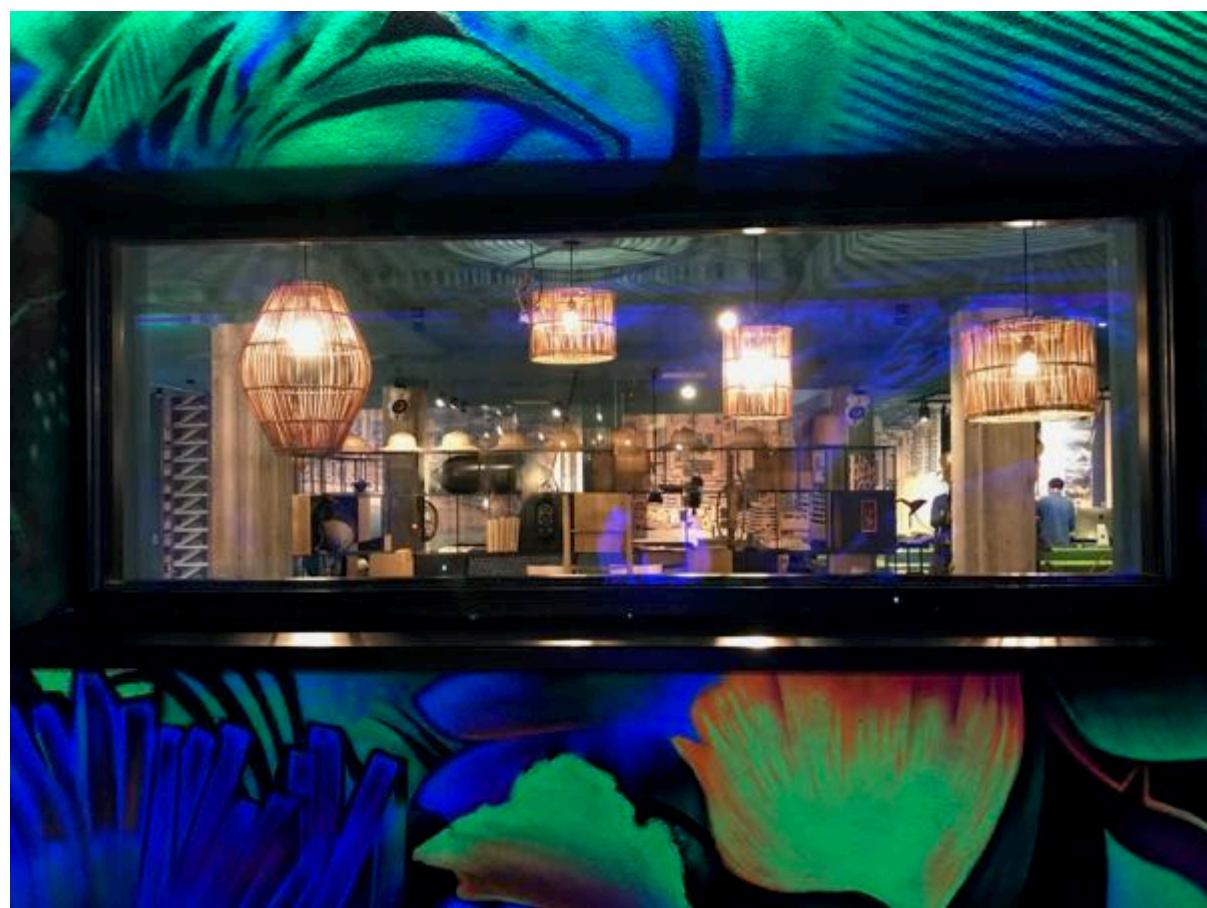


Restaurant Bar Shuka: Chaos mit Gefühl

Ein Stück Tel-Aviv in Frankfurt

Ist das ein Restaurant, eine Bar oder befindet man sich mitten in einer Küchenparty? Es scheint, als wolle das Lokal Bar Shuka Verwirrung, Freude und gute Laune stiften. Vor allem bringt es ein Stück Tel-Aviv nach Frankfurt ins Bahnhofsviertel. Dazu gehören amüsante Ideen, eine Hand-in-den-Mund-Küche und das Ignorieren von Perfektion, zumindest, wenn es den Spaß stören würde. Die Betreiber James & David Ardinast nennen es eine Hommage an den orientalischen Markt.



Jerus
alem-
Kebab
auf
offen
em
Feuer
,

frisc
hgeba
ckene
s

Pitab
rot
aus
dem
Ofen,

Grüne

Soße aus Mittelmeerkräutern. Weltküche mit orientalischer DNA . Die gut gewürzte marokkanische Merguez-Bratwurst mit Babykartoffeln, knuspriger Aubergine und Mangopüree zeigt sehr gut die Grundidee des Lokals, das würzig, witzig und auch weltumspannend sein will, so wie es in Tel-Avis zugeht. In der Bar Shuka am Herd stehen ein Israeli, ein Palästinenser, ein Araber und ein Deutscher – kulinarische Völkerverständigung. Yossi Elad, der telegene und bekannte Koch aus Israel, kommt jeden Monat als Mentor und Ideengeber vorbei.



Probiert haben muss man die orientalische Version der Frankfurter Grünen Soße aus Mittelmeerkräutern, die weit würziger ausfällt als die bekannte lokale Variante. Hummus und Tabouleh, egal ob solo oder in Kombinationen, sollte man immer

bestellen. Beim Rotbarsch mit Tabouleh und Roten Zwiebeln wird ein ganzes Gericht daraus. Das Bunte Beete Carpaccio mit Ziegenkäse, Reis und Belugalinsenhippe greift ein Thema der jungen vegetarischen Küche gut auf. Oktopus ist hier kein Langweiler und kommt wie das meiste beherzt gewürzt auf den Tisch. Bei Ani Tel Avivi werden Shrimps, Calamari, Zwiebeln, Koriander und Labneh auf Lavabrot serviert, wobei man auch das, wie so vieles im Lokal Bar Shuka, mit den Händen essen kann/darf/sollte.

Ob Fingerfood oder Gerichte, es gibt genügend kleine und größere Leckereien, die man kombinieren, variieren oder ganz für sich allein essen kann (1 – 23 €). Alles soll ganz unkompliziert sein, Spaß machen und Gelegenheit zum Miteinanderreden geben. Ausreichend gute Weine, auch aus Israel. Lebendige Atmosphäre, flotter netter Service, gute Stimmung.

LF

Bar Shuka, Frankfurt, Niddastr. 56, Tel. 069 25 66 77 22 80.

Breakfast | Lunch | Dinner

Mo–Fr 6.30 – 10.30 | 12.00 – 15.00 | 18.00 – 23.00 Uhr

Sa 7 – 12 | 12 – 15 | 18 – 23 Uhr

So 7 – 12 | 18 – 23 Uhr

www.imaworld.de/restaurants/barshuka

Siehe auch BISS-Artikel über die dazugehörige Sake Bar

Photocredit: Barbara Fienhold





Bedeutung:
Frieden



James Ardinast,
Yossi ,
Küchenchef
(v.l.n.r.)



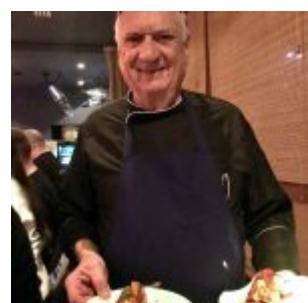
Bar Shuka



Innenhof



Food for Fun



Küchenvater Yossi
Elad aus Israel