FOOLING AROUND bu Fuliranje

**Mason Burgers & Stuff** nudi vrhunske gourmet burgere koji su osvojili nagrade na Zagreb Burger Festivalu 2017. i 2018. godine. **Chef Ivan Zidar**, strastveni kulinarski inovator i lider iza ovog uspješnog brenda, već dugi niz godina stvara jedinstvene specijalitete koji spajaju lokalne sastojke s vrhunskim mesom i brioche pecivom. Njegov kulinarski put započeo je školovanjem u prestižnoj školi kuhanja u Lyonu, gdje je usavršavao svoje vještine pod mentorstvom najboljih. Nakon povratka u Hrvatsku, radio je u nekoliko renomiranih restorana i na brojnim projektima, prije nego je odlučio utemeljiti Mason Burgers & Stuff, brend koji se danas smatra jednim od pionira gourmet burger scene u Zagrebu. Ivanov tim, kojem predvodi s jasnim ciljem – kvalitetom, inovacijom i izvrsnošću u svakom segmentu – osvoji srca ljubitelja hrane diljem Zagreba i šire.

Na Adventu ispred hotela Esplanade, Mason Burgers & Stuff predstavit će bogatiju ponudu specijaliteta koja neće obuhvatiti samo njihove čuvene burgere, već i raznovrsne gurmanske delicije. Među ponuđenim jelima bit će Špaleta s istarskim sirom, Butter burger (s tartufima ili bez), Dry aged burger, Pork belly, Smash dog, sendvič s pečenom svinjetinom, a za desert – riža na mlijeku u obliku arancina.

Mason Burgers & Stuff ponuda:

Mason - naglasak na mesu, vodimo se idejom manje je više. I tako je osmišljena cijela ponuda koju ćemo predstaviti na Fooling Around by Fuliranje

1. **Butter burger -** burger od posebnog komada mesa koji ima 40% masnoće. Butter burgeru nije potrebno ništa dodavati osim tartufa koji će ga oplemenit. Savršeno se sljubljuje sa brioche pecivom
2. **Dry aged burger** - pljesnivi sir i karamelizirani luk
3. **Smash dog** - pljeskavica od istarske kobasice, istarski kravlji sir i zapečeni crveni radič u accettu
4. **Špaleta** - jelo koje se u Istri služi za vrijeme Uskrsa. Pršut od prednje noge, plećke narezan na male fetice i ispečen u maslinovom ulju i bijelom vinu, sa kravljim sirom.
5. **Pork belly** - sous vide 24h i dimljen na drvu od jabuke. Poslužen sa klasičnim kimchijem uz dodatak ananasa
6. **Brisket** - sous vide 36h i 4h smoker na dimu od hrasta. Wasabi mayo i kiseli luk
7. *Vikendom:* **La caja china** - peći ćemo domaćeg odojka i servirati ga sa kimchijem u jednoj varijanti, druga je francuska salata i turšija