

Informacja prasowa

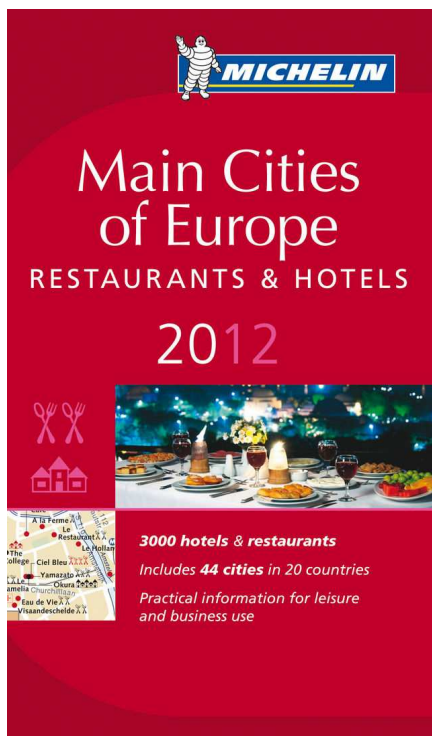
Warszawa, 14 marca 2012r.

Tamka 43 w gronie 10 najlepszych warszawskich restauracji wyróżnionych w tegorocznej edycji czerwonego przewodnika Michelin „Main Cities of Europe”.

W Paryżu właśnie ukazała się kolejna edycja prestiżowego przewodnika Michelin „Main Cities of Europe 2012”. Przewodnik opisuje restauracje z 44 miast w 22 krajach.

W tegorocznej edycji w dziale poświęconym Polsce znalazły się nieliczne, najlepsze restauracje z Warszawy i Krakowa. To niezwykle wyróżnienie ze strony inspektorów Michelin spotkało także restaurację Tamka 43.

Czerwony przewodnik Michelin



Określenie „przewodnik Michelin” powstało wraz z opublikowaniem pierwszego "Czerwonego przewodnika" Michelin, najstarszego i najbardziej popularnego przewodnika po europejskich hotelach i restauracjach. „Main Cities of Europe” oparty jest o rozbudowany system symboli, które opisują każdy lokal. Dodatkowo przy restauracjach oznaczonych gwiazdką, umieszcza się wykaz trzech ich specjalności kulinarnych. Przy tworzeniu przewodników Michelin stosuje anonimowe inspekcje, nie pobiera opłat za umieszczenie obiektu na liście, ale rości sobie prawo do jego wizytacji średnio raz na 18 miesięcy w celu aktualizacji oceny. Restauracjom opisanym w kulinarnych przewodnikach Michelin przyznaje się: Sztuśce (Łyżka & Widelec) za wystrój, jakość obsługi, atmosferę

lokalu; Bib Gourmand za stosunek jakości do ceny oraz Gwiazdki Michelin za walory smakowe potraw. W tegorocznej edycji przewodnika, który właśnie ukazał się w Paryżu, znalazło się 39 polskich restauracji, w tym 22 z Warszawy i 17 z Krakowa.

Tamka 43 w „Main Cities of Europe 2012”!



Obecność w przewodniku Michelin to dla restauracji ogromne wyróżnienie i powód do dumy. W tym roku warszawska Tamka 43 po raz pierwszy znalazła się na liście odznaczonych i to od razu aż trzema sztućcami Michelin. Znaczenie tego wyróżnienia jest tym większe, że tak młoda Restauracja zdołała w tak krótkim czasie zdobyć tak znaczącą przychylność inspektorów Michelin. Trzy sztućce przyznane Tamce 43 świadczą o doskonałej obsłudze, wyjątkowej atmosferze oraz wystroju, który przypadł do gustu odwiedzającym restaurację inspektorom. Przyznanie takiego odznaczenia jest także ogromną motywacją dla lokalu do dalszego, sukcesywnego rozwoju. *„Bardzo cieszymy się z tego wyróżnienia. Po wielu prestiżowych, polskich wyróżnieniach i kilku zagranicznych, 3 sztućce Michelin, to dla nas kolejny znak, że wysiłek, który codziennie wkładamy w budowanie pozycji Tamki 43 na gastronomicznej mapie Polski nie idą na marne. Będziemy konsekwentnie realizować naszą filozofię prowadzenia restauracji, tak by w kolejnych latach jej funkcjonowania osiągać jak najlepsze rezultaty i codziennie zaspakajać kulinarne potrzeby naszych gości. To dla nas absolutny priorytet”* – mówi Paweł Kwiatkowski, właściciel Tamki 43. Obecność w czerwonym przewodniku Michelin „Main Cities of Europe 2012” to niewątpliwie kolejny krok w stronę wielkiego sukcesu restauracji.

DOSSIER:

Tamka 43 to kawiarnia, winebar 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, częsta zmieniana lista dań przygotowywanych z najlepszych polskich i europejskich produktów sezonowych to jego autorski pomysł.

Kontakt prasowy:

Beata Grzybek, Marta Więckowska, MORE PR, ul. Poborzańska 8 lok.14, 03-368 Warszawa,
tel. (22) 401 73 73, e-mail: beatagrzybek@more-pr.com, martawieckowska@more-pr.com