**Biała Gruba miesiąc na rynku**

**Cotygodniowy Śląski Łobiod, Bajtel Arena i Czarny Burger – to dopiero miesiąc od otwarcia Białej Gruby, a w Mysłowicach jest już głośno o pomysłach właścicieli nowej restauracji.**

Równo miesiąc temu pod mysłowickim ratuszem o godzinie 18.03 zagrała orkiestra górnicza KWK Mysłowice – Wesoła. Był to znak, że swoje podwoje otwiera Biała Gruba – restauracja, która uwodzi połączeniem śląskiej kuchni z nowymi trendami. Do tej pory goście mogli spróbować m.in. krupnioka w panierce panko, śląskiego hummusu czy szpajzy czekoladowej. Królową dań okazała się jednak rolada podawana z czerwoną kapustą i kluskami śląskimi. To obowiązkowy punkt każdego Śląskiego Łobiodu, który Biała Gruba organizuje co niedzielę.

– *Nasza restauracja to miejsce, gdzie kultywowane są śląskie tradycje, a jedną z nich są przecież rodzinne obiady* – mówi Łukasz Jurkiewicz, właściciel Białej Gruby. – *Urozmaicamy je jednak nowymi trendami gastronomicznymi, przygotowując potrawy mięsne, jak i te, które dopieszczą podniebienia wegan i wegetarian. Mamy stałą kartę dań, ale oprócz tego w tygodniu serwujemy lunch, codziennie proponując inną zupę i drugie danie.*

Hitem ostatniego weekendu okazał się Czarny Burger. Początkowo miał być stałym punktem w karcie dań, ale właściciele postanowili, że będzie serwowany wyłącznie na specjalne okazje i to w wersji limitowanej. Weekend Trzech Króli oraz prośby klientów sprawiły jednak, że Czarnego Burgera będzie można zjeść nieco częściej – w każdy piątek i sobotę po zmierzchu, czyli od godziny 18.00 do 23.00. – *Podajemy potrawy ze śląskim rodowodem, ale wśród nich nie może zabraknąć tego, co jedzą współcześni Ślązacy, czyli na przykład burgera* – dodaje Jurkiewicz.

Na Białej Grubie nie mogło zabraknąć też przestrzeni dedykowanej dzieciom. Bajtel Arena to miejsce, gdzie na co dzień mogą się bawić najmłodsi goście restauracji, a nawet malować kredą po ścianach.

– *Jako rodzice zdajemy sobie sprawę, że na Śląsku brakuje miejsc, do których można pójść z dzieckiem i spokojnie spędzić czas, nie narażając się na niepochlebne spojrzenia innych gości* – mówi Martyna Jarząb z Białej Gruby. – *Tutaj jest inaczej, rodzice z dziećmi mają do dyspozycji osobną salę, a i w karcie dań przygotowano kilka przysmaków dla najmłodszych.*

Bajtel Arena wpisuje się także w wystrój całej restauracji, za projekt którego odpowiadał Grzego Layer – architekt znany ze współpracy z marką Gryfnie i katowickim projektem Plac na Glanc.

Rezerwacji miejsc można dokonać pod adresem: [rezerwuje@bialagruba.pl](http://bialagruba.biuroprasowe.pl/word/?hash=9bc2cf44b0741c667b1512a857b58302&id=46693&typ=eprmailto:rezerwuje@bialagruba.pl) lub telefonicznie: 790 511 105.