

Ekskluzywna wegańska restauracja serwuje mięso

5 października 2021

Szwajcarski restaurator i szef kuchni Daniel Humm stał się celebrytą dzięki swojemu ekskluzywnemu lokalowi Eleven Madison Park w Nowym Jorku. Restauracja oficjalnie zawdzięcza swoją sławę wegańskiemu charakterowi, ale według amerykańskich mediów posiada ona również wynajmowaną chętnie przez prywatne osoby „sekretną salę mięsną”.



Na łamach liberalnego dziennika „The New York Times” ukazała się krytyczna recenzja posiłków serwowanych zamożnym klientom w Eleven Madison Park. Jej autor nie przyznał lokalowi żadnej gwiazdki, a na dodatek napisał między innymi, że wspomniany Humm jako szef kuchni „robi dziwne rzeczy z warzywami”, które „nie zawsze mu się udają”.

Najważniejszym elementem recenzji okazało się jednak ujawnienie skrywanego dotychczas sekretu „w pełni wegańskiej” restauracji. Gdy niewtajemniczeni klienci mogą więc zamawiać potrawy z bakłażana, stali klienci w specjalnie przygotowanych salach mogą konsumować chociażby pieczoną polędwicę z kiszoną papryką i czarna limonka.

Lokal znajdujący się w ścisłym centrum Nowego Jorku, w swojej oficjalnej ofercie posiada między innymi składające się z dwunastu dań menu degustacyjne, które bez żadnych dodatków kosztuje około 335 dolarów. Całkowicie wegańskie są w nim nawet desery.

Eleven Madison Park rzekomo do 2022 roku ma wprowadzić całkowicie wegańską ofertę, także w „sekretnej sali mięsnej”. „The New York Times” nie do końca wierzy jednak w podobne zapewnienia, zwracając uwagę na dotychczasowe mijanie się z

prawdą przez Humma.

Na podstawie: DailyWire.com, NYTimes.com

Źródło: Autonom.pl