



Warszawa dn. 10.02.2011 r.

Informacja prasowa

Wśród tajskich kwiatów, zapachów i smaków - PIĄTE URODZINY RESTAURACJI PAPA YA

Jak smakuje i pachnie orient najlepiej wiedzą ci, którzy odwiedzili restaurację PAPA YA. Obecna już od pięciu lat na kulinarnej mapie Warszawy PAPA YA 8 lutego świętowała swoje urodziny. Z okazji swoich piątych urodzin restauracja PAPA YA przygotowała specjalne urodzinowe menu, którego już od najbliższej soboty 12 lutego będą mogli skosztować goście odwiedzający restaurację. To nie jedyna urodzinowa atrakcja – klientów zachwyci także odmienione na ten czas wnętrze restauracji, nawiązujące do tajskiego święta kwiatów oraz ciasteczka z wróżbą, które wręczane będą każdemu z gości.

Znana podróżniczka Elżbieta Dzikowska, Olivier Janiak, Anna Popek, Joseph Seeletso popularny „Józek” z programów telewizyjnych oraz piosenkarka, autorka hitu muzycznego z 1976 Papaya – Urszula Dudziak wraz z córką Kasią, gościli na piątych urodzinach restauracji PAPA YA. Spotkanie inspirowane tajskim świętem kwiatów było okazją do rozmowy na temat kultury oraz tradycji kulinarnych Tajlandii, a także do rozmów o podróżach i smakach Orientu. Zaproszeni goście chętnie włączyli się w gotowanie na Teppanyaki, uczestnicząc tym samym w niezwykle widowiskowym show kulinarnym prowadzonym przez tajskiego mistrza. Dopelnieniem tajskiej atmosfery spotkania, był konkurs z nagrodą – wycieczką do Tajlandii, ufundowaną przez biuro podróży ITAKA.

Restauracja PAPA YA to obowiązkowe miejsce dla wszystkich miłośników kuchni Dalekiego Wschodu. Tutaj każdego zachwyci smak, zapach, sposób podania potraw oraz nowoczesne wnętrze lokalu. Zainteresowanie klientów restauracja zawdzięcza doskonałej kuchni, dbałości o oryginalne receptury, naturalne produkty oraz ogromnemu zaangażowaniu szefowej kuchni, Tajki Supattri Seeda, która każdej potrawie nadaje oryginalny orientalny charakter.

Restauracja przykładą ogromną wagę do sposobu podania potraw, którym zawsze towarzyszą barwne i smaczne dekoracje wykonane z kwiatów, kolorowych warzyw czy zawsze świeżych owoców. W restauracji PAPA YA można nie tylko posmakować wybornych potraw, ale również spróbować swych sił w ich przygotowaniu. W stałej ofercie znajdują się warsztaty carvingu – sztuki wycinania w warzywach i owocach oraz dekorowania potraw – a także pokazy na Teppanyaki. Te ostatnie oznaczają potrawę przygotowaną na grillu teppan, czyli metalowej płycie podgrzewanej od spodu. Pokazowi na Teppanyaki stale towarzyszą fruwające noże i płomień, co czyni go niezwykle spektakularnym. Atrakcją eventów organizowanych

w restauracji PAPAYA stają się także degustacje win oraz cygar, szczególnie cieszące się powodzeniem na spotkaniach biznesowych.

Grono klientów restauracji stale powiększa się o gwiazdy polskiego kina, muzyki oraz mediów. Tutejszą kuchnię lubią m.in. Małgorzata Socha, Natalia Lesz, Magdalena RóŹczka, Andrzej Grabowski, Cezary Pazura, Dawid Woliński, Jolanta Pieńkowska, Marcin Prokop, Piotr Rubik, Natasza Urbańska oraz Borys Szyc.

PAPAYA Restaurant

ul. Foksał 16, Warszawa

Tel. 22 826 11 99

PAPAYA jest czynna codziennie od 12.00 do 24.00

www.papaya.waw.pl

W 2008 r. Restauracja PAPAYA została wyróżniona w przewodniku tygodnika Wprost „Smaki 2008”. W 2010 r. otrzymała nagrodę „Best Asian Cuisine” przyznaną przez magazyn Warsaw Insider.

Dodatkowych informacji udziela:

Magdalena Osiał

BCMFD media communications

magda.o@bcmfd.pl

tel. 22 40 35 091