

Kulinarische Fernreisen: Kias Kitchen vereint Brasilien und Regionalität!

Entdecken Sie Kias Kitchen in Wien, wo brasilianische und griechische Küche mit regionalen Bio-Zutaten kreativen Genuss vereint.



Nachrichten AG

Gumpendorfer Str. 37, 1060 Wien, Österreich - Im Herzen Wiens begeistert Kias Burget mit seinem Restaurant Kias Kitchen, wo exquisite brasilianische Küche auf hochqualitative, lokale Zutaten trifft. Der ehemalige Balletttänzer setzt in seiner Speisekarte auf regionale Bio-Produkte von Anbietern wie Dirndl am Feld und KiMa Organics, während internationale Zutaten wie Kokosmilch nur bei zwingendem Bedarf importiert werden. Burget vermeidet es, Fleisch oder Meeresfrüchte aus dem Ausland zu beziehen, da dies seiner Meinung nach für authentische brasilianische Gerichte nicht nötig ist. Die Philosophie hinter „Modern Brazilian“ soll Gästen ein unbekanntes Brasilien fernab der Klischees nahebringen, wie auf **oe24** berichtet.

Hochwertige Zutaten und regionale Herkunft

Kias Kitchen hebt sich sowohl mit seinem Speisenangebot als auch durch seine ethischen Standards hervor. Die Herkunft der Produkte wird sorgfältig ausgewählt, wobei Burget auf Arbeitsbedingungen und Bio-Qualität achtet—eine Haltung, die in der Gastronomie von großer Bedeutung ist. Neben brasilianischen Köstlichkeiten wie der „Feijoada Artesanal“, einem komplexen Bohnengericht, bei dem alle Zutaten selbst hergestellt werden, bringt das Restaurant auch griechische Einflüsse in seine Menügestaltung. In Kooperation mit griechischen Spezialitäten veranstaltet Burget regelmäßig Events wie „The Greek Dine and Wine“, die die Verbindung beider Küchen zelebrieren, wie **falstaff** hervorhebt.

Burget, ein selbstgelernter Koch, beeindruckt mit seinem Engagement für kulinarische Handwerkskunst. Gerichte wie die hauseigene Wurst und geräucherter Speck werden in einem aufwendigen Herstellungsprozess geschaffen, der mehrere Wochen in Anspruch nimmt. Die Kombination aus Leidenschaft, regionalem Fokus und innovativen Kreationen macht Kias Kitchen zu einem Hotspot für Liebhaber raffinierter und authentischer Küche in Wien.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Gumpendorfer Str. 37, 1060 Wien, Österreich
Quellen	• www.oe24.at • www.falstaff.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at