

O favorito dos animes

A franquia de restaurantes Katsu Lamen House surgiu do sonho da família Kato de constituir um restaurante de comidas quentes japonesas. Tudo começou em 2015, com uma pequena loja em Águas Claras. A proposta era trazer a Brasília “uma cozinha mais voltada à simplicidade dos pratos servidos nas refeições diárias dos lares japoneses, onde o macarrão tem destaque”, conta o criador, Edson Kato.

“Sentimos que Brasília era muito carente em restaurantes voltados apenas a pratos quentes”, relembra. “É mais ainda, não haviam casas especializadas em lamen, prato hoje mundialmente conhecido.”

O que mais faz sucesso por lá, como se pode perceber, é, claro, o lamen, que vai de R\$ 45 a R\$ 68, a depender dos acompanhamentos: “É um prato que, dizem, acalenta, que abraça, nada como um bom lamen para iniciar ou finalizar um dia puxado”. Kato conta como ele é preparado: “composto de massa caseira e artesanal, de um caldo de cozimento super lento, levando até 12 horas de cocção, e dos toppings, coberturas tradicionais como carne de porco finamente fatiados, alga nori, massa de peixe, carne de frango frita, verduras, ovos marinado no shoyu, cebolinha, dentre outros”.

Não é atoa que é o prato

BARBARA CABRAL/ESP. CB/D.A PRESS



Shoyu Tyashu e Butter lamen do restaurante Katsu Lamen House

favorito dos personagens de anime, “principalmente do Naruto”, complementa.

Cem por cento indiano

Completando dois anos de inauguração, o Namaste Indian Restaurant traz, literalmente, um pedaço da Índia para o planalto central. Todos os ingredientes são trazidos diretamente do país oriental para os pratos produzidos na loja na Asa Norte: “A gente traz todo o tempero da Índia, porque aqui não tem”, afirma o indiano Ankit Rawat, proprietário do restaurante.

“Aqui, a gente tem comida cem por cento indiana”, assegura. “A mesma comida que você come na Índia, aqui é a mesma coisa, não muda nada.” Mas adverte, bem-humorado: “Só que aqui a gente não coloca [tanta] pimenta igual na Índia”.

Além dos ingredientes, quem os manuseia também veio de além-mar: dois chefs indianos profissionais produzem os pratos mais famosos do país para

os brasileiros. Rawat também é chef, mas ultimamente trabalha do lado de fora da cozinha, orientando clientes sobre as iguarias: “A gente explica para eles como é a nossa culinária, com pimenta, com temperos e essas coisas”.

Os pratos indianos mais famosos podem ser encontrados no cardápio. “A gente tem várias opções aqui, de [pratos] veganos, vegetarianos, frango, cordeiro, camarão”, afirma. Mas o que faz mais sucesso por lá é o butter chicken (R\$ 49,90) — frango cozido em molho de tomate com castanha de caju, creme de leite, manteiga e especiarias — e o chicken tikka masala (R\$ 50,90) — frango cozido em molho de tomate, alho, manteiga, creme de leite, gengibre e especiarias —; além das famosas samosas (R\$ 13,90), um tipo de pastel indiano, recheado de frango ou legumes.



Prato combo Istambul é uma boa pedida da gastronomia árabe

Tempero árabe

O restaurante Istambul Cozinha Bar foi inaugurado há dois anos, mas tem muito o que contar. O foco, segundo o proprietário Nader Abdel Hadi, é “oferecer uma gastronomia diversificada, tanto da cozinha oriental, árabe, como da ocidental”. Assim surgiu o nome do espaço: “Istambul, uma cidade dividida entre oriente e ocidente”.

O carro-chefe é um prato que pode ser compartilhado: o combo árabe (R\$ 79,90). Nele, vem um pouco de cada iguaria: homus, baba ghanoush, coalhada seca, berinjela Istambul, tabule, quibe cru e pão árabe.

Além de todas as especialidades culinárias árabes, o ambiente sempre busca manter um ambiente confortável para os clientes, então além de poderem degustar do tempero árabe ainda são brindados com entretenimento, pois o restaurante oferece uma agenda musical diversificada.

*** Estagiárias sob a supervisão de José Carlos Vieira**

ONDE COMER?

Katsu Lamen

Asa Norte
CLN 411, bloco E, loja 39.
Terça a domingo, das 18h às 22h.
Asa Sul
CLS 208, loja 18.
Terça a domingo, das 18h às 22h.
Sudoeste
CLSW 103, bloco B, loja 33.
Terça a domingo, das 18h às

22h.
Águas Claras
Quadra 205, Ed. Paço Línea,
loja 1.
Terça a domingo, das 11h30 às
14h30 e das 18h às 22h.

Miwa Co-Kitchens – Donburi e Rosa Takematsu

Asa Sul

SBS, Ed. João Carlos Saad,
quadra 2, Bloco Q, via N1.
Todos os dias, das 10h30 às
22h30.
Águas Claras
Rua Babaçu, lote 25.
Todos os dias, das 11h às 22h.
Guará
SRIA II (Pólo de moda), QE 40,
rua 20, lote 12.
Todos os dias, das 16h às 22h.

Namaste Indian Restaurant

CLN 402, bloco B, loja 57.
Terça a sábado, das 11h às
23h.
Domingo, das 11h às 22h.

Restaurante New China

Provisoriamente na CLS 205.
Todos os dias, das 11h30 às 15h e
das 18h30 às 23h.

Istambul Cozinha Bar

Asa Sul CLS 215 BL A loja 3
Terça a sábado, das 11h30 à
meia noite.
Domingo, das 11h30 às 17h.
Soban Korean Cuisine
CLS 111, loja 10
Segunda-feira, das 12h às 14h30.
Terça a sábado, das 12h às
14h30 e das 18h30 às 21h30.