódź / do 3 km 6 zł / powyżej 3 km +2 zł za każdy kilometr

3. All Star Klubokawiarnia (Piotrkowska 217)

Gulasz wołowy z flambiowaną śliwką, gnocchi w dwóch odstępach (z pieczoną marchewką oraz ze szpinakiem) oraz jabłkiem marynowanym w soku z limonki

Cena: 36 zł

Żółte curry z kalafiosem podawane z makaronem ryżowym, marynowaną czerwoną kapustą, prażonymi orzechami nerkowca, kolendrą i papryczką chilli

Cena: 34 zł

530 048 165 / <https://allstar.deligoo.pl/restaurants/allstar> / Glodny.pl / Pyszne.pl

do 3 km 8 zł / do 5 km 10 zł / do 7 km 12 zł

4. BAP! Korean Bowls (Pl. Wolności 6)

Wegetariańskie Gochujang Tteokbokki, czyli Spicy Rice Cakes - kluski ryżowe lepione z mąki z kleistego ryżu, gotowane z kapustą pekińską, cebulą i szczypiorem w ostrym sosie na bazie wegańskiego bulionu dashi i pikantnej pasty gochujang, posypane startą mozzarellą

Cena: 26 zł

Wegańskie Gungjung Tteokbokki, czyli Royal Court Tteokbokki - gotowane kluski ryżowe podane w formie stir fry z cebulą, cukinią, pieczarkami, shiitake i szczypiorkiem, w słodko-słonym sosie na bazie sosu sojowego, podawane z orzeszkami pinii i paskami z wegańskiego omletu

Cena: 28 zł

577 842 695 / Facebook / Instagram "bap_korean" / UberEats

Łódź i okolice / 8 - 30 zł

5. Bawełna (Rynek Manufaktury)

Tagliatelle w sosie śmietanowym z pancettą, brukselką, świeżym szpinakiem, białym winem, cebulą, czosnkiem i kozim serem.

Cena: 32 zł

<https://lodzdelivery.pl/>

do 5 km / 8 zł

6. Cesky Film (Tymienieckiego 25a)

Cepeliny z kapustą i grzybami podawane z ragoût z jelenia z rozmarynem

Cena: 28 zł + 2 zł opakowanie

881 403 888

do 5 km - 6 zł / do 10 km - 12 zł / do 15 km - 18 zł

7. DOKI (OFF Piotrkowska)

Pad Kee Mao z makaronem ryżowym, boczkiem, pak choi, mini kukurydzami, czosnkiem, chilli i tajską bazylią

Cena: 29 zł

Wegańskie gnocchi z karmelizowaną gruszką, fenkułem, sosem mole, pudrem z oliwy miętowej i płatkami migdałów

Cena: 25 zł

42 307 31 01

cała Łódź / do 5 km 5 zł / powyżej 5 km +1 zł za każdy kilometr

8. Drukarnia (OFF Piotrkowska)

Tagliatelle Sepia z łososiem i boczniakami w sosie dyniowo-szafranowym

Cena: 35 zł

507 808 295 / Facebook

do 5 km / 8 - 12 zł

9. Dzień Dobry Caffè (Narutowicza 57)

Makaron udon z pieczonym brzuszkim wieprzowym w tempurze, bobem, mango, krążkami cebulowymi, grzybami mun, sosem demi glace z pieczonych warzyw, prażonymi orzeszkami ziemnymi oraz marynowanym imbirem, podawany z surówką z ogórka i rzepy

Danie dostępne w wersji wegańskiej z marynowanym tofu ????

Cena: 35 zł

515 953 205 / <http://dziendobrycaffe.pl/>

do 3 km 7 zł / 3-6 km 10 zł / powyżej 6 km koszt ustalany indywidualnie

10. Farina Bianco (al. Piłsudskiego 14)

Tagliatelle z wołowiną w marynacie bulgogi, borowikiem, brokułem, kaparami i sosem pieprzowym.

Cena: 42,99 zł

601 700 715 / 603 509 793 / 509 809 558 / <http://farinabianco.com/menu/>

cała Łódź / 10 - 15 zł / minimum logistyczne: 2 porcje

11. Fatamorgana (Księży Młyn 16)

Fat Zeppelin - wiosenne cepeliny z farszem z wędzonego twarogu, obtoczone w pudrze z boczku i podane z młodą zasmażaną kapustą, sosem pieprzowym oraz piklami w koprze.

Cena: 32 zł + 2 zł opakowanie

880 832 509 / Glodny.pl

cała Łódź / do 5 km gratis / powyżej 5 km ustalany indywidualnie

12. Hashtag Sushi (lokale: Centrum, Górna, Teofilów, Bałuty, Retkinia)

Makaron sobą i ramen ze smażonymi krewetkami, warzywami i rakiem.

