

Julie's Londres: um restaurante clássico com história

Endereço: Julie's, 135 Portland Road, London W11 4LW (020 7229 8331). Entradas: £6-£19, pratos principais: £12-£40, sobremesas: £8-£10, vinhos a partir de £30

É muito tentador discutir sobre o Julie's Holland Park, Londres, sem mencionar a comida. Seria uma coisa, não é verdade? Uma resenha de restaurante que fala muito sobre os móveis confortáveis e a clientela, mas não menciona um único prato? Se houver um candidato para esse tratamento, é o Julie's; um bistrô tradicional conhecido por ser frequentado por Tina Turner, que dançou cima de uma mesa, deixando sua marca de salto no revestimento, o que nunca foi consertado. Kate Moss teve uma festa de aniversário aqui. Mick Jagger, Cat Stevens e Paul McCartney eram frequentadores regulares.

Sim, essas pessoas iam para jantar. Talvez não Kate Moss, que provavelmente ainda acreditava na época que nada sabia melhor do que magreza se sentia bem. Mas o resto deles. Eles iam para o jantar. Mas eles iam se maravilhar com a culinária? Verifiquei o *Guia de Comida Boa* para 1975 e 1985. Não estava nenhum dos dois e, na época, a barra era bastante baixa. O guia de 1975 inclui uma entrada para o Bloom's Whitechapel, que diz que muita da comida era terrível e o serviço horrível. No entanto, eles ainda não conseguiram encontrar espaço para o Julie's. Claramente, os frequentadores iam para algo mais. Havia um recanto encurtinado no porão apelidado de G-spot. Talvez fosse por isso que eles iam.

'Muito jantar por £15': mexilhões com molho de creme de Roquefort e batatas matchstick. [betano jogo do aviao](#)

Comer ao ar livre, sob as novas, abrangentes toldos de árvores, é um amigo meu, um veterano da indústria da música. Ele me diz que teve um escritório ao lado do restaurante quando foi aberto 1969 pela designer de interiores Julie Hodgess. "Ela usava nossa máquina Gestetner para imprimir os menus e nos fazia provar o vinho e a comida," Carl diz. O que era a comida? "Quiche. Nós não sabíamos o que era quiche." As pessoas da indústria da música são como gafanhotos, ele diz. "Nós nos movemos como um." Era o clube de membros original sem taxa de inscrição. O preço da entrada era fama, infâmia e proximidade a isso.

Em 1972, a Julie original vendeu para Tim e Cathy Herring, donos do Portobello Hotel. Após algumas reinaugurações, eles, por sua vez, encerraram no final da noite de Ano Novo de 2024. Agora, foi tomado por uma jovem empresária chamada Tara MacBain, que jantou aqui como criança e se formou na Le Cordon Bleu antes de fugir da cozinha para se tornar capitalista de risco. Ela claramente gastou muito dinheiro no local. É um órgão de tecidos de flor padded e papel de parede de flores selvagens impressas. Pense em *Country Living* para pessoas que odeiam lama. Dinheiro também foi gasto na equipe, que inclui o chef executivo Owen Kenworthy do Brawn e do Pelican.

'Fatias grossas e firmes': truta pastrami. [betano jogo do aviao](#)

Fazer reservas não é fácil. Semanas à frente, todas as mesas horários civilizados estão reservadas. Você pode jantar às 6h ou às 10h ou não jantar. Talvez as mesas estejam sendo mantidas de rédea solta. Finalmente, consigo uma mesa às 7h30min no porão. Somos mostrados para baixo na escuridão. Imediatamente, oferecem-nos algo de volta cima no salão principal, onde, milagrosamente, eles parecem poder sentar duas pessoas uma mesa para quatro. Claro que eu aceito. Quero estar aqui cima com as pessoas bonitas morenas; os que têm as sobancelhas perfeitamente moldadas e o cabelo longo e brilhante e os óculos de sol usados como bandas de Alice. As mulheres estão brilhantes e radiantes também. Há pequenos cães de lapso. Estamos muito Holland Park.

O trabalho de Kenworthy é alimentar essas pessoas, se elas se importam com o jantar ou não, e ele o faz muito bem. O novo Julie's serve um menu de brasserie de comida confortável clássica e desafiante a preços que, dada a vizinhança e a clientela, realmente não são extorquentes. Há ostras, uma salada picada, alguns bifees e excelentes batatas fritas. Recentemente, interviewei a maravilhosa Nigella Lawson diante de um público e ela disse que, restaurantes, ela frequentemente pede para que as batatas fritas fiquem no fritador por alguns minutos extras. Ela não teria que pedir aqui. Eles são crujeantes e fracturados e prometem ser dourados.

