

খাবার খবর



'বার্নট গারলিক'-এ রাইস বোল

স্পাইসি চিলি গারলিক রাইস উইথ কটেন্জ চিজ অ্যান্ড বকচয়, তাই ফ্রায়েড রাইস উইথ বেসিল চিকেন অ্যান্ড সানি সাইড আপ, রোস্টেড চিলি পার্ক উইথ করিয়েভার রাইস অ্যান্ড এগ, জ্রাবি স্টাইল থ্রন উইথ গালাঙ্গল অ্যান্ড লেমনগ্রাস রাইস। এই চার নতুন সংযোজন হয়েছে দেশপ্রিয় পার্কের কাছে প্রিয়া সিনেমা হলের নীচে 'বার্নট গারলিক' রেস্তোরাঁর মেনু-তে। চারটেই ভারতের পদ। ভারতের সঙ্গে মুরগি, চিংড়ি বা সজির মেল। এক-একটা ভিশে এক-এক রকম। এই সংযোজনের একটা পোশাকি নামও দিয়েছে ওরা— 'ফ্যাট মামা রাইস বোল'। বর্ষা বিদায় নিচ্ছে। পূজোর গন্ধও এ বছর তাড়াতাড়িই চলে আসছে। তাই নানা ফ্রেডারের ভারতের সঙ্গে সুস্বাদু মশলায় রান্না করা থ্রন বা চিকেনের স্বাদ নিতে হলে ঘুরে আসতে হবে 'বার্নট গারলিক' থেকে।

ভিনদেশি ভোজের খোঁজ



'ফুজি', সঙ্গে 'কর্মা কেটল'



জাপানি খাবার, সঙ্গে জাপানের চা। দু'য়ে মিলে ভোজ জমে উঠেছে শরৎ বসু রোডের 'ফুজি' রেস্তোরাঁয়। সঙ্গী কর্মা কেটল'। ওকোনোমিয়াকি-র সঙ্গে জসমিন-খিনি টি শান্তি, গিয়োজা স্যুপের সঙ্গে সিবাখর্থন কুলার টি, চিকেন কুশিয়োগি, অ্যাসটেড টেম্পুরা, ইয়াকি নুডল মাকি, সুশি-র সঙ্গে পরিবেশিত হচ্ছে ল্যাভেন্ডার, রডোডেনড্রন, গোলাপ ফুলের ফ্রেডারে সাকুরা চা, লেমনগ্রাস ফ্রেডার্ড টি, ফ্রায়েড খিনি টি, আরও কত কী! জাপানে যেমন নানা ফ্রেডারের চা বিখ্যাত, তেমনই আবার চা দেওয়ার জন্যও প্রচলিত রয়েছে বিশেষ বিশেষ প্রথা যা কি না জাপানি টি-সেরিমনি নামে পরিচিত। কলকাতাবাসীকে এ বার সেই অভিজ্ঞতারই সুযোগ করে দিচ্ছে 'ফুজি' ও 'কর্মা কেটল'।

