



MEDIA COMMUNICATIONS

Warszawa, dn. 18.09.2014

Odsłona nowych wnętrz restauracji Belvedere

Restauracja Belvedere to jedno z najpiękniejszych i najciekawszych punktów na kulinarnej mapie Polski. Łączy w sobie niepowtarzalny design, doskonałą kuchnię i niezwykłą historię. 17 września nastąpiło oficjalne otwarcie nowych wnętrz i prezentacja najnowszej karty menu.

Budynek o ponad 150-letniej historii, w którym od blisko 20 lat mieści się restauracja Belvedere, to Nowa Oranżeria (nazywana też Palmiarnią lub Nową Pomarańczarnią). Zbudowany został z żeliwa i szkła w drugiej połowie XIX wieku – aby pomieścić powiększony, dzięki nabyciu od Radziwiłłów wielkiej kolekcji drzew pomarańczowych, zbiór roślin cieplarnianych.

W 2014 r. wnętrza restauracji zostało poddane kapitalnemu remontowi. Wzorem króla Stanisława Augusta, który zatrudniał najlepszych artystów takich jak m.in. Dominik Merlini, Jan Christian Kamsetzer, Marcello Bacciarelli, André Le Brun, nowy projekt wnętrza powierzono wybitnemu projektantowi i scenografowi operowemu i teatralnemu. Jest nim Boris Kudlička – współpracujący z artystami i instytucjami na całym świecie, projektant wnętrz, partner pracowni architektonicznej WWA. Dzięki jego rozwiązaniom restauracja tak mocno wpisana w historyczne otoczenie, stała się dziełem nowoczesnego designu na najwyższym światowym poziomie.

„Praca nad kształtem Belvedere to tylko część naszych wysiłków mających za celu przywrócenie Łazienkom świetności” – opowiada Anna Woźniak-Starak, właścicielka Grupy Belvedere i dodaje – „Część ważna, skupiona nie tylko na tym, by uszanować przeszłość parku, lecz również na tym, by stworzyć nową rzeczywistość”.

Przewodni motyw charakteryzujący nowe wnętrza restauracji to dekoracyjna konstrukcja z *cortenu*, która tworzy rodzaj oparcia dla roślinności. Pośród koron egzotycznych drzew, w ścianie zieleni, pojawiło się sześć antresol skrywających kameralne balkony „gniazda”. Połączenie stalowej konstrukcji „siatki cortenowej” z żywą zielenią przypomina swoistą instalację w przestrzeni Oranżerii.

Na tle porośniętej gęstym mchem ściany, w samym sercu restauracji zainstalowany został bar. Zestawienie białego *corianu* z jakiego został wykonany, z rudym *cortenem* oraz zielenią, tworzy interesującą kompozycję rzeźbiarską.

Przestrzeń foyer wypełniają wielkie tafle lustra i egzotycznego drewna. Zabieg ten dzięki multiplikacji refleksów światła i kory rozmaitych drzew nadaje wnętrzu niecodzienny charakter. Zaproponowany przez Borisa Kudličkę dialog architektury, natury i designu jest znakiem nowego podejścia do wnętrza i jego odbioru.

Potrawy w Restauracji Belvedere przygotowywane są pod okiem Szefa Kuchni Adama Komara, który tworzy autorską, współczesną kuchnię polską. Używa świeżych, dostępnych sezonowo, lokalnych produktów. Osobiście selekcjonuje

składniki, które wybiera od stałych dostawców z różnych regionów Polski. Do przygotowania dań często wykorzystuje znane, choć nieco zapomniane produkty takie jak: jarmuż, stonecznik bulwiasty, brukiew czy skorzonera. Są one nie tylko smaczne ale i bardzo zdrowe. Stanowią wspaniały dodatek do bażanta, jesiota czy grasicy cielęcej.

„W naszej kuchni kultywujemy zdrowe odżywianie, dlatego bardzo ważny dla nas jest sposób przygotowywania potraw oraz ich składniki – podkreśla Adam Komar i dodaje - W jesiennym menu nie zabraknie jednak typowych, tradycyjnych polskich smaków takich jak smażone na maśle rydze podane z kluskami serowymi czy aromatyczna zupa borowikowa z kremowymi pierożkami”.

Restauracja Belvedere zajmuje czołowe miejsce zarówno na kulinarnej mapie Polski jak i Europy. W ciągu blisko 20 lat gościła koronowane głowy, dyplomatów, ludzi kultury, sztuki i świata biznesu. Wyśmienitych dań kosztowali m.in. Barack Obama, Królowa Hiszpanii Zofia, Hillary Clinton, Jacques Chirac, Mick Jagger, Claudia Schiffer, Richard Chamberlain, Roman Polański, Bob Geldof, Bruce Springsteen czy Chris de Burgh Co roku Belvedere Gourmet Group, do której należą: restauracja Belvedere oraz Belvedere Catering by Design, Klub Cavallo, kawiarnie Trou Madame i Amfiteatr, przeznaczają część uzyskiwanych z działalności dochodów na konserwację i renowację zabytkowych obiektów w Łazienkach Królewskich.

W tym roku Restauracja Belvedere po raz siódmy znalazła się w elitarnym gronie restauracji rekomendowanych na łamach najbardziej cenionego na świecie przewodnika kulinarnego – Michelin Guide „Główne Miasta Europy. Hotele i Restauracje 2014”.

