

Informacja prasowa

Warszawa, 6 listopada 2012r.

Triumf podczas Poland 100 Best Restaurant 2012 – Tamka 43 Najlepszą Restauracją w Polsce 2012!

27 października w hotelu Intercontinental w Warszawie odbyła się uroczysta Gala, kończąca drugą edycję Akcji Rekomendacji POLAND 100 BEST RESTAURANT 2012. Warszawska restauracja Tamka 43 okazała się bezkonkurencyjna - zdobyła 4 nagrody, w tym tytuł Najlepszej Restauracji w Polsce w 2012 roku!

Wieczór pełen emocji



Na ten wieczór czekali wszyscy miłośnicy doskonałej kuchni. Poland 100 Best Restaurants to pierwszy i jedyny w skali kraju projekt o tak szerokim zasięgu i niezwykłej formule. Jest rekomendowany przez <http://www.theworlds50best.com/>. Na czym polega jego szczególny charakter? Wszystkie restauracje poddawane były ocenie na podstawie ankiet, najbardziej wymagającej grupy – konsumentów. Krytycy jury

poddawane były końcowe weryfikacje rekomendowanych restauracji. W plebiscycie udział wzięło niemalże 500 restauracji z całej Polski, gdzie ankieterzy dostarczyli ponad 11 000 formularzy. To właśnie spośród nich wybranych zostało 100 najlepszych, które znalazły się na liście Poland 100 Best Restaurants 2012. Na liście tej umieszczona została także warszawska restauracja Tamka 43, dla której już takie wyróżnienie było miłą niespodzianką i ogromnym zaszczytem. Warunki oraz kryteria oceny lokali dobrane zostały tak, by każda ze startujących restauracji miała szansę na uzyskanie wyróżnienia. Recenzujące poszczególne lokale jury miało za zadanie ocenić wszelkie aspekty decydujące o charakterze i klimacie restauracji: od szefa kuchni, poprzez personel i wystrój, a na atmosferze i propozycji dań skończywszy. Niełatwe zadanie postawione przed oceniającymi, odwołujące się także do emocji, miało na celu wybranie tej najlepszej, wyjątkowej pod każdym względem. Tamka 43 okazała się absolutnym faworytem tegorocznego plebiscytu.

Czterokrotny triumf Tamki 43



Tamka 43 od początku istnienia na kulinarnej mapie Warszawy, wyróżniała się oryginalnym wystrojem, doskonałą obsługą i wyjątkowym menu, tworzonym przez jednego z najbardziej uznanych w Polsce szefów kuchni, Roberta Trzópka. Jego kulinarny talent znajduje odzwierciedlenie w każdej potrawie, które serwowane są gościom. Pasja, ciągłe doskonalenie, szukanie nowych połączeń smakowych decyduje o

tym, że Tamka 43 stale zdobywa nowych entuzjastów. Każde danie to swego rodzaju sztuka, która każdego dnia znajduje uznanie wśród gości odwiedzających lokal. Umieszczenie jej na liście Poland 100 Best Restaurants 2012 stało się początkiem ogromnego sukcesu, jakim okazał się dla restauracji finał plebiscytu. Tamka 43 okazała się faworytem w czterech kategoriach i uznana została za: **Najlepszą Restaurację w Polsce 2012, Najlepszą Restaurację Tradycyjną w Polsce 2012, Najlepszą Restaurację Tradycyjną w woj. Mazowieckim** oraz otrzymała I. nagrodę za **Najlepsze Tasting Menu w Polsce 2012**. Wszystkie nagrody odebrał właściciel restauracji, Paweł Kwiatkowski, który powiedział: *„Dziękujemy za tak wspaniałe wyróżnienia! To dla nas ogromny zaszczyt i sygnał, że nasza restauracja rozwija się w dobrym kierunku i jest ceniona przez naszych gości. To zasługa całego zespołu, jaki tworzy Tamkę 43 – szefa kuchni Roberta Trzópka, personelu, osób współpracujących i wszystkich ludzi przychylnych naszej restauracji, kochających dobrą kuchnię. Dołożymy wszelkich starań, by Tamka 43 zawsze była synonimem najlepszej restauracji w Polsce”*. Więcej info na: <http://www.poland100bestrestaurants.pl/>

DOSSIER:

Tamka 43 to kawiarnia, wine bar i restauracja w jednym, która mieści się w modernistycznym budynku Narodowego Instytutu Fryderyka Chopina w Warszawie. Nowoczesna sceneria doskonale pasuje do serwowanej tam kuchni, która łączy tradycję z nowoczesnością. To zasługa szefa kuchni – Roberta Trzópka – pasjonata smaków na najwyższym poziomie, konesera poszukującego zarówno zaginionych smaków jak i innowacyjnych pomysłów na kuchnię, opartą przede wszystkim na lokalnych i sezonowych produktach, zwolennika gotowania w niskich temperaturach metodą sous-vide. Krótkie i przejrzyste menu, często zmieniana lista dań przygotowywanych z najlepszych polskich i europejskich produktów sezonowych to jego autorski pomysł.

Kontakt prasowy: Beata Grzybek-Zielińska, Anna Głos, MORE PR, ul. Poborzańska 8 lok.14, 03-368 Warszawa, tel. (22) 401 73 73, e-mail: beatagrzybek@more-pr.com, annaglos@more-pr.com