



Warszawa, dn. 08.06.2011

Informacja prasowa

Urokliwa, warszawska, gościnna... nowa restauracja Magdy Gessler – *Biała Gęś*

Szukałam polskiego miejsca, takiego z tradycją i duszą, gdzie każdy kąt pamiętałby chwile z przeszłości. Nie znalazłam, więc stworzyłam smak przedwojennej Warszawy – mówi Magda Gessler, znana restauratorka, która właśnie otworzyła kolejny lokal. Biała Gęś przy ul. Belwederskiej 18A to miejsce, odkrywające sekrety wytwornej Warszawy i urzekające gości niepowtarzalnym klimatem wnętrza. To historia na półmiskach i rondlach, urokliwa, warszawska, gościnna.

Uroczyste otwarcie restauracji *Biała Gęś*, które odbyło się w środę 8 czerwca, zgromadziło przedstawicieli świata kultury, filmu, telewizji, mody, ludzi biznesu. Przy dźwiękach skrzypiec, w otoczeniu kwiatów i zapomnianych smaków kuchni polskiej bawili się wspólnie: Michał Żebrowski, Anna Popek, Kinga Rusin, Rafał Królikowski, Filip Bajon, Anna Ibisz, Szymon Majewski, Maciej Zień, Dawid Woliński, Tomasz Jacyków, Joanna Klimas, Mariola Bojarska-Ferenc, Katarzyna Niezgoda, Laura Łącz, Irena Eris z mężem Henrykiem Orfingerem, Chris Niedenthal, Marysia Góralczyk, Beata Ścibakówna i Jan Englert, Anna Kalata, Paula Marciniak, Aleksandra Nieśpielak, Karol Strasburger, Katarzyna Montgomery, Wojciech Fibak, Joseph Seeletso.

Jak wyglądało wnętrze przedwojennej willi wiemy z czarno-białych fotografii. Dzięki Magdzie Gessler mieszkańcy Warszawy mają okazję zobaczyć je na żywo, jak również poczuć jej wyjątkowy klimat w restauracji *Biała Gęś*, mieszczącej się w dawnym domu Neumanów, willi z lat 20 ubiegłego wieku, autorstwa Marcina Weinfeldta. Przechadzających się ulicą Belwederską przyciągnie tutaj zapach otaczających restaurację róż, piwonii, hortensji, jaśminu, magnolii i bzu. Aromatyczna mieszanka zaprowadzi prosto do wnętrza, w którym urzeknie obecność kwiatów, koronek, kryształów i ciemnego drewna, a każda z sal opowie przybyłym własną, zapomnianą przez wszystkich, historię.

Gości przybywających w licznym gronie skusi swym klimatem Sala Różana z wyjściem na werandę. Osoby ceniące sobie bardziej kameralny charakter miejsca zaprasza Sala Kominkowa o ciemnozielonym wnętrzu i ciężkich kotarach. Drogę na piętro wskaże gościom imponujące lustro w majestatycznej, złotej oprawie. Kręte, drewniane schody poprowadzą do trzech gabinetów, dedykowanych bardziej intymnym rozmowom. W restauracji nie zabraknie również okazałych kredensów, stojącego zegara oraz... wózków z wybornymi deserami i wyśmienitym alkoholem.

W zabytkowych wnętrzach *Białej Gęsi* podawane są wykwintne, tradycyjne polskie dania połączone z eklektyczną kuchnią kresów. Kulinarne marzenia gości zaspokozi sztandarowe danie restauracji – pieczona na złoto *Gęś pod Pierzynką*, łącząca słodko-słony farsz z prawdziwie polskim puchem – niespotykana w żadnym innym miejscu. Specjalnością kuchni są także pieczone udo gęsie na sosie z leśnej żurawiny z pampuchem oraz pasztet

z gęsi z konfiturą z borówki. Obok tytułowych dań z gęsi, w menu można znaleźć wiele innych potraw o wyjątkowej kompozycji smaków wśród nich m.in. tatar wołowy z polędwicy z domowymi marynatami, złociste naleśniki faszerowane szyjkami rakowymi, chrupiące ziemniaczane placki z kawiozem i wędzonym łososiem lub halibutem, rosół z kołdunami jagnięcymi czy żur śląski na zakwasie z białą kielbasą i borowikami. Smakoszy prawdziwie wykwintnych, warszawskich dań skusi natomiast wiejska kaczka z pieca na sosie ze złotej renety i leśnej żurawiny. Ucztę osłodzi natomiast puszysty tort daktylowy z kremem kawowym lub WZ z warszawską konfiturą z róży.

Do *Białej Gęsi* przyciągnie gości zarówno wyborna kuchnia jak również wyjątkowy skład win wyselekcjonowanych przez wielokrotnego Mistrza Polski Sommelierów – Tomasza Koleckiego-Majewicza oraz karta win z etykietami ze wszystkich najbardziej renomowanych regionów winiarskich na świecie. Niektóre są importowane specjalnie na potrzeby restauracji.

Biała Gęś to tradycja w najsmaczniejszym wydaniu, rozbudzająca zmysły, pieszcząca podniebienia i zabierająca w podróż po zapomnianych smakach dawnej Warszawy. *Poczęstuję Cię tu gęsią z gęsiarki, tak chrupiącą jak skórka od bochna chleba. Przykryję gęś pierzynką z puchu tłuczonych białych bulw korzeni selera i pasternaku. Zioła, które uciekły z naszej pamięci albo nigdy tam nie zagościły będą początkiem obietnicy zapomnianego smaku – zachęca do odwiedzenia restauracji Magda Gessler.*

Restauracja Biała Gęś. Tradycja Polska.

ul. Belwederska 18A, 00-762 Warszawa

Tel. 22 840 50 60

Fax. 22 840 50 15

www.bialages.pl

Restauracja czynna jest przez cały rok od godziny 11.00 do 23.00.

Kontakt dla mediów:

Magdalena Osiał

BC MFD media communications

magda.o@bcmfd.pl;

Tel. 22 403 50 91