

Warszawa dn. 11.03.2011 r.

Informacja prasowa

## **Slow jest trendy!**

### **Otwarcie restauracji *Na Zielnej***

**Kto zdaniem Olgi Frycz piecze najsmaczniejszy sernik? Co na niedzielny obiad podaje Olga Bończyk, czy kto gotuje najlepiej zdaniem Piotra Rubika? Odpowiedzi na te pytania mieli okazję poznać 10 marca br. goście warszawskiej restauracji *Na Zielnej*, która w tym dniu miała swoje uroczyste otwarcie. Wieczór pod znakiem wybornych potraw, rozmów o polskiej kuchni, gotowaniu oraz klimatach *slow food*, poprowadziła znana dziennikarka, prywatnie miłośniczka kulinarnych odkryć – Marzena Rogalska.**

Wykwintne dania, prawdziwe polskie smaki, degustacje naturalnych i najzdrowszych produktów z całego kraju, muzyka, wnętrze zabytkowej kamienicy, obecność gości specjalnych towarzyszyły otwarciu nowej restauracji *Na Zielnej*. Impreza zgromadziła miłośników kuchni i smakoszy ceniących sobie dania przygotowywane na bazie produktów pochodzenia naturalnego rekomendowanych przez Stowarzyszenie *Slow Food Polska*. W trakcie wieczoru obecni mieli okazję wysłuchać rozmów z gwiazdami nt. tradycyjnej kuchni polskiej i gotowania.

Na uroczystym otwarciu restauracji *Na Zielnej* gościli m.in. Piotr i Agata Rubikowie, Małgorzata Socha z mężem, Olga Frycz, Mariola Bojarska-Ferenc, Olga Bończyk, Ilona Łepkowska z Czesławem Bieleckim, Jarosław Szado, Ewa Kuklińska, Zofia Czernicka, prezenterki telewizyjne: Katarzyna Trzaskalska i Katarzyna Obara.

Na co dzień restauracja *Na Zielnej* jest idealnym miejscem dla poszukiwaczy ciszy i wytchnienia, dla tych którzy tęsknią za nieśpiesznym delektowaniem się wykwintnym posiłkiem przy lampce wybornego wina. Dwie przestronne sale restauracyjne – *Vintage* i *Enigma* – charakteryzuje wyjątkowy klimat zachęcający do odpoczynku, rozkoszowania się spokojem i smakowania dań tradycyjnej kuchni polskiej w nowoczesnej, finezyjnej aranżacji.

Carpaccio z jelenia z foie gras na runie leśnym, policzki wołowe duszone w czerwonym winie na ziemniaczanym puree w sosie rozmarynowym czy krem z ogórków kiszonych z paluszkami kminkowymi – to tylko niektóre propozycje z bogatej karty menu restauracji. Osobom ceniącym sobie kameralne miejsca na lunch lub nieformalne spotkanie z przyjaciółmi z pewnością przypadnie do gustu luźna atmosfera bistro. Smakoszy kuchni polskiej skusi podawany tutaj staropolski żur na zakwasie z grzybami czy staropolski bigos z kielbasą cielącą. Goście, którzy kulinarnych przyjemności z *Na Zielnej* chcieliby zasmakować również w domowym zaciszu restauracja zaprasza do własnych delikatesów, mieszczących się poniżej bistro. W bogatej ofercie znajdują się wyśmienite miody, dżemy, rozgrzewające nalewki, a także wyroby garmażeryjne.

*Na Zielnej* jest unikalne ze względu na produkty wykorzystywane do przygotowania potraw. Większość z nich pochodzi od wyselekcjonowanych, regionalnych

dostawców. Przy ich doborze restauracja korzysta z opinii i rekomendacji Stowarzyszenia Slow Food Polska - organizacji, która za cel stawia sobie „ochronę prawa do smaku”. Ruch *slow food* chroni od zapomnienia i wspiera produkty regionalne i lokalnych producentów szczególnie żywności oryginalnej, produkowanej w sposób niespotykany w innych miejscach na świecie, żywności tradycyjnej, zdrowej i niestety zagrożonej zniknięciem. Stowarzyszenie od 15 lat na całym świecie, a od kilku lat w Polsce zachęca do stylu życia w oparciu „o odkrywanie smaków zamiast biernego ich przyjmowania”.

*Na Zielnej* to idealne miejsce zarówno na rodzinne obiady, kolacje z przyjaciółmi, spotkania biznesowe czy imprezy firmowe. Te ostatnie uatrakcyjni z pewnością wspólne gotowanie z szefem kuchni – Tomaszem Koprowskim czy degustacja win, cygar i alkoholi mocnych z wieloletnim, doświadczonym sommelierem – Łukaszem Szumskim, który zawodu uczył się pod okiem mistrza z The Fat Duck, uznawanej za jedną z najlepszych restauracji na świecie i jest posiadaczem prestiżowego dyplomu WSET uzyskanego w Londynie. Pod okiem Łukasza Szumskiego w *Na Zielnej* powstaje obszerna karta win, w której niebawem znajdzie się ok. 450-500 pozycji głównie z regionu Bordeaux i Burgundii we Francji. Już teraz restauracja dokłada wszelkich starań by przyciągać do siebie smakoszy najlepszych gatunków win z całego świata – wszystkie dostępne tutaj wina sprzedawane są po cenie detalicznej niższej o 40-50% od ceny restauracyjnej.

***Na Zielnej*** - restauracja, bistro, delikatesy

ul. Zielna 37, 00-108 Warszawa

Godziny otwarcia:

Poniedziałek – sobota 12.00-24.00

Niedziela 12.00-22.00

Tel. 22 338 63 33

[www.nazielnej.pl](http://www.nazielnej.pl)

Restauracja oferuje usługi cateringowe na terenie całej Warszawy dla grup od 30 do 250 osób, dowóz jedzenia, sprzętu oraz profesjonalną obsługę kelnerską. Lokal jest także gotowy na przyjęcie gości biznesowych – organizację imprez firmowych, bankietów, konferencji prasowych, szkoleń czy imprez okolicznościowych lub świątecznych (wesela, komunie, chrzciny). Restauracja ulokowana jest w dogodnym miejscu komunikacyjnym przy wyjściu ze stacji metra Świętokrzyska.

Więcej informacji udzieli:

Magdalena Osiał

BCMFD media communications

[magda.o@bcmfd.pl](mailto:magda.o@bcmfd.pl)

tel. 22 40 35 091