



GOURMET BISTRO

ITALIENSK GOURMET PIZZA RESTAURANT



Gourmet Bistro hedde Abasin og Sabaon Hassanzai's italienske restaurant i Søndergade 13B, som tidligere husede Restaurant Della nonna Pina, Restaurant Orchid Thai og Kaffelageret.

Der er plads til 50 siddende gæster i restauranten og lokalerne fremstår lyse og venlige, og der er lavet flere forbedringer i køkkenet.

- Vi tror på vores koncept, og det er vores fornemmelse, at ingen andre i Frederikshavn på samme måde som os laver autentisk italiensk pizza med de bedste italienske råvarer kombineret med nye innovative opskrifter, udtaler Sabaon Hassanzai.

Abasin og Sabaon Hassanzai er 29 og 25 år. Ved siden af Gourmet Pizza læser de henholdsvis HF og HA Erhvervsøkonomi. De bor i Hjørring og Aalborg. De kom til Danmark i 2004. Efter et par år i Østervrå flyttede de til Hjørring med familien.

Brødrene har næsten 10 års erfaring fra pizzabranchen fra Buffalo Pizza i Hirtshals, men Abasin og Sabaon Hassanzai foretrækker dog italiensk pizza. Sidstnævnte har i syv år arbejdet med en italiensk kok i højsæsonen.

- Italienerne ved, hvordan man skal lave pizza. Bunden skal være sprød og tynd. Vi bruger en koldhævet surdej, som vi toppe med de bedste råvarer. Vores tomatsovs er selvfølgelig hjemmelavet. Det samme gælder vores kødsovs, lasagne, brød, bunde, dressing med mere, siger Abasin Hassanzai.

Gourmet Bistro har fem klassiske pizzaer på menukortet. 11 hører under kategorien "Meat Lover", mens andre 11 står under "Gourmet". Sidstnævnte kategori byder på flere italienske specialiteter, blandt andet prosciutto cotto (italiensk kogt skinke af højeste kvalitet) og ventrincina (den originale pepperoni).

Gourmet Bistro har ud over restauranten også takeaway.

Spiser man i restauranten, vil man kunne se, hvordan Abasin Hassanzai laver pizza. Han påstår selv, at det sker med kærlighed og følelse helt ude i fingerspidserne.

- Og det kan smages, smiler han.

