

از تلفن همگانی تا میز پینگ‌پنگ



معرفی باغ غذای تهران بخش‌های جانبی متنوعی دارد که شاید در نگاه اول به چشم نیفتد اما با کمی جست‌وجو در میان خودروها و موتورهای قدیمی می‌توانید این حواشی جذاب را ببینید.

کیوسک گرم غذا

• اگر در مجموعه باغ غذای تهران، غذایان سرد شود و از دهن بیفتد می‌توانید آن را به کیوسک تلفن قرمز ببرید. این کیوسک قرمز هم خیابان‌های لندن را تداعی می‌کند و هم یک گرم‌کننده غذاست.

• در باغ غذا چند سینک شست و شوی دست بارعایت تم مجموعه وجود دارد. این سینک‌ها به صورت تاپر ماشین هستند و برای باز کردن شیر آب، باید پدالی که زیر پایتان هست را فشار دهید.

• همه میز و صندلی‌های باغ غذا شکل و شمایل خاصی دارند و شبیه بشکه یا صندلی ماشین واقعی طراحی شده‌اند.

• اگر عکاس هستید یا به عکاسی علاقه دارید، باغ غذایکی از خوش‌رنگ و لعاب‌ترین مکان‌ها برای گرفتن عکس است.

• در قسمت سلامت و کشاورزی باغ غذا، خودروهای مربوط به کشاورزی مثل تراکتور قرمز رنگی که ساخت کمپانی پورشه است، برای بازدید عموم به نمایش درآمده است.

• از موتور روسی سفید رنگی که در باغ غذا جانمایی شده، به‌عنوان آمبولانس برای کمک به زخمی‌های جنگ جهانی استفاده می‌شده است.

• بخشی از باغ غذا به بازی و سرگرمی مجموعه اختصاص دارد و زمین‌های بازی مینی گلف، پینگ‌پنگ و فوتبال دستی در آن قرار دارد.

• بعضی از ماشین‌ها و موتورسیکلت‌های جنگی قدیم را هم در باغ غذا می‌توانید ببینید. یکی از این موتورها، موتور جنگی مربوط به زمان جنگ جهانی است که از آن استفاده می‌شده و کابین جانبی آن به اسلحه مسلح شده است.

• سیتی کار سبز رنگ خودروی برقی تولیدی در سال ۱۹۷۴ است. این خودرو در زمان حکومت خاندان پهلوی به عنوان نمونه‌ای از این خودروها به ایران هدیه داده شده.

• موتور آبی رنگ سه چرخ و سپا پیاجیو نیز ساخت کشور ایتالیا است. این موتور سه چرخ اولین بار در ایران در دوره پهلوی توسط بانک سپه برای حمل پول مورد استفاده قرار گرفت.



در باغ غذای تهران تنوعی از طعم غذاها را امتحان کنید

پاتوق شکم‌گردها در همسایگی کتاب‌بازها

در مجموعه فرهنگی عباس آباد، حالا به پاتوق شهروندانی تبدیل شده که بعد از گشت و گذار در باغ کتاب، دوست دارند با طعم غذاهای متنوع دلی از عزا دریاورند.

✓ **مهدیه تقوی‌راد** باغ غذا نخستین رستوران خودرویی پایتخت است که در آن، خودروهای تاریخی که اغلب مربوط به جنگ جهانی دوم هستند با اندکی تغییرات به محلی برای سرو غذا تبدیل شده‌اند. باغ غذا



شام در خودروهای کلاسیک

معرفی باغ غذا یکی از مقاصد شکم‌گردی در تهران است که در کنار آن می‌توانید از باغ کتاب و مجموعه موزه خودروها و موتورهای تاریخی هم بازدید کنید.

تهران کوچک در باغ غذا

مجموعه‌هایی که در باغ غذا فعالیت می‌کنند، در مناطق مختلف تهران هم شعبه دارند. در این مجموعه می‌توانید انواع غذاها را با طعم‌های جدید و تنوع سرو مشاهده کنید؛ غذاهایی که با مواد ساده‌ای مثل گوشت و سبزیجات تهیه شده‌اند اما به دلیل نوع سرو کردن و ترکیبشان با هم طعم و مزه جدیدی دارند و سرو آنها در خودروهای کلاسیک، تجربه جدیدی برایتان می‌سازد.

