

htr.ch

Eröffnung

Neue «Republic» an der Sihlstrasse in Zürich

An der Stadtzürcher Sihlstrasse wurde «R.O.M.I.» – die «Republic of Mediterranean Ingredients» – gegründet. Serviert wird im Lokal mediterraner Slow Food der Spitzenklasse.



Die neue R.O.M.I.-Filiale an der Sihlstrasse in Zürich.

Bild: r-o-m-i.com/zvg/YvesPerraudin

Die «Republic of Mediterranean Ingredients», kurz R.O.M.I., hat ihre «Länderei» in Zürich von der Kalkbreite an die Sihlstrasse 21 verlegt. Am gestrigen Montag öffnete die neue Filiale erstmals ihre Pforten.[IMG 4-6]

Die «Republic» und ihr Präsident Romuald Bour, ehemaliger Direktor des 5-Sterne-Superior-Hauses Gstaad Palace, haben es sich zum Ziel gesetzt, eine frische und qualitativ hochstehende Version des mediterraninspirierten Slow Foods anzubieten.

Das Lokal bedient sich dafür bei den vielen verschiedenen kulinarischen Möglichkeiten des mediterranen Beckens und den Spielwiesen ihrer Ingredienzien. Die wichtigsten Trümpfe von «R.O.M.I.» seien und bleiben laut Mitteilung hausgemachte Roggen-Pitas und Wraps – beispielsweise mit Linsenkroketten, Büffel-Burrata mit Basilikum-Essenz, Rindfleisch oder Falafel.

[IMG 7-9]Das Restaurant bietet aber auch handgeschnittene Fritten (Kartoffeln direkt vom Bauer), Salate und hausgemachte Pâtisserie wie Cacao forte. Neu im Angebot ist beispielsweise der Zeus Salat mit Provolone, feiner Bündner Coppa und Vintage Balsamico.

In Zürich können sich die Gäste bereits ab 8 Uhr morgens mit Proviant in Form von Kaffee, hausgemachten Apfel-Chüechli wie zu Grossmutterns Zeiten und griechischem Joghurt mit Granola eindecken. (htr)

Publiziert am Dienstag, 16. April 2019