

# MAGAZYN POMORSKI

MP

NR 40 (386) ROK 2019

Ogniwo Sopot  
mistrzem Polski

Zielone światło  
dla Drogi Czerwonej

Biało-Zielone  
Ladies najlepsze  
w Polsce

W życiu  
i w golfie

Skywayrun Airport  
Gdańsk 2019

## W SIECI SUKCESÓW

Jak prowadzić dobrze rozwijający się biznes?

ISSN 0867-8073



9 770867 807203 06



# Ruinart & Art

## Szampańskie urodziny Białego Królika

24 maja gdyńska restauracja Biały Królik świętowała swoje czwarte urodziny. Z tej okazji zorganizowała uroczystą kolację połączoną z degustacją szampana oraz wernisażem.



Anna (z lewej) i Martyna Górskie.

mpreżę rozpoczął letni koktajl przy fontannie w malowniczym ogrodzie Hotelu Quadrille, gdzie przy dźwiękach muzyki na żywo w wykonaniu duetu Maciaszczyk / Scholtz goście raczyli się powitalnym drinkiem na bazie Belvedere.

Była to okazja do wspomnień początków restauracji, o których mówiły właścicielki Anna i Martyna Górskie. Biały Królik w ciągu tych czterech lat piął się nieustannie w górę, zaskakując pomysłami na regionalną kuchnię w awangardowym wydaniu. Znalazło to potwierdzenie w ocenach gości, a także trzech czapkach przewodnika Gault & Millau. Nie bez znaczenia był wybór na szefa kuchni Marcina Popielarza, który w zeszłym roku dostał się do pierwszej trójki prestiżowego konkursu kulinarnego San Pellegrino Young Chef.

Ten trzydziestoletni aktualnie chef patron Białego Królika przedstawił zaproszonych na urodziny szefów kuchni: Wojciecha Korfela z restauracji Prologue w Gdańsku oraz Przemysława Klima z Bottiglieria 1881 z Krakowa. Wybór podyktowany był przede wszystkim uznaniem, jakim cieszą się w jego oczach ci wybitni szefowie młodego pokolenia. Wspólnie z head chefem restauracji Rafałem Koziorzemskim przygotowali oni ekskluzywne sześciodaniowe menu degustacyjne oparte na polskich produktach.

Pojawiły się w nim takie pozycje jak:

**amuse-bouche**

prastrąg / emulsja z ostryg / kiełki / granita ze szczawiu (Wojciech Korfel)

**przystawka**

wędzony jesiotr z koprem i cebulą (Marcin Popielarz)

**zupa**

krem z czosnku niedźwiedziego / kozi ser / czyściec bulwiasty / pędy świerku (Wojciech Korfel)

**middle course**

gazowany poncz z rdestowca (Rafał Koziorzowski)

**danie główne**

halibut z groszkiem, belugą i szczawiem (Przemek Klima)

**deser**

sernik na zimno z rabarborem (Rafał Koziorzowski)

**petit fours**

frużelina truskawkowa (Marcin Popielarz)

białe szparagi z paloną czekoladą (Rafał Koziorzowski)

ganache rozmarynowy (Wojciech Korfel)

tartaletka toffi z rabarborem (Przemek Klima)

Do potraw został dobrany szampan Ruinart. Przedstawiciel producenta mówił o powiązaniach marki ze sztuką, tłumacząc wybór właśnie tego trunku na urodziny Białego Królika. Podczas kolacji goście mieli okazję spróbować takich szampanów jak R de Ruinart, Ruinart Blanc de Blancs oraz Ruinart Rose. Na tę okazję sale restauracji zostały udekorowane pracami na tkaninach Zuli i Mariana Strzeleckich. To małżeństwo artystów, których początki twórczości sięgają lat 50-tych XX wieku tworzyli barwne wielkoformatowe kołdry, kilimy, makaty, kurdybany, kurtyny, stroje, pasy słuckie, tkaniny malowane. Prowadzony przez nich w Sopotcie twórczy dom otwarty był miejscem spotkań wybitnych polskich twórców. Artystów wspominał syn, malarz, Wojciech Strzelecki.

Warto podkreślić, że Biały Królik nie osiada na laurach. Idąc z duchem czasu, a jednocześnie wspierając kampanię Roślinnie Jemy, której Marcin Popielarz jest ambasadorem, już w czerwcu wprowadza do swojej karty w pełni wegańskie menu degustacyjne. Jest to ewenement nie tylko na skalę trójmiejską, ale i polską. Menu roślinne, które do tej pory istniało niejako z boku, teraz staje obok podstawowego tastingu. Obydwa będą się zmieniać sezonowo, średnio co sześć tygodni.

Restauracja doczeka się też swojego młodszego brata – w Leśnym Dworze w Sulęcynie powstaje właśnie „Biłfi Trus”. Marcin Popielarz zaproponuje tu kuchnię regionalną w tradycyjnym wydaniu. Sam obiekt przypomina trochę Hotel Quadrille – jest to miejsce z historią w tle, urządzone ze smakiem, a jednocześnie malowniczo położone nad jeziorem Węgorzyno – idealne na wesele, imprezę okolicznościową czy integrację. Otwarcie już w lipcu.

