**W sobotę premiera letniego menu na Białej Grubie!**

**Kaczka w sosie czereśniowym, łosoś sous vide, dwa rodzaje chłodników, lody o smaku piwa oraz propozycje sałatkowe. Inauguracja nowego, letniego menu Białej Gruby w sobotę 1 lipca, a premierowy wieczór będzie można spędzić pod mysłowickim ratuszem przy chillout’owych dźwiękach, dobiegających zza didżejskiej konsoli.**

Mysłowicka restauracja z impetem weszła na śląski rynek gastronomiczny. W kwietniu Newsweek rekomendował Białą Grubę jako jedną z 5 nowych restauracji w Polsce, którą koniecznie należy odwiedzić. W czasie festiwalu „Restaurant Week” Białą Grubę odwiedziło ponad pół tysiąca gości z całego regionu ciekawych nowej kuchni śląskiej.

*– Tradycja i hołd dla górniczej kultury na Śląsku oraz otwartość na nowe i odwaga w łączeniu pozornie nieprzystających do siebie elementów. To nasza stała receptura, na bazie której budujemy Białą Grubę* – opowiada Łukasz Jurkiewicz – właściciel restauracji. *Reagujemy na to, co mówią nasi goście. Obserwujemy pogodę i skrupulatnie selekcjonujemy sezonowe produkty. Stąd kolejna odsłona menu* – *tym razem letn*i*a* – dodaje.

W nowym letnim menu nie zabraknie klasyków: żuru, tatara i rolady oraz propozycji wegańskich. Pojawi się jeszcze więcej lodów z rybnickiej manufaktury rodziny Witów – dostępnych smaków będzie 8, a wśród nich kultowe już lody o smaku piwa. Obok pstrąga pojawi się również łosoś, a spragnieni dań fit będą mieli do dyspozycji sałatki na bazie awokado.

*– W nowej letniej karcie pojawi się kilka egzotycznych pozycji, które z tradycyjną śląską kuchnią będą miały niewiele wspólnego, ale też nasza koncepcja opiera się również na obserwowaniu nawyków żywieniowych współczesnych Ślązaków. Stąd wśród dań chłodnik na mleku kokosowym czy andaluzyjskie gazpacho, ale także kilka nowych propozycji drinkowych. Z kolei spragnionym kaczki, która była obecna w zimowej edycji karty, zaproponujemy kaczkę sous vide w sosie czereśniowym ze szparagami i ziemniakiem* – wyjaśnia Jurkiewicz.

Wszystkie nowe dania pojawią się w karcie 1 lipca o 12.00, natomiast od 19.00 gościom Białej Gruby będzie towarzyszyła chilout’owa oprawa didżejska z okazji premiery nowego menu.