**Lunch bufet sushi**

**Koku Sushi proponuje nowatorskie podejście do tematu „lunch na mieście”. W białostockim lokalu przy Rynku Kościuszki między godz. 12 a 16 na klientów czeka zastawiony bufet. Można się częstować do woli. Dokładki? Bez ograniczeń. Czas oczekiwania? Zero minut. Cena? 29 zł. Brzmi tak pięknie, że aż nieprawdopodobnie? Można to sprawdzić. To pierwsza taka oferta w Polsce.**

Lokal w centrum Białegostoku działa od pół roku. Jest nowoczesny i jasny, urządzony w kolorach ziemi, ożywionych zielenią wasabi. Od kilku tygodni w dni robocze w samo południe na bufecie pachnie i kusi to, co kuchnia tego dnia ma najlepszego, a więc pięknie wyeksponowane japońskie przekąski (spring rollsy, pierożki, kimchi), zupy np. miso lub sezonowa (tej jesieni dyniowa), różnorodne rolki sushi, a także deser. Przychodząc na lunch klient może wybrać co chce i w dowolnej ilości. Jest to tak duża nowość na lokalnym ryku gastronomicznym, że najczęstsze pytania jakie słyszy ostatnio obsługa brzmi: „Czy można dokładkę w cenie?”, na co kelnerzy cierpliwie odpowiadają: „Nawet siedem, albo i więcej”.

Coraz więcej Polaków jada poza domem. Według tegorocznego raportu Nielsena – obiad w lokalu wybiera nawet 80 proc. z nas, co sprawia, że jesteśmy już pod tym względem pierwsi w Europie. Trend ten widoczny jest nawet w miastach gdzie zarobkom większości mieszkańców daleko do średniej krajowej, tak jak w Białymstoku. Osoby wychodzące z pracy na lunch chcą zjeść smacznie, zdrowo, niedrogo i szybko. I właśnie z tym szybko różnie bywa. Jeżeli posiłek ma być świeżo przygotowany, trzeba na niego zazwyczaj poczekać co najmniej kwadrans.

*- Lunch sushi rozwiązuje ten problem. Przygotowuje się go wcześniej, podaje na zimno. Dokładnie w samo południe bufet wydaje dania i czeka na głodnych. Nawet jeśli klient ma tylko kilkanaście minut, u nas jest w stanie wybrać sobie to co lubi i zjeść świeży, wartościowy posiłek – mówi* ***Urszula Olechno, współwłaścicielka Koku Sushi.*** *– Wpadliśmy na pomysł z otwartym barem, ponieważ sami z mężem najczęściej jadamy poza domem i przeważnie bardzo się spieszymy. Oczekiwanie na wydanie dania dłuży się wtedy w nieskończoność…*

Na bufecie w Koku Sushi serwowane są rolki, których trudno szukać w karcie. Próbując sushi w porze lunchu można się spodziewać kulinarnych eksperymentów i najnowszych fascynacji Sushi Chef'a, który ma tu pole do popisu. Serwuje więc bardziej wymyślne rolki z egzotycznymi składnikami jak np. smażony lotos, wakame goma, czy śliwkowy hoisin. Jest to też okazja, by spróbować czegoś, czego byśmy nie zaryzykowali przy zamówieniu zestawu z karty. Można bowiem wziąć na talerz po jednym kawałku każdego rodzaju rolki i posmakować nawet tego, co na pierwszy rzut oka wydaje nam się dość osobliwe. Daje to możliwość poznania nietypowych zestawień smaków i niecodziennych dodatków. Właściciele lokalu zapewniają, że przez cały czas lunchu, czyli w godzinach od 12 do 16 bufet będzie pełny i na bieżąco uzupełniany.

Koku Sushi to największa sieć serwująca japońskie jedzenie w kraju. Pod jej szyldem działa 20 lokali w 17 miastach. Pierwszy sushi bar powstał 15 lat temu w Białymstoku. Nie będzie przesadą stwierdzenie, że to Koku Sushi miało chyba największy wpływ na edukację białostoczan w kwestii japońskiej kuchni i kultury, nie tylko kulinarnej, na pewno zaś wpłynęło na ich upodobania i przyzwyczajenia jeśli chodzi o sushi. Dzięki restauracjom sieci mogli dowiedzieć się na przykład, że sushi tłumaczy się jako zakwaszony ryż, a shasimi to surowa ryba. Samo słowo koku oznacza zaś jednostkę miary. Określa się nią roczną porcję ryżu jaką zjada przeciętny Japończyk. W koku podawano także ładowność statków krążących z żywnością między wyspami kraju kwitnącej wiśni. Sieć z Białegostoku przez ostatni rok wydała we wszystkich swoich lokalach 144 tony ryżu.