

Barman do mês Maio

Barman funkín do mês de Maio Nome: Edson Yazejy, Jr.

Local de Nascimento: Lisboa

Data de Nascimento: 26/08/1981

Local de trabalho: Restaurante/Bar 2ª Dinastia / Esplanada do Príncipe Real

Quantos anos tens de carreira?

Na restauração tenho 3 anos como barman tenho 3 meses. Onde começaste a tua carreira?

Na Esplanada do Príncipe Real Qual foi o primeiro cocktail que fizeste?

Apple-Tini Qual é o teu cocktail preferido?

Love Potion Nº8 Qual é o teu bar preferido? Porque?

Não é para puxar brasa a minha sardinha, mas 2ª Dinastia Barman referência?

Cláudio Mourato Sousa, Grande Barman e grande mentor. Em que te inspiras para criar um cocktail?

Na envolvimento e na temperatura. Acho que um cocktail tem tudo a ver com ambiente que nos rodeia. Todos nós tivemos uma má experiência com uma bebida! Qual foi a tua?

Foi com um shot, da para acreditar?!?! Pois é não sei se foi distração ou simplesmente por estar a fazer bebidas a muito pouco tempo e estava com um grande work Load, então fiz um B52 num copo de plástico, da para adivinhar o que aconteceu, não da? Como vês a carreira de barman em Portugal?

Acho que esta nova geração vai revolucionar o conceito de bar em Portugal, quer do ponto de vista dos clientes "educando" e informando para que cada vez mais saibam o que estão a beber e claro para que quem trabalha em bar tenha cada vez mais prazer nesta arte. Enquanto cliente o que mais aprecias num barman?

Profissionalismo, simpatia e dedicação ao cliente. Gosto de ver um barman que consegue superar as expectativas de um cliente. Qual é o utensílio de bar, sem o qual não podes trabalhar?

Boston Shaker Qual é o teu restaurante favorito?

Ramsay at the London em NY, cozinha do grande chef Gordon Ramsay. Bebida para acompanhar para uma refeição?

7UP

Refeição de sonho?

Rissoto com espuma de lagosta Filme?

Top Gun Livro?

Great expectations de Charles Dickens Álbum?

Damien Rice & "O" Férias?

Cuba. Havana pela sua cultura e Varadero pelas praias Cocktail!?

Green Apple Mojito

Ingredientes:

5 Cl Rum Branco

5 Cl Funkin Green Apple

8 Folhas de Hortelã

2 Colheres de açúcar

½ Lima

Top com Água gaseificada Preparação:

Macerar todos os ingredientes num tumbler grande e

Adicionar a soda, servir com 2 palhinhas. Decoração:

Rodela de maçã verde e folha de Hortelã.

Trabalho e dinamismo fazem do Edson um empreendedor de sucesso.

Seja na esplanada do Príncipe Real, na feira do livro de Lisboa ou no Restaurante/Bar 2ª Dinastia o Edson coloca toda a sua atenção e conhecimento de modo a que todos se sintam bem recebidos nos seus espaços.

O Restaurante/Bar 2ª Dinastia promete surpreender todos quantos o visitam, desde a excelente cozinha aos cocktails passando pela simpatia dos empregados a garantia de momentos bem passados junto dos seus amigos e familiares esta assegurada.

Pode encontrar o Edson no restaurante 2ª Dinastia de segunda-feira a sábado das 12:00 às 04:00.

Contactos: 213962370

Morada: Avenida 24 de Julho Nº 84-A 1200-870 Lisboa

Email- reservas@segundadinastia.com

URL- www.segundadinastia.com

Horário:

2ª a 4ª Feira: 11:30 – 16:00

19:30 – 23:00 5ª a 6ª Feira: 11:30 – 16:00

19:30 – 04:00 Sábado: 20:00 – 04:00 Encerra ao Domingo