

**KULINARIX**

Nicht nur für Nachtschwärmer: Das Pharmacy hält ein paar gute Rezepte bereit
STURLOFFER/WOLF

Wenn es Nacht wird in Graz

Im Pharmacy schmecken nicht nur die Drinks.

Am Konzept des „Pharmacy“ gibt es nichts herumzudoktern. An der bumerangförmigen Bar und in den bequemen Lounge-Sitzen lässt es sich gut plaudern. Wenn der Abend zur Nacht wird, macht die Musik den Ton. Und neben mutigen Cocktailkreationen gibt es jede Menge Fingerfood, das satt macht und schmeckt.

Die Rezepte wurden allesamt vom Pharmacy-Team von privaten und beruflichen Reisen um die Welt mitgebracht. Etwa „Jamaican Jerk Chäcken Wings“, gebrillte Hühnerflügerl, die mit pikanter Sauce mariniert werden (5 Stück, 4,70 Euro). Wer unbändigen Hunger mitbringt, kann auf bis zu 50 Stück aufstocken. Die London Style Chips (3,60 Euro) gehen als knusprige, grob geschnittene Erdäpfel durch, die ganz nach englischem Rezept mit

Maltzessig gereicht werden. Neben Barbeque Hühnerstreifen mit sautierten Zwiebeln im Baguette (7,10 Euro) und marinierten Streifen vom Schwein (7,10 Euro) besteht auch Halloumi, zypriotischer Schafkäse, am Spieß (5,40 Euro) mit Chili-Olivenöl. Was die Drinks betrifft, bekommt das Pharmacy eine glatte Eins für die Vielfalt. Im ersten Teil der Karte wird man zu einem Starter-Martini verführt (je 6,70 Euro, wahlweise mit Schokolade, Zitronengras, Litschi, Wassermelone oder Karamell geschüt-

Im Winter gibt's Glühwein im Innenhof und Austern in vier Varianten.

telt). Danach folgen „nu' and approved“, nette Eigenkreationen wie Tiki Catalan (7 Euro) mit Kreuzkümmel, Pernod und Vanillelikör - und alles, was eine Bar so braucht. Wer Lust hat, kann auch sein ganz persönliches Cocktailrezept mixen lassen.

BIRGIT PICHLER

PHARMACY

8010 Graz, Leonhardstrasse 35,
Tel. (0 31 6) 22 50 74,
www.pharmacy-bar.com
Mo-Do, 17-2 Uhr, Fr/Sa bis 3
Lokaltyp: Bar, Cafe, Lounge
Atmosphäre: entspannt
Küche: Snacks, Fingerfood,
Grillgut
Bewertung: ★★(★)☆

Anfahrt: Mit der Grazer Straßenbahnlinie 7, Leonhardstraße/Beethovenstraße.
Nichtraucher: Gastgarten (im Winter jeden Mittwoch Glühweinstandl)
Fazit: Stimmiges Konzept mit schmackhaften Happen und tadelloser Cocktaillauswahl.