



© Цветелина Ангелова

ВКУСНО СУШИ В „ХАМАЧИ“

От **Николема Попкостадинова**

„Хамачи“ е любимият ми японски ресторант в София, защото без много претенциозност сервират най-прясното суши в града.

Трябва някой да ви подсказва за съществуването му и къде се намира, защото е скрит в тесните къси улички на „Лозенец“, близо до Търговската гимназия. Обстановката е по-скоро чилаут или в средиземноморски стил, но определено е много приятна. Не е задимено и масите са достатъчно далеч една от друга, за да не ви се налага да следите чуждите разговори. Лично аз нямам търпение да стане по-топло, за да видя дали салонът тип зимна градина ще се превърне в открита лятна такава. През средата на помещението минава масивно дърво, чиято корона се губи над тавана. Така че предвещавам много приятни вечери под зелените му листа съвсем скоро.

Добро впечатление прави фактът, че сервитьорите наливат вода от кани в чашите на масата веднага щом се настаните. Тази практика за съжаление е рядкост в България. Стилно облеченият персонал обаче не е добре запознат с менюто и има странната гарба да досажда, когато няма нужда от него, и да не е на линия точно като сте решили да си поръчате още нещо.

Горещо ви препоръчвам японската супа мисо. В „Хамачи“ е много вкусна и приятно побългарена откъм количеството - сервират я в познатите ни големи купи, а не в двойно по-малки съдове, както правят в Европа и Щатите. Всичко се приготвя на момента. Затова съм сигурна от факта, че ако някоя съставка не ви харесва, може да ви приготвят ястието без нея. Например калмарите са на плоча, които тук са наистина много добри, могат да бъдат пикантни или не и въпросният сос да ви го сервират отделно. Като цяло в ме-

нютото няма слабо приготвени неща. Панираните зеленчуци, оризът с кестени, салатите от спанак със сусам и сашими с риба тон и ципура са изключително вкусни. На любителите на пикантни храни препоръчвам за начало краставици със сусам, които са страховити олюти.

Сушито в „Хамачи“, както вече казах, е прясно и добре приготвено. Ако се колебаете какво точно да си поръчате, има смесени сетове от осем до 32 броя. Те са подходящи и за големи компании. Не мога да ви дам съвет за десертите, защото никога не съм стигала до тях. Причината е, че всичко останало е прекалено вкусно и не ми остава място за завършек.

Колкото пъти съм била в „Хамачи“, поне пет, дускът, който се слуша нонстоп отначало и пак от начало, е на Chambao. Коемо е ужасно досадно. И нелогично, защото клиентите са симпатични млади професионалисти, а не манекенки (и техните са благодетели), които четат Паулу Коелю и слушат въпросните испанци.

Минусите на ресторанта са твърде малко и лесно се пренебрегват с едно махване на ръка на фона на непретенциозната, но уютна атмосфера и безкрайно вкусната японска кухня.

„Хамачи“

ул. „Орфей“ 3, кв. „Лозенец“, София

Кредитни и дебитни карти: Да

Телефон: 0896 717766

Отворено: 11:30-23:30



**NO
MAN'S
LAND**

Всяка седмица No Man's Land разширява вашите кулинарни територии.

www.nomansland.bg