

Informacja prasowa

Warszawa, 21.kwietnia 2010 r.

Kuchnia włoska wraca na ulicę Żurawią w Nu Jazz Bistro

Restauracja Nu Jazz Bistro znana dotychczas z kuchni fusion i muzyki na żywo zmienia swój wizerunek. Potrawy kuchni świata zastąpi klasyka kuchni włoskiej.

W dniu 21.kwietnia 2010 roku restauracja Nu Jazz Bistro przeistoczyła się w elegancką, włoską restaurację. Kluczowym elementem nowego wystroju wnętrza jest centralnie ustawiony piec do wypieku pizzy oraz otwarta kuchnia – stanowisko live cooking, gdzie goście mogą obserwować jak powstają pizze, anti-pasti i sałaty. W sezonie letnim na zewnątrz pojawi się ogródek, gdzie w promieniach słońca będzie można delektować się smakiem wyśmienitego tiramisu i włoskiego, mocnego espresso. To miejsce dedykowane zarówno tym, którzy mają ochotę w modnym miejscu zjeść wspólnie z przyjaciółmi lunch, jak i rodzinom z dziećmi.

- Istniejemy już od 7 lat. Metamorfoza Nu to powrót dobrej włoskiej kuchni, jaka kiedyś gościła na ulicy Żurawiej. To idealne uzupełnienie obecnej w tej okolicy oferty restauracyjnej. Uznaliśmy, że czas wrócić do tego, z czego kiedyś słynęła Żurawia. Poza tym wszyscy kochamy kuchnię włoską. Jej smak i przede wszystkim atmosferę. To kuchnia, która zachęca do spotkań w gronie przyjaciół i rodziny. To wspólne przesiadywanie przy anti-pasti, makaronach, pizzy i rzecz jasna dobrym winie – podkreśla Jacek Nikiel, współwłaściciel restauracji.

W nowej karcie znajdują się klasyczne potrawy z różnych regionów Włoch. Głównym elementem menu są oczywiście pizze przygotowane według specjalnej włoskiej receptury, jak podkreśla szef kuchni – na najcieńszym cieście w mieście. Nie zabraknie świeżo wyrabianych makaronów, dań z mięsem, świeżych ryb, zdrowych sałat i doskonałych deserów. Wszystko przy zachowaniu umiarkowanych cen. Bogata karta najlepszych win włoskich i nie tylko przypadnie do gustu znawcom tego trunku.

Także w muzyce zauważymy pewne zmiany – dotychczas Nu znane było z modern jazzu i bossanovy. Teraz, choć wciąż usłyszemy tam najlepszy jazz z całego świata, to z pewnością nie zabraknie włoskich rytmów.

W związku z tym jednak, że restauracja zyskała sobie już stałych, lojalnych klientów, w karcie i funkcjonowaniu restauracji pozostaną pewne stałe elementy. W menu pozostaną wybrane potrawy, które cieszą się największym uznaniem gości. Nie będą więc zawiedzeni ci, którzy dotychczas odwiedzali restaurację ze względu na tatara ze świeżego łososa z sałatką z cukinii i dodatkiem estragonu i grapefruitowego chutney'a, campagnole w kremowym sosie z kurkami, szpinakiem i rakami czy wyśmienitą zupę z pieczonych pomidorów podawaną z bazylią. Fani i kibice sportu wciąż cieszyć się będą wspólnymi chwilami przed wielkim ekranem w sali Nu Sport położonej w podziemiu restauracji. Restauracja nie zrezygnuje także z muzyki na żywo.

Nowe menu w restauracji dostępne jest od 22.kwietnia. Nu Jazz Bistro to miejsce przyjazne dzieciom. Z myślą o najmłodszych w weekendy funkcjonuje kącik zabaw, a obsługa chętnie pomoże przy wyborze specjalnego menu dla dzieci.

Restauracja NU Jazz Bistro

Restauracja oferuje ok.100 miejsc siedzących w układzie:

- antresola – 24 osoby
- sala główna – 46 osób
- sala Nu Sport – 30 osób

Możliwość organizacji imprez zamkniętych do 250 osób.

Godziny otwarcia:

poniedziałek - czwartek - 11:00 - 1:00

piątek - sobota - 11:00 - 2:00

niedziela - 11:00 - 0:00

ul. Żurawia 6/12
00-503 Warszawa
tel. (22) 621 89 89
fax. (22) 622 22 68
nu@jazzbistro.pl
www.jazzbistro.pl

Kontakt:

Karolina Sieniawska
BC MFD media communications
tel. 022 403 50 91
tel. kom. 0 508 615 911
Karolina.s@bcmfd.pl