**Biała Gruba – nowa śląska kuchnia pod mysłowickim ratuszem**

**Szpajza, rolada, hekele – emblematy śląskiej kuchni w nowoczesnej wersji zagoszczą na stałe w Mysłowicach. W sobotę rusza Biała Gruba, czyli restauracja, która odwołuje się do śląskiej tradycji kulinarnej w wersji fusion, nie zapominając przy tym o fanach kuchni roślinnej. Otwarcie uświetni orkiestra górnicza KWK Mysłowice – Wesoła.**

O powstaniu nowego lokalu pod mysłowickim ratuszem media społecznościowe donosiły już pod koniec sierpnia. Od tego czasu rozpoczęły się prace nad nowym wystrojem ex-Ratuszowej, rekrutacją pracowników oraz kartą z nową kuchnią śląską.

Po kilku miesiącach pracy podwoje Białej Gruby zostaną otwarte w najbliższą sobotę - dokładnie o godzinie 18:03. Podczas otwarcia będzie można zamówić premierowo dania z zimowej karty, a także uczestniczyć w degustacji śląskich smakołyków i włoskiego wina. Pierwsi goście wejdą do nowej, mysłowickiej restauracji w akompaniamencie orkiestry górniczej KWK Mysłowice-Wesoła.

W mysłowickiej restauracji będzie rządzić nowoczesna kuchnia, która hołduje śląskiej tradycji, ale jest mocno osadzona w nowych trendach gastronomicznych. Na bazie produktów pochodzących od lokalnych dostawców powstała karta sezonowa, zmieniana w zależności od pory roku. Znajdą się w niej potrawy mięsne, takie jak tatar, gęś wędzona czy karminadel. Tradycyjne dania będą wzbogacane autorskimi dodatkami, jak np. mus z buraka, puree z selera czy puder z boczku. Ponadto Biała Gruba przygotowała również propozycje dla wegan i wegetarian, którzy będą mogli odnaleźć się w kuchni śląskiej bez wyrzeczeń etycznych czy dietetycznych.

– *Wraz z całym zespołem staraliśmy się podejść twórczo do śląskiej kuchni* – mówi **Piotr Rolnik**, chef Białej Gruby. – *Przygotowania rozpoczęliśmy od przeglądania starych książek kucharskich z regionu i sprawdzania receptur naszych babć. Dopiero później próbowaliśmy tchnąć powiew nowości w tradycyjne potrawy. Propozycje à la carte to owoc naszej kilkumiesięcznej pracy i niemałego już doświadczenia całego teamu.*

Na szczególną uwagę zasługuje karta z deserami, gdzie oprócz kołocza z serem będzie również szpajza czekoladowa i śląska hołda udekorowana jadalną ziemią i bryłkami jadalnego złota.

Nie bez powodu w nazwie restauracji pojawia się słowo „Biała”, zamiast „Bioło”. Właściciele w ten sposób chcą podkreślić, że Biała Gruba to miejsce, gdzie pojawi się remiks dorobku kultury różnych regionów. Głównym pierwiastkiem będzie jednak Śląsk i kultura górnicza, i to one będą punktem odniesienia dla wszystkiego, co dzieje się „na Grubie”.

– *Biała Gruba to koncept kulinarno-towarzyski, w którym śląskość jest traktowana jako pretekst do stworzenia karty dań, projektowania wnętrza czy pomysłu na sklep z dizajnem, który będzie witał gości przekraczających próg Białej Gruby. Oprócz niezwykłych doznań kulinarnych chcemy zaoferować biżuterię z węgla, literaturę nawiązującą do regionu oraz śląskie pamiątki i gadżety – często zaprojektowanie specjalnie dla nas* – opowiadają **Martyna Jarząb i Łukasz Jurkiewicz**, właściciele nowej restauracji.

Osoby, które nie mogą się doczekać sobotniego otwarcia, będą miały okazję skosztować przysmaków Białej Gruby już w piątek – w czasie świątecznego jarmarku na mysłowickim Rynku. Z kolei w sobotę tuż przed otwarciem (ok. godz. 16.30) w trakcie specjalnego pokazu kulinarnego szefowie kuchni zaprezentują swoje umiejętności na wspomnianym jarmarku. Opowiedzą, czym jest kuchnia fusion w śląskim wydaniu i o tym, co będzie wyróżniało nową mysłowicką restaurację. Uczestnicy jarmarku będą mogli zobaczyć na żywo przygotowanie czarnego łososia metodą sous vide, która polega na gotowaniu w niskiej temperaturze zamkniętych próżniowo produktów. Załoga Białej Gruby pokaże również, jak przygotować puder gastronomiczny, a także zademonstruje, w jaki sposób można zrobić oliwę o smaku cytryny.

W niedzielę Biała Gruba rozpocznie „szychtę” o godzinie 13:00 od Ślonskiego Łobiodu, który na stałe wpisze się w repertuar restauracji. Na niedzielny obiad obowiązuje rezerwacja, której można dokonać mailowo pod adresem: [rezerwuje@bialagruba.pl](http://bialagruba.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=46691&hash=a8a7493032b11cbf31d753b58fe6bb5emailto:rezerwuje@bialagruba.pl).

**Weekend otwarcia Białej Gruby:**

Sobota, 10 grudnia, 18:03 – 23:00 (ostatnie zamówienie 22.00)

Niedziela, 11 grudnia 13:00 -21:00 (ostatnie zamówienie 20.00)

Biała Gruba znajduje się w Mysłowicach przy ul. Powstańców 1. Jest czynna w godzinach:

Poniedziałek – czwartek: 8.00 – 21.00

Piątek: 8:00 – 23:00

Sobota: 10:00 – 23:00

Niedziela 10:00 – 21:00

Śniadania serwowane są codziennie do 12:00. Lunche od poniedziałku do piątku między 12:00 a 16:00. Ostatnie zamówienie przyjmowane jest na godzinę przed zamknięciem restauracji.

Średnie ceny:

Przystawka: 18 zł

Zupa: 14 zł

Danie główne: 28 zł

Deser: 13 zł

Lunch: 18 zł

Śniadania: 12 zł