

W Wiśle serwują steki

Data publikacji: 13.02.2015 15:50

Już od soboty (14.02) w Wiśle będzie można zjeść prawdziwe, amerykańskie steki przyrządzane przez najlepszych kucharzy. Rusza nowa restauracja T-bone - Wine Bar & Steak House. Znajdziecie ją w Hotelu Mercure Wisła Patria.

Dobre steki tylko w Wiśle

Stek to na pierwszy rzut oka najprostsze danie z mięsa, jakie można przyrządzić. Po prostu kawał wołowiny przyprawiony solą i pieprzem smażyysz dłużej lub krócej w zależności od upodobań. I tu zaczynają się schody. By stek był naprawdę dobry, trzeba znać jego kilka sekretów. W Wiśle kucharze z restauracji T-bone przez dwa tygodnie szkolili się, by mięso na talerzu gościa było idealne.

T-bone – Wine Bar & Steak House to jedyne miejsce na Śląsku Cieszyńskim, gdzie można zjeść steki przyrządzane według tradycyjnych receptur, z najlepszych mięs. Steki będą podawane solo i z wybranymi dodatkami. Ich wyborny smak będzie okraszony sosami. Dla najmłodszych przygotowano prawdziwe burgery.

Menu skrojone jest na miarę podniebień, które lubią dobrą kuchnię na wysokim poziomie. Miejsce jest odskocznią od tradycyjnej kuchni góralskiej, dlatego może być ciekawą alternatywą spędzania wolnego czasu.

Wino?... tak, ale jakie?

Jednak steki to nie wszystko. W restauracji będzie można skosztować wina z każdego zakątka kuli ziemskiej. W karcie znajdzie się jego 50 gatunków. Poza tym w każdy pierwszy piątek miesiąca odbywać się będzie degustacja win z wybranego rejonu świata. Do tej pory winne podróże odbyły się do Hiszpanii i Włoch. Kilka rodzajów wina, do tego dania charakterystyczne dla konkretnego rejonu świata, a wszystko w jeden wieczór.

Komu wino zasmakuje, będzie mógł się w nie zaopatrzyć w restauracyjnym sklepie. Ceny zaczynają się już od 20 zł. Do tego specjalistyczna obsługa pomoże w dobraniu wina na każdą okazję.

W restauracji T-bone będą również odbywać się wieczory dla miłośników whisky (trzeci piątek miesiąca). Już 20 lutego królową wieczoru będzie whisky amerykańska.

Szampana otworzą jednym ruchem...szabli

Romantyczny wieczór we dwoje, biznesowa kolacja czy rodzinny jubileusz, to wszystko uświetni jeszcze jedna atrakcja, której próżno szukać w innych lokalach. Otóż kelnerzy wyspecjalizowani są w sabrage, czyli sztuce otwierania butelki szampana szablą. To prawdopodobnie jedyne miejsce w Polsce, gdzie sabrage będzie można zobaczyć na żywo.

Na żywo w T-bone będą również gotować (drugi piątek miesiąca). Pokazy kulinarne w wykonaniu znanych kucharzy, to sposób na przemycenie ich tricków do własnej kuchni. Najbliższe takie spotkanie już w lutym. Gościem specjalnym wieczoru będzie Marcin Czubak, finalista Top Chef.

Restauracja T-bone - Wine Bar & Steak House

Kopydło 20, Wisła

www.t-bonewisla.pl