Cena: 29 zł

www.hashtagsushi.pl

cała Łódź /dostawa gratis

Cena: 29 zł

13. Heksagon (Pomorska 144)

Kluski śląskie faszerowane wieprzowiną i jabłkami, podane z glazurowanym boczkiem, smażoną skórką wieprzową, puree jabłkowym i sosem demi glace z olejem porowym

Cena: 32 zł

577 807 907 / www.heksagonlodz.pl

cała Łódź / 6 - 9 zł

14. HOT (Tymienieckiego 25A/10)

Ebi Soba Roll z krewetką, mozzarellą, suszonym pomidorem, rukolą i ogórkiem, owinięte makaronem soba i zapieczona w tempurze

Cena: 25 zł

730 304 555 / www.hotwokpot.pl / UberEats

do 5 km / 6 - 12 zł

15. House of Sushi (Piotrkowska 89)

Koreańskie kluski tteokbokki w krewetkowym sosie ebi tare z boczkiem, krewetkami, marynowanymi grillowanymi grzybami shiitake i edamame, podawane z jajkiem sadzonym i szczypiorem

Cena: 30 zł

42 674 00 40

cała Łódź / 5 - 15 zł

16. Kolorowe Gary (Pańska 4, Rąbień)

Podsmażane na maśle kluski śląskie z szarpanym żeberkiem wędzonym, cheddarem, sosem BBQ, czosnkiem i szczypiorkiem.

Cena: 32 zł

735 418 550

Aleksandrów Łódzki / Konstantynów Łódzki / Łódź Teofilów – 8 zł

17. Las Tablas Tapas Bar (Piotrkowska 89)

Fideuà de mariscos - odmiana paelli z owocami morza, do przygotowania której zamiast ryżu wykorzystuje się krótki makaron fideo

Cena: 36 zł

42 307 13 35 / www.lastablas.pl / Facebook / Glodny.pl / Wolt

cała Łódź / do 5 km 5 zł / powyżej 5 km 10 zł / minimum logistyczne: 50 zł

18. Len i Bawełna (OFF Piotrkowska)

Kopytka vel. Gnocchi w sosie na bazie białego wina i masła z pieczarkami portobello, świeżym szpinakiem, cebulą, czosnkiem, prażonymi orzeszkami pini oraz tartym serem feta

Cena: 32 zł

<https://lodzdelivery.pl/>

Łódź i okolice / 8 - 30 zł

19. Mały Taj (Naruszewicza 4)

Guay Tiew Kua Gai z makaronem ryżowym, kurczakiem lub krewetkami, pak choi, cebulką, białym pieprzem i sosem sriracha

Cena: 28 zł (danie z kurczakiem), 32 zł (danie z krewetkami)

604 251 252

cała Łódź / do 3 km 6 zł / każdy dodatkowy kilometr +2 zł

20. Mitmi (OFF Piotrkowska)

Gnocchi z batatów w sosie winno-szałwiowym ze szparagami i zielonym groszkiem

Cena: 37 zł

Rigatoni w sosie śmietanowym z wędzonym łososiem, szpinakiem i podgrzybkami

Cena: 36 zł

508 523 566 (odbiór własny) /Uber / Glovo (dostawa)

21. Pawilon (Wojska Polskiego 65/67, Aleksandrów Łódzki)

Mac&cheese burger z wołowiną, mac&cheese z pastą miso i gochugaru, bekonem, karmelizowaną białą cebulą oraz sosem BBQ z gochujang, miodem i kiszoną cytryną

Cena: 29 zł

794 605 566 / <http://www.klubokawiarniapawilon.pl>

Aleksandrów Łódzki (4,50 zł) / Rąbień (od 5,50 zł) / Łódź do Traktorowej (od 5,50 zł)

22. Raan Raan Pasta Italiana (Galeria Łódzka)

Makron ryżowy z pastą z tamaryndowca, kurczakiem, czerwonym curry, cukinią, sokiem z limonki, peperoncino, mleczkiem kokosowym i świeżą kolendrą.

Cena: 28 zł

Pyszne.pl / UberEats / Glovo / Wolt

wg cennika portali

23. Rajskie Jadło Manufaktura (Manufaktura)

Rajskie cepeliny z farszem mięsnym okraszone skwarkami, podane z kapustą zasmażaną

Cena: 19,90 zł

42 636 11 11

???? do 3 km / 6,90 zł

24. Shamo (OFF Piotrkowska)

Pad Kee Mao Ped - kaczką Shamo z makaronem sojowym, warzywami, czosnkiem i chilli w sosie ostrygowo-sojowym

Cena: 39 zł

577 780 078

do 6 km / 6 -12 zł / minimum logistyczne: 60 zł

25. Spółdzielnia (OFF Piotrkowska)

Pappardelle Romana z szynką parmeńską, edamame, parmezanem i sosem na bazie masła oraz białego wina

Cena: 32 zł

786 258 555 / www.spoldzielnia-lodz.pl

cała Łódź / do 3 km 10 zł / do 6 km 15zł / powyżej 6 km w granicach Łodzi 20 zł

26. Sushi Kushi (lokale: Bałuty / Górna / Retkinia / Śródmieście / Teofilów / Widzew)

Kimchi Noodles - makaron udon w sosie sezamowym z wołowiną w imbirze oraz słodko-pikantnym kimchi i szczypiorem

Cena: 35 zł

numery telefonów lokali i zamówienia online dostępne na <https://www.sushikushi.com/>
cała Łódź / od 6 zł

27. Tabu Sushi (al. Piłsudskiego 14)

Gyuniku No Pasuta - makaron ryżowy z marynowanym rostbefem, czerwoną papryką, grzybami shiitake, pak choi, czerwoną cebulą, tamago, ikłą z wodorostów, sosem sojowym, sosem ostrygowym, sosem unagi, olejem sezamowym, imbirem, czosnkiem, chilli i szczypiorem.