سرو قهوه در خوش‌رکاب

معرفی طرفداران کافه‌گردی هم می‌توانند در باغ غذا به سراغ ون‌کافه‌ها بروند. در این ون‌کافه‌ها علاوه بر انواع کافه، سالادها و ساندویچ‌های ساده هم سرو می‌شود.



طعم چای در کامیون

برخی کافه‌های باغ غذا فقط مختص سرو برگر هستند و انواع برگرها را برای مشتری‌ها آماده می‌کنند. برخی دیگر نیز انواع فست‌فودها را می‌فروشند. در میان رستوران‌های باغ غذا شاید دیدن کامیونی که راننده آن قهوه سرو می‌کند، جالب باشد. در این کامیون، انواع قهوه، کیک‌های خانگی، چای سیاه و سبز با طعم‌های هل و دارچین و دمنوش‌ها هم سرو می‌شود.

استانبول‌گردی

در تپه‌های عباس‌آباد

معرفی برای طرفداران طعم غذاهای ترکی، چند گزینه مناسب در باغ غذا وجود دارد که تلاش کرده‌اند غذاهایشان به نسخه اصلی غذا در شهرهای ترکیه نزدیک باشد.



از غذاهای ترکی تا منوهای جنوبی

برای خوردن غذاهای خیابانی ترکی می‌توانید سراغ غرفه‌ای که منوی غذاهای ترکی دارد بروید و تصور کنید در خیابانی در استانبول نشسته‌اید و غذا می‌خورید. اگر هم به غذاهای محلی علاقه دارید کافی است خودتان را به غرفه غذاهای جنوبی برسانید. در این غرفه می‌توانید میان‌وعده‌های جنوبی را که ترکیبی از نان، تخم‌مرغ و سس‌های رایج در جزیره هرمز، قشم و کیش هستند با نان مخصوص تموشی امتحان کنید.

طعم‌هایی از پاریس تا قشم

معرفی اگر غذاهای فرنگی یا محلی باب سلیقه شماست، می‌توانید در باغ غذا انواع این نوع خوراکی‌ها را پیدا کنید.



از پاریس تا قشم

در باغ غذا، باب سلیقه هر ذائقه‌ای غذایی وجود دارد. نام غذاهای فرنگی مخصوص ملل مختلف در منوی بعضی از رستوران‌های باغ غذا دیده می‌شود. اگر هم اهل خوردن غذاهای محلی و امتحان کردن طعم‌های جدید هستید، می‌توانید به کافه‌هایی که غذاهای محلی می‌فروشند بروید و از شمال تا جنوب کشور، غذاهای محلی شهرهای مختلف را مزه کنید. بیشتر رستوران‌ها هم اجازه می‌دهند قبل از سفارش، طعم غذا را بچشید.

کافه فاموری

• نشانی: خیابان جمهوری، بین خیابان‌های ولیعصر (عج) و حافظ، کوچه گشتاسب کافه فاموری، بنای تاریخی به یادگار مانده از دوره قاجار و در واقع خانه عبدالله مقدم، مدیر کارخانه فاستونی بوده است. مقدم این خانه را برای دفتر کار خود انتخاب کرد و گاهی هم در آن استراحت می‌کرد. با گذشت زمان این خانه به زهرافاموری واگذار شد و او هم این مکان را تبدیل به گالری و کافه کرد؛ کافه فاموری پاتوق هنرمندان است. در آشپزخانه آن ۳ نوع غذای ایرانی آماده می‌شود؛ غذاهایی مانند زرشک‌پلو، قلیه‌ماهی و لوبیاپلو. برای عصرانه هم می‌توان آش، کشک بادمجان یا کوکوسبزی سفارش داد. معماری متفاوت این کافه آن را به پاتوقی محبوب بین اهالی مرکز شهر تبدیل کرده است.