**Pod mysłowickim ratuszem rządzą czarne kluski**

**Biała Gruba już otwarta. Uwodzi unikatowym połączeniem smaków, wystrojem nawiązującym do tradycji górniczej i śląskimi pamiątkami. Czy stanie się kultowym miejscem w Mysłowicach?**

W drugi weekend grudnia swoje podwoje otwarła Biała Gruba. Mysłowicka restauracja hołduje śląskiej tradycji, ale jest mocno osadzona w nowych trendach gastronomicznych. To miejsce radykalnie inne od poprzednich restauracji, które działały pod mysłowickim ratuszem.

– *Odróżnia nas przede wszystkim podejście do kuchni śląskiej.* *Nasza propozycja to kuchnia fusion, czyli tradycyjne dania podawane w zupełnie inny sposób* – mówi **Łukasz Jurkiewicz**, właściciel Białej Gruby. – *Nowe techniki gastronomiczne, odważne mieszanie smaków i produktów, aranżacja podawanych posiłków, to są nasze wyróżniki.*

Biała Gruba w unikatowy sposób łączy również kuchnię roślinną z daniami śląskimi. W karcie obok tradycyjnego żuru znajdziemy żur wegański z wędzonym tofu; jest szpajza na białku z ciecierzycy, a kluski w wersji wegańskiej zaskakują czarnym kolorem, dzięki użyciu węgla spożywczego. *– Pamiętamy też o fanach kuchni mięsnej. Również oni nie będą zawiedzeni, kosztując tatara, roladę czy kaczkę* – dodaje Jurkiewicz.

– *Doświadczenie gastronomiczne zebraliśmy w ramach projektu „7 miliardów Innych Cafe”, który był 30 dniową kawiarnią pop-up* – mówi Martyna Jarząb, współwłaścielka. – *O ile wtedy serwowaliśmy przysmaki pochodzące z lokalnych piekarni, teraz wszystko samodzielnie opracowują i gotują nasi kucharze.*

Mocną stroną nowego lokalu jest wystrój. Za jego projekt odpowiadał Grzegorz Layer – architekt znany ze współpracy z marką Gryfnie i katowickim projektem Plac na Glanc. Podstawą zamysłu jest koncepcja odwrócenia kolorów i zastąpienia czerni węgla kolorem białym. Stąd białe ściany i stoły. Można tu też dostrzec silną inspirację estetyką industrialną, a jedyną wyróżniającą się barwą jest kolor zielony, który funkcjonuje w kopalniach przy konserwacji maszyn, w hali zbornej czy w pióropuszu czako.

Do Białej Gruby można wybrać się całą rodziną. Funkcjonuje tam przestrzeń przygotowana specjalnie dla dzieci, nazywana Bajtel Areną, w której rodzice będą mogli w soboty skorzystać ze wsparcia animatorek. Dla najmłodszych dodatkowo przygotowano odpowiednie dania, jak alegraupa (delikatny bulion), kopytka ze szpinakiem czy naleśniki. Czas rodzinnej celebry to także Ślonski Łobiod, na który Biała Gruba zaprasza w każdą niedzielę od godziny 13.00. Trzeba jednak zarezerwować miejsce dla siebie i swoich najbliższych.

Ideę miejsca oddaje nazwa restauracji. – *Nasi rodzice pracowali bądź wciąż pracują na kopalniach lub w przedsiębiorstwach związanych z branżą węglową. Same Mysłowice po II wojnie światowej funkcjonowały głównie dzięki kopalniom. Dzisiaj to uległo zmianie, natomiast górnicze korzenie wciąż są dla nas istotne* – dopowiada Jarząb. – *Stąd w nazwie „gruba” (po śląsku kopalnia). „Białą”, a nie biołą dodaliśmy z premedytacją i sygnalizuje zestawienie różnych światów, w którym nawiązanie do górnictwa i Śląska zawsze będzie wysuwane na plan pierwszy.*

W Białej Grubie znajdziemy również sklep ze śląskim dizajnem i pamiątkami z regionu, a nawet z dobrą książką, w tym z tytułami dla dzieci. Oprócz tego na pułkach jest Sadza Soup (czarne mydło), płyty Wydawnictwa Falami, biżuteria z węgla, pamiątkowe koszulki, kubki i inne artefakty związane ze Śląskiem i Mysłowicami.