

prestiz

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEATA TADLA nr 6 12/13

SOPOT WAVE!

Żeglarstwo i moda

REMIGIUSZ DORAWA

Ogrodnik mody

ZBIGNIEW CANOWIECKI

*Od gospodarki do społeczeństwa
obywatelskiego*

MIESZKAĆ JAK MATT MURDOCK

Lofty Trójmiasta

BEATA TADLA

**DZIENNIKARSTWO TAK,
ALE BEZ STYGMATÓW**

HALIBUT, SZAMPAN I TKANINY

Czwarte urodziny świętowała gdyńska Restauracja Biały Królik. Na gości czekała nie tylko uroczysta kolacja, ale i wernisaż.

Biały Królik mieszczący się we wnętrzach Hotelu Quadrille od samego początku intryguje nie tylko wyjątkowym wnętrzem, ale i doskonałą kuchnią. Szef kuchni Marcin Popielarz w ub. roku dostał się do pierwszej trójki konkursu kulinarnego San Pellegrino Young Chef, a sama

restauracja ma 3 czapki w przewodniku Gault & Millau.

Podczas urodzin o początkach restauracji wspominały jej właścicielki Anna i Martyna Górskie.

Do przygotowania urodzinowej kolacji szef kuchni zaprosił

Wojciecha Korfela z restauracji Prologue w Gdańsku i Przemysława Klimę z Bottiglieria 1881 z Krakowa. Wspólnie zaserwowali wyrafinowane potrawy, a daniem głównym był halibut z groszkiem, belugą i szczeniakiem. Do kolacji podawano szampana Ruinart.

Kolacji towarzyszył wernisaż prac na tkaninach Zuli i Mariana Strzeleckich, artystów znanych od lat 50. a którzy w Sopocie prowadzili otwarty dom twórczy. Wspomnieniem o rodzicach z gośćmi podzielił się Wojciech Strzelecki, malarz.



HALIBUT, SZAMPAN I TKANINY

Czwarte urodziny świętowała gdyńska Restauracja Biały Królik. Na gości czekała nie tylko uroczysta kolacja, ale i wernisaż.

Biały Królik mieszczący się we wnętrzach Hotelu Quadrille od samego początku intryguje nie tylko wyjątkowym wnętrzem, ale i doskonałą kuchnią. Szef kuchni Marcin Popielarz w ub. roku dostał się do pierwszej trójki konkursu kulinarnego San Pellegrino Young Chef, a sama

restauracja ma 3 czapki w przewodniku Gault & Millau.

Podczas urodzin o początkach restauracji wspominały jej właścicielki Anna i Martyna Górskie.

Do przygotowania urodzinowej kolacji szef kuchni zaprosił

Wojciecha Korfela z restauracji Prologue w Gdańsku i Przemysława Klima z Bottigliera 1881 z Krakowa. Wspólnie zaserwowali wyrafinowane potrawy, a daniem głównym był halibut z groszkiem, belugą i szcziawiem. Do kolacji podawano szampana Ruinart.

Kolacji towarzyszył wernisaż prac na tkaninach Zuli i Mariana Strzeleckich, artystów znanych od lat 50. a którzy w Sopocie prowadzili otwarty dom twórczy. Wspomnieniem o rodzicach z gośćmi podzielił się Wojciech Strzelecki, malarz.



DZIK I LODY CEBULOWE

Lody cebulowe, czy chłodnik z awokado – to niektóre pozycje z czterodaniowej kolacji degustacyjnej na którą zaprosiła gdyńska Willa Lubicz.

Do wyboru były m.in. kurczak kukurydziany z młodą marchewką, humusem i palonym porem oraz dorsz na bobie i groszku cukrowym z sosem rabarbarowym. Można było

także spróbować podpalanych żeberek z dzika marynowanych w miodzie. Ciekawą propozycję stanowiły lody cebulowe z karmelem i pistacjami.

Kolacja była premierą wiosenno – letniego menu, które układał szef kuchni Michał Golla Żywolewski. Wśród gości pojawili się dziennikarze, blogerzy, osoby związane z gastronomią.

Willa Lubicz to kameralny hotel, położony Orłowie, blisko plaży. Willę zbudował w latach 30. Władysław Zaleski, kpt żeglugi wielkiej, a obecni właściciele starają się odtwarzać klimat tamtych lat.

