

8 bet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 8 bet

Julie's 8 bet Londres: Um restaurante icônico com história

Julie's, 135 Portland Road, London W11 4LW (020 7229 8331). Entradas £6-£19, pratos principais £12-£40, sobremesas £8-£10, vinhos a partir de £30

É muito tentador discutir sobre o Julie's 8 bet Londres, no bairro de Holland Park, sem mencionar a comida. Seria uma coisa, não é verdade? Uma resenha de restaurante que aborda os bancos confortáveis e a clientela, mas não menciona um único prato? Se houvesse um candidato para esse tratamento, seria o Julie's; um bistrô tradicionalmente frequentado por pessoas famosas, como Tina Turner, que uma vez dançou 8 bet cima de uma mesa, deixando 8 bet marca de salto na veneza, que nunca foi consertada. Kate Moss celebrou seu aniversário aqui. Mick Jagger, Cat Stevens e Paul McCartney eram frequentadores habituais.

Sim, essas pessoas iam para jantar. Talvez não Kate Moss, que provavelmente ainda acreditava que nada sabia melhor do que sentir-se magra. Mas o resto deles. Eles iam para a refeição. Mas eles iam se embriagar com a cozinha? Eu verifiquei o *Guia de Comida Boa* para ambos 1975 e 1985. Não estava 8 bet nenhum deles, e na época a barra era bastante baixa. O guia de 1975 inclui uma entrada para o Bloom's 8 bet Whitechapel, que diz que muita da comida era péssima e o serviço ruim. No entanto, eles ainda não conseguiram fazer espaço para o Julie's. Claramente, os frequentadores iam por outra coisa. Havia um recanto cortinado no porão chamado de G-spot. Talvez essa fosse a razão deles iam.

'Muito refrigerante para £15': mexilhões com molho de creme de Roquefort e batatas matchstick. [casa de apostas sem depósito](#)

Comer ao ar livre, sob as novas tendas abraçadas por árvores, é um amigo meu, um veterano da indústria da música. Ele me diz que teve um escritório ao lado do restaurante quando foi aberto 8 bet 1969 pela designer de interiores Julie Hodgess. "Ela usava nossa máquina Gestetner para imprimir os menus e nos fazia provar o vinho e a comida", Carl diz. O que era a comida? "Quiche. Nós não sabíamos o que quiche era." As pessoas da indústria da música são como gafanhotos, ele diz. "Nós nos movemos como um." Era o clube de membros original, sem taxa de inscrição. O preço da entrada era a fama, a infâmia e a proximidade com isso.

Em 1972, a Julie original vendeu para Tim e Cathy Herring, proprietários do Hotel Portobello. Após alguns relançamentos, eles por 8 bet vez chamaram a hora no Ano Novo de 2024. Agora, está sendo tomado por um jovem empresário chamado Tara MacBain, que comia aqui como criança e se formou no Le Cordon Bleu antes de se afastar da cozinha para se tornar um venture capitalist. Ela claramente gastou muito dinheiro no local. É um órgão de tecidos de flor p`python adronizada e papel de parede selvagem impresso com flores-sauvages. Pense em *Country Living* para pessoas que odeiam lama. Dinheiro também foi gasto na equipe, que inclui o chef patron Owen Kenworthy do Brawn e do Pelican.

'Fatias grossas e firmes': truta pastrami. [casa de apostas sem depósito](#)

Fazer reservas não é fácil. Semanas à frente, todas as mesas 8 bet horários civilizados estão reservadas. Você pode jantar às 6h ou às 10h ou não jantar. Talvez as mesas estejam sendo reservadas. Finalmente, consigo uma mesa às 7h30min no porão. Somos mostrados para baixo na escuridão. Imediatamente, oferecem-nos algo de volta no salão principal, onde, milagrosamente, parecem poder sentar duas pessoas 8 bet uma mesa para quatro. Claro que eu aceito. É o Julie's. Quero estar aqui com as pessoas bonitas; os que têm as sobrelhas perfeitamente moldadas e o cabelo longo, brilhante e lustroso. As mulheres estão brilhantes e luminosas, também. Há cães pequenos de companhia. Estamos muito 8 bet Holland Park.

O trabalho de Kenworthy é alimentar essas pessoas, se elas se importam com a refeição ou não,