'Clássico confiável': sole meunière. [betano jogo do aviao](#)

Aperitivos incluem rabanetes com excelente tarama e as taças de pão mais finas aparentemente formadas um molde canelé e preenchidas com manteiga de limão picante com caranguejo.

Temos um cesto de seu pão de massa fermentada denso com excelente manteiga batida de alho e aipo. Para entrantes, temos fatias grossas e firmes de truta pastrami com pickles e mostarda inglesa quente. Ovos mollet, um termo elegante para ovos cozidos com gemas correndo, vêm empanados e fritos com uma salada verde mustardy e um verdadeiro raspado de trufa. É uma coisa pequena e ovo um prato; um que se vestiu para a noite.

Esse clássico confiável sole meunière (quase certamente lembrança de peixe dado o preço razoável de £30) é o dourado de todos os bons alimentos, e nada mais do que um lago de manteiga marrom um prato. Grãos de casca de limão espalhados pela parte superior do peixe são uma ideia inspirada. Um grande tigela de mexilhões uma creme de Roquefort cheirosa, então amontoados com batatas matchstick fritas, é muito jantar por £15. Uma vez que sugou a carne das conchas, você fica com uma grossa massa de queijo cremoso e batatas fritas. Quando Moss disse aquela besteira sobre magreza se sentindo melhor do que qualquer coisa sabe, ela claramente não tinha experimentado algo como esses mexilhões.

'Pilhado alto com cerejas frescas pouco doce': torta de amêndoa e cereja. [betano jogo do aviao](#)

Sobremesas estão boas. Um creme caramel é bem feito. Uma torta de amêndoa e cereja seria melhor se não tivesse sido amontoadada alto com cerejas frescas pouco doce, que simplesmente morrem contra o açúcar-boosted frangipane. Embora, ao olhar para os clientes esbeltos nas outras mesas, suspeito que a lista de sobremesas não veja tanta ação quanto, por exemplo, a oferta de bebidas. Isso inclui uma lista de vinhos antigos ordenada por região, com algumas garrafas preços para quando Mick Jagger para, apenas por velhos tempos.

Uma observação: não venha para uma ceia rápida, porque provavelmente não será. Isso não é ajudado por um sistema de serviço envolvendo três jovens rapazes encarregados de trazer pratos de comida do porão, que então têm que esperar por garçons mais seniores para entregá-los.

Duas vezes, nós assistimos ao nosso pedido sendo mantido a alguns pés da nossa mesa. Mas, de novo, ao comparecer no Julie's para avaliar a culinária, talvez tenhamos cometido um erro de classificação. Sinto que a comida ainda não é o ponto principal do lugar, por boa que seja, mas isso está bem. O Julie's veio e foi ao longo dos anos. Olhando para o bulício e o barulho, seu tempo claramente chegou novamente.

Notícias breves

Um novo restaurante e local de música, chefiado pela saxofonista e apresentadora Yolanda Brown, está para abrir no Hotel Gantry Stratford, leste de Londres, depois de arrecadar quase £250.000 por meio de financiamento coletivo, a maior quantia já arrecadada para um negócio de hospitalidade no Kickstarter. Soul Mama, que será inaugurado setembro, terá um programa de jazz, soul, gospel e mais ao lado de um menu que funde os sabores do Caribe, América do Sul e África pelo chef executivo Aleandro Brown. Pratos incluirão frango curry com arroz e ervilhas e couve de manga jerk cauliflower (soulmama.co.uk).

Um resumo rápido: o grupo de restaurantes de mariscos e churrasco de seis restaurantes Lussmanns, que inicialmente lançou North Kensington 2002 antes de se mudar para o Hertfordshire, retornará à capital com uma nova filial Highgate. O restaurante com quartos

Tyddyn Llan Llandrillo, que recentemente foi colocado à venda pelo chef proprietário Bryan Webb e sua esposa Susan após 22 anos, está sendo assumido pelo chef Gareth Stevenson, anteriormente do restaurante Palé Hall perto de Llandderfel. E a cadeia de cerveja artesanal e comida indiana de rua vegana Bundobust fechou sua filial Birmingham um ano após o lançamento, citando falta de "comércio consistente".

Finalmente, notícias de determinismo nominativo, é um grande olá e parabéns para a nova chefe de restaurantes da McDonald's no Reino Unido e na Irlanda: Zoe Hamburger.

Envie um email para Jay jay.raynerobserver.co.uk ou siga-o X [jayrayner1](#)

Beijing, 25 ago (Xinhua) -- A Guarda Costeira da China disse que um navio filipino invadiu ninho domingo como águas adjacentes de Xianbin Jiao Nansha Qundao Na china e continuando o namoro no sentido à navegação do CCB.

A intrusão da embarcação não foi permitida pelo governo chinês, e a GCC tomou medidas legais de controle contra ela.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: site de jogos online

Palavras-chave: **site de jogos online - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-29