

Styl à la Carte



Duży może lepiej

Do sieciowych restauracji smakosze mają uzasadniony dystans. Wszak albo ilość albo jakość – mówią. Tymczasem jest sieć nie dość, że największa, to także najlepsza w swojej wąskiej specjalizacji, jaką jest kuchnia japońska. Nazywa się 77 Sushi.

Byliśmy jednym z pierwszych magazynów, który kilka lat temu obwieścił przysły tryumf japońszczyzny. Jak się okazało, mieliśmy rację. Sushi serwuje się dziś w metropoliach, średnich i małych miasteczkach, wszędzie. Nie ma galerii handlowej, reprezentacyjnej ulicy, kurortu, w których nie byłoby japońskiej restauracji. W samej Warszawie jest już ponad 100 nastawionych na fanów sushi lokali – od tańszych po ultradrogie.

Nic zatem dziwnego, że liderzy, zachęceni sukcesem jednego lokalu, otwierają drugi i kolejne, najpierw w jednym mieście, a potem i w innych ośrodkach. Tak właśnie było z 77 Sushi. Pierwsza restauracja powstała na początku 2004 roku w Warszawie. Dziś 77 Sushi to 11 lokali w 6 miastach i najlepiej rozpoznawalny znak towarowy w branży.

Jaka jest geneza sukcesu restauracji 77 Sushi? Wydaje się, że prosta, choć wielu jej próbowało, a niewielu się udało. Właściciele postawili na bardzo szeroki wybór, przystępność cenową i niezobowiązującą atmosferę. Inaczej niż konkurenci nie zrobili ze swojego sushi dania dla wybranych. 77 Sushi to lokale casual dining, czyli takie, w których je się lunchy, obiady i kolacje, spotyka ze znajomymi albo w interesach, a także umawia się na randki. Nie ma tu śladu wszechobecnej w innych lokalach pretensjonalności, udawania, że kuchnia japońska wymaga jakiejś tajemnej wiedzy. Atmosfera sprzyja stałym klientom, ale zachęca także tych wszystkich, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z sushi.

Oczywiście najważniejsze jest samo jedzenie: wszak to restauracje. Sushi w 77 Sushi jest zawsze świeże, zawsze doskonale przyrządzone i zawsze w ogromnym wyborze. Znawcy mogą sami komponować swoje ulubione zestawy z bogatego wyboru maki, futomaki, nigiri, sashimi. Początkujący mogą oprzeć się na zestawach: różnej wielkości i różnym składzie, ale zawsze w przystępnej i konkurencyjnej cenie.

To co dodatkowo wyróżnia 77 Sushi spośród japońskich lokali, to sushi na ciepło. Serwowane od niedawna, już zdobyło grono zagorzałych wielbicieli. Grillowanego lososia, węgorka, krewetkę czy doradę, otoczone ryżem, z dodatkiem m.in. żurawiny, sera philadelphia, kraba, melona i egzotycznych sosów – na ciepło można skosztować tylko w 77 Sushi. 🍣

Info à la Carte

77 Sushi

Warszawa
ul. Komosa E. A. Kacj. Nirodowej 49
tel. (22) 489 68 90
godziny otwarcia: 12.00–23.00

CH Skoczów
ul. Generała Felicjana Sławoja Składkowskiego 4
tel. (22) 882 00 69
godziny otwarcia: 10.00–21.00,
niedziela: 10.00–20.00

ul. Nowogrodzka 38
tel. (22) 622 92 14
godziny otwarcia: 12.00–23.00

ul. Polna 48A
tel. (22) 492 21 13
godziny otwarcia: 12.00–23.00

ul. Żelazna 41 lok. 4
tel. (22) 890 18 11
godziny otwarcia: 12.00–23.00

Gdańsk
ul. Długie Pobrzeże 30
tel. (58) 682 18 23
godziny otwarcia: 11.00–23.00

Koszalin
CH Forum Koszalin
ul. Paderewskiego 1
tel. (94) 345 43 03
godziny otwarcia: 9.00–21.00
niedziela: 10.00–20.00

Poznań
ul. Woźna 10
tel. (61) 853 33 86
godziny otwarcia: 12.00–23.00

Sopot
ul. Boh. Monte Cassino 53
tel. (58) 555 53 85
godziny otwarcia: 12.00–23.00

Wrocław
CH Arkady Wrocławskie
ul. Powstańców Śląskich 2-4
tel. (71) 336 12 35
godziny otwarcia: 9.00–21.00,
niedziela: 10.00–20.00

ul. Nozowicza 1C
tel. (71) 341 7271
godziny otwarcia: 12.00–23.00