

Restauracja „Forma” gotowa do startu

Kilkanaście dań w karcie, która będzie się zmieniać jak pory roku w kalendarzu. Specjalność – kuchnia polska, ale w nowoczesnej interpretacji. Restauracja „Forma” w Operze Podlaskiej jest już gotowa do otwarcia.

Opera znana była od tej pory jako miejsce, w którym czekała na nas uczta kulturalna. Wkrótce będzie tu można też przyjść po strawę dla ciała. Lada moment otworzy się tu nowa restauracja. Jej nazwa – Forma – została wymyślona podczas konkursu wśród internautów. W sumie zgłoszono kilkaset propozycji.

- Forma, bo ta restauracja będzie wieloformatowa i trudna do zaszufładowania – zapowiada Dominika Czarnecka, twórczyni tego miejsca.

Menu będzie składać się tylko z kilkunastu dań, ich wyróżnikiem będzie nie tylko jakość potraw, ale także niestandardowy sposób podania.

Zobaczymy tylko wymienione główne składniki. Tak by się zastanowić jaki to może mieć smak. Niektóre z połączeń mogą być naprawdę zaskakujące. I tak m.in.: filet z kaczki - melon z lawendą i chili, czy gruszki -whisky – jałowiec lub zielony groszek – mięta.

Karta będzie się zmieniać co kilka miesięcy, tak by jak najwięcej czerpać z sezonowych produktów. Nad menu pracował m.in. Jarosław Dzienis, białostoczanin i kucharz z włoskiej restauracji wyróżnionej prestiżową gwiazdką Michalin.

- Chcemy zaskakiwać naszych gości. Chcemy, by na talerzu bardzo dużo się działo. By potrawy miały różne struktury i konsystencje. Kucharze będą korzystać z innowacyjnych metod obróbki termicznej produktów – mówi Dominika Czarnecka.

Nowością na białostockim rynku gastronomicznym będzie wprowadzenie menu degustacyjnego. Jak w najlepszych światowych restauracjach w „Formie” będzie można spróbować wyjątkowych dań, ze specjalnie do nich dobranymi alkoholami.

- To oferta tylko na specjalne zamówienie naszych gości – dodaje Dominika Czarnecka.

Choć „Forma” to zupełnie nowa i tworzona od podstaw restauracja, to za osobami w niej pracującymi stoi ogromne doświadczenie w branży gastronomicznej. Trzon załogi wywodzi się z Dworu Czarneckiego, miejsca o wysokiej pozycji na lokalnym rynku. Zaś Dominika Czarnecka jest równocześnie menadżerem Dworu Czarneckiego.