Cena: 45 zł

Tofumen - makaron ryżowy ze smażonym tofu, pak choi, groszkiem cukrowym, kiełkami fasoli mung, edamame, mlekiem kokosowym, pastą miso, imbirem, czosnkiem, sosem sojowym, chilli, szczypiorem i japońską przyprawą shichimi togarashi

Cena: 39 zł

885 886 400 / <http://tabusushi.eu/> / kontakt@tabusushi.eu

cała Łódź / do 3,5 km 10 zł / do 5,5 km 12 zł / do 7,5 km 15 zł

28. Tubajka (Park Źródłiska)

Zielony makaron ryżowy z wołowiną marynowaną w maśle orzechowym, grzybami shiitake, bulionem dashida i orzechami arachidowymi

Cena: 30 zł

Zielony makaron z tofu marynowanym w oleju sezamowym, pastą z trawy cytrynowej, groszkiem cukrowym i papryką

Cena: 30 zł

tubajka.com

do 8 km (10 zł) / minimum logistyczne: 35 zł / darmowa dostawa przy zamówieniach pow. 100 zł

29. Restauracja U Krestchmera (Hotel Tobaco / Kopernika 64)

Panierowana klucha drożdżowa z jabłkiem i imbirem, podana z kaczką, serem kozim i marynowaną cebulą

Cena: 32 zł

042 207 07 07 / Facebook / Glodny.pl

do 5 km / dostawa gratis

30. Umamitu (Traugutta 9)

Umamio ramen z pikantnym mięsem sojowym z pastą z bobu i chilli, tare na bazie miso i pasty gochujang, blanszowanym edamame, maślaną kukurydzą, wakame z sezamem, kiełkami mung z olejem sezamowym i szczypiorkiem ????

Cena: 33,90 zł

574 021 180 / www.papuvege.pl

do 7 km / od 7,99 zł

31. Veranda (Piotrkowska 77)

Tagliatelle nero di sepia z wędzonym łososiem, sosem na bazie białej czekolady i mascarpone, szalotką, czosnkiem, koprem, chilli i kolendrą

Cena: 28 zł

607 216 116 / Pyszne.pl

do 15 km / 10 zł / minimum logistyczne: 50 zł

32. Zielona Restauracja Wegetariańska i Wegańska (Rynek Manufaktury)

Kluski śląskie z ricottą, podane z sosem pomidorowo-paprykowym, szpinakiem z szalotką i orzechami włoskimi, rukolą oraz parmezanem

Cena: 28 zł

Wegańskie pełnoziarniste penne a'la putanesca w sosie pomidorowym z bakłażanem, papryką, oliwkami, kaparami i glonami nori

Cena: 24 zł

☎ 42 632 16 96 / lodzdelivery.pl / Glodny.pl

do 7 km / 8 - 13 zł

33. Zjadliwości (Piotrkowska 102A)

Gnocchi z konfitowanym czosnkiem i marynowaną pietruszką - gnocchi z pieczonych

ziemniaków, konfitowany czosnek, marynowana pietruszka, olej pietruszkowy i parmezan z migdałów (wegańskie i bezglutenowe)

Cena: 28 zł

795 247 027 / Facebook Messenger

do 3 km - 8 zł; od 3 do 5 km - 10 zł; od 5 do 7 km - 15 zł

34. Zielony Chrzan (Żwirki 8)

Kamo Udon - pierś z kaczki marynowana w korzennych przyprawach z pszennym makronem udon, blanszowanymi szparagami, pak choi, groszkiem cukrowym, grzybami shiitake, imbirem beni shōga oraz autorskim sosem na bazie ciemnych śliwek.

Cena: 36 zł

Vegan Tantanmen - intensywny sezamowo-orzechowy bulion wegański z mięsem sojowym, makaronem ramen, edamame, kukurydzą, pak choi, marynowanymi shimeji, prażonymi orzeszkami i olejem rayu. Dla wielbicieli ostrzejszych smaków dostępna pikantna pasta w cenie 3zł.

Cena: 29 zł

533 992 222 / <http://zielonychrzean.pl/>

cała Łódź / do 3 km 8zł / 3-10 km 10 zł / powyżej 10 km 15 zł / minimum logistyczne: 60 zł / darmowa dostawa przy zamówieniach pow. 100 zł







