

POMORSKIE *lokalnie*





BIAŁY KRÓLIK

Fine dining bez dwóch zdań. Wszystko jest tu piękne. Piękna lokalizacja, piękne wnętrza i piękne dania. Jeśli celebrować jakieś ważne wydarzenie, to właśnie tutaj. Obsługa na najwyższym poziomie, bardzo duży nacisk na prezentację poszczególnych dań i możliwie jakościowy produkt. Świetne jest brandade z solonego dorsza, czy cielęcina z sosem kurkowym i sernikiem ziemniaczanym. Właściwie każda z pozycji w menu jest tu ciekawa i z pomysłem. W menu znajdziecie tu również kaszubską zupę rakową, a gdybyście zapragnęli wybrać się w nieco dłuższą podróż, to Biały Królik oferuje menu degustacyjne, również w wersji wegańskiej.

GDZIE?

Folwarczna 2
81-547 Gdynia

WWW



BIŹLI TRUS (LEŚNY DWÓR W SULĘCZYNIĘ)

Dwór z 1704 roku, świeżutko odnowiony, położony tak bajkowo, że zapiera dech! Do tego zadbane park, własna przystań i bardzo, bardzo przyjemna restauracja. Z jednej strony z lekkim zacięciem fine diningowym, a z drugiej jednak dość swobodnym klimatem, więc nawet jeśli pojawicie się tu w dresach, to nikt nie będzie na Was krzywo patrzył. Czy spodziewałam się tu w ramach amuse bouche dostać chips z glonów z majonezem z werbeną cytrynową? Przyznaję – zupełnie się tego nie spodziewałam. A był przepyszny! A dalej było już tylko lepiej. Kaszubska zupa rakowa inspirowana przepisem Paula Bocuse'a to jest szczerze złoto. Intensywny, bogaty w smaku krem zapieczony pod czapą ciasta francuskiego, skrywając w sobie całego, pięknie czerwonego raka. To naprawdę jest niespodzianka. I to jaka pyszna! Zjecie tu też żebro z dzika, smażonego sandacza czy delikatne policzki wołowe. Ach, i nie zapomnijcie o sałacie z kozim serem i czerwoną cykorią, jest bombowa!



GDZIE?

Stefana Żeromskiego 15
83-320 Sulęcino

WWW