

NEO MASA: Türkische Fusionküche mit asiatischem Flair in Wien

Entdecken Sie NEO MASA in Wien: Ein neues Restaurant, das traditionelle türkische Küche mit asiatischen Einflüssen vereint. Erleben Sie ein fusionsreiches, nachhaltiges Dining-Konzept!



In Wien hat die JÖMON Group unter der Leitung der Gastronomie-Profis Demir Babali und Oytun Güral ein neues Restaurant eröffnet, das den Namen NEO MASA trägt. Das Restaurant, gelegen am Heumarkt, öffnete seine Türen für alle, die eine kreative und moderne Interpretation der türkischen Küche suchen, und zwar mit einem besonderen asiatischen Einfluss. Diese innovative Herangehensweise verspricht, die Wiener Gastronomie um aufregende Facetten zu bereichern.

Mit über 20 Jahren Erfahrung im Food-Bereich, etwa bei Firmen wie DO&CO und Dots Group, bringen Babali und Güral das nötige Know-how mit, um die türkische Küche neu zu definieren.

“Wir möchten zeigen, dass die türkische Küche viel mehr zu bieten hat, als die oft reduzierten Interpretationen, die man in Europa kennt”, teilt Babali mit. Die kreativen Küchenchefs sind dabei, traditionelle Gerichte mit viel Leidenschaft und modernen Techniken zu beleben.

Ein zeitgenössisches Kulinarisches Erlebnis

NEO MASA bietet eine durchdachte Speisekarte, die es ermöglicht, von früh bis spät eine kulinarische Reise zu erleben. Das Frühstücksbuffet bietet eine Vielzahl an klassischen türkischen Frühstücksgerichten und innovativen Fusions-Kreationen. Besucher können mit traditionellen Köstlichkeiten in den Tag starten oder sich an einem einzigartigen Frühstück erfreuen.

Zum Mittag verköstigt NEO MASA die Gäste mit einem Angebot, das sowohl moderne Street-Food-Gerichte als auch Neuinterpretationen traditioneller Hausmannskost umfasst. Hier wird eine gelungene Verbindung zwischen den einfachen, aber herzhaften Aromen von türkischen Snackgerichten und den klassischen Einflüssen geschaffen.

Abends verwandelt sich der Raum in ein stilvolles Restaurant, wo die Besucher die Kunst der gehobenen Fusionsküche erleben können. Die sorgfältig zubereiteten Gerichte und das ansprechende Ambiente sorgen für ein besonderes Dinner-Erlebnis, das die Vielfalt der türkischen Küche feiert.

Saisonale Höhepunkte und Nachhaltigkeit

Ein weiteres Kernstück des Angebots ist der Fokus auf Nachhaltigkeit. Neben einer Auswahl von Fleisch- und Fischgerichten bietet das Restaurant ebenfalls zahlreiche vegetarische und vegane Optionen. Um den Gästen immer neue Geschmackserlebnisse zu ermöglichen, wird NEO MASA regelmäßig saisonale Pop-up-Gerichte präsentieren. Eine besondere Attraktion sind die OVE(R)ICE-Gerichte, die eine

gelungene Mischung aus türkischem Street Food und japanischen Einflüssen darstellen und den Gästen einen Einblick in die traditionellen Essgewohnheiten vermitteln sollen.

Zudem plant das Restaurant, private Veranstaltungsräume für Events anzubieten. Die geschmackvoll gestalteten Innenräume eignen sich hervorragend für besondere Anlässe, während das Catering-Angebot individuell auf die Wünsche der Kunden zugeschnitten werden kann.

Die wichtigsten Informationen zu NEO MASA sind einfach zusammenzufassen: Das Restaurant befindet sich in der Am Heumarkt 3, 1030 Wien, und bietet seine Speisen zu den Öffnungszeiten von 8 bis 11 Uhr, von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 22 Uhr an. Hier wird das Zusammenspiel von Tradition, Moderne und Nachhaltigkeit zu einem einmaligen Erlebnis in der Wiener Gastronomie.

Für weitere Details und um mehr über die kulinarischen Angebote von NEO MASA zu erfahren, lohnt sich ein Besuch der Webseite **www.gastro.news**.

Details	
Quellen	• www.gastro.news

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at