**Śląsk jest fusion. Specjalna kolacja degustacyjna na Białej Grubie w ramach Restaurant Week.**

**Śląsk jest fusion! - o tym od ponad roku przekonuje swoich gości restauracja Biała Gruba. Efektów połączenia tradycyjnych śląskich smaków z najnowszymi trendami kulinarnymi będzie można spróbować na specjalnej kolacji degustacyjnej 15 kwietnia. Niedzielne wydarzenie zapowiada wiosenną edycję Restaurant Week na Śląsku.**

Podczas kolacji zostanie podanych 8 autorskich propozycji, które nawiązują do tradycyjnych śląskich dań. Za menu odpowiada chef Białej Gruby – Jakub Skowron. Wraz z zespołem zaproponuje gościom kolacji nowoczesne spojrzenie na dania, nierozerwalnie łączące się z kulturą kulinarną regionu. W karcie znajdą się 2 przystawki, 2 zupy, 2 dania główne i 2 desery. Wśród przystawek szczególną uwagę zwraca autorska interpretacja tradycyjnego szałotu, który zaserwowany będzie w wersji zdekonstruowanej. W menu nie mogło zabraknąć dobrze znanej rolady, podanej z czarnymi jak węgiel kluskami i nieodłączną w tym zestawie modrą kapustą. Wodzionka, kojarząca się z bardzo prostą i ubogą w składniki zupą, wystąpi w wersji, której goście jeszcze nie znają: z krewetką i chipsem z boczku. Pełne menu kolacji degustacyjnej znajduje się na stronie: <https://restaurantweek.pl/wydarzenia/>. Rezerwacje przyjmowane są do 14 kwietnia i można ich dokonać jedynie przez stronę Restaurant Week.

- *Śląsk się zmienia i nie pozostaje to bez wpływu na śląską kuchnię. Dania, które serwowały nasze babcie i mamy, my interpretujemy na nowo –* mówi Łukasz Jurkiewicz, właściciel Białej Gruby. – *Zależy nam, by przez takie wydarzenia budować na Śląsku kulturę restauracyjną, w której gościom proponuje się całe zestawy: od przystawki, zupy po dania główne i deser –* dodaje.

Kolacja degustacyjna otwiera wiosenną edycję ogólnopolskiego festiwalu kulinarnego Restaurant Week, którym Biała Gruba bierze udział po raz trzeci. Między 18 a 30 kwietnia goście za 49 złotych mogą zamówić jedno z dwóch festiwalowych menu – w wersji mięsnej i w wersji wege. Każdy zestaw składa się z zupy, dania głównego i deseru. W wersji mięsnej na początek podawana jest zupa z oberiby, następnie na stół wkracza pudrowana kura z warzywami a posiłek kończy sernik z topinamburu. W drugim zestawie (wegańskim) zupa z oberiby przygotowana jest na mleku kokosowym, daniem głównym jest polenta mysłowicka natomiast deser stanowi wegańska panna cotta. Informacja o Restaurant Week na Białej Grubie wraz z terminami, znajduje się na stronie na Facebooku restauracji pod adresem <https://goo.gl/mPoKZH>.

Kolacja degustacyjna „Śląsk jest fusion” odbędzie 15 kwietnia o godzinie 19:00 i potrwa 3 godziny. Rezerwację dokonuje się wyłącznie na stronie [www.restaurantweek.pl/wydarzenia](http://www.restaurantweek.pl/wydarzenia). Koszt rezerwacji wynosi 135 złotych. Restaurant Week startuje 18 kwietnia i potrwa do 30 kwietnia. Rezerwacje stolików odbywają się jedynie za pośrednictwem oficjalnej strony internetowej festiwalu na [www.restaurantweek.pl](http://www.restaurantweek.pl), gdzie znajduje się również pełna lista restauracji biorących udział w festiwalu.