

Informacja prasowa

Warszawa, 25.08.2020 r.



Las na talerzu

W restauracji mazowieckiego hotelu Manor House SPA** - Pałac Odrowążów***** wprowadzono sezonowe menu degustacyjne „Smaki Lasu”. Potrawy z leśnymi skarbami to nowość o niezapomnianych smakach.**

To nie przypadek, że właśnie w kompleksie hotelowym Manor House SPA powstała nowa karta dań oparta o dary lasu. Hotel jest położony w sielskim otoczeniu, na łonie natury. Otacza go piękny, rozległy, zabytkowy park z pomnikami przyrody, a po sąsiedzku mazowieckie pola i lasy oraz czyste środowisko naturalne, wolne od smogu, pośpiechu i zgiełku miasta. Od lat jest uważany za najlepszy holistyczny hotel SPA w Polsce, bo wszystko tu jest w zgodzie z naturą, a holistyczne podejście jest odczuwalne na każdym kroku.

Ceni się tu pozytywny wpływ przyrody i naturalnych terapii na organizm człowieka, w tym leśne kąpiele i drzewoterapię (silwoterapia). Przepiękny przypałacowy park był inspiracją do stworzenia receptur niezwykłych dań przepięknych smakami lasu. Menu degustacyjne Manor House SPA nazwane „Smaki Lasu” powstało z darów natury, jakie można znaleźć wokół nas, na łące lub w lesie. Marynaty i inne przetwory z szyszek, liści, nosków i igliwia, młode pędy paproci i sosny, żywica, kora, korzenie, pąki, owoce, nasiona, pyłki i kwiatostany podane z grzybami lub w miodzie sosnowym - dania z jadalnych części roślin mogą być niesamowitą ucztą doznań smakowych.



W nowej karcie wśród przystawek znalazły się: racuchy kalafiorowe z solą sosnową i dresingiem octowo-świerkowym, carpaccio z kalafiora w miodzie świerkowym, burak w towarzystwie świeżych liści czerwonego berberysu i głogu, młode pędy paproci w cieście podane z noskami lipy oraz carpaccio z polędwicy z miodem sosnowym, rukolą, pomidorem suszonym i słonym orzechem. Wśród dań głównych są do wyboru polędwiczki wieprzowe z borowikiem oraz marynowanymi pączkami kwiatowymi lipy i czerwonymi liśćmi klonu lub bezmięsne spaghetti z borowikiem oraz wcześniej zamarynowanymi noskami i pączkami lipy. Jako deser szefowa kuchni serwuje śliwkę w lodach z miodu świerkowego oraz ziołowy napitek – niespodziankę.



Manor House

Menu jest sezonowe, bo las w zależności od pory roku obdarowuje różnymi skarbami. Możliwości są ograniczone tylko wyobraźnią. Przystań parku inspiruje nieustannie, więc obecna karta dań może być początkiem większej przygody, która pobudza nie tylko kubki smakowe, ale i wszystkie zmysły. Menu degustacyjne powstało w oparciu o książkę Małgorzaty Kalemby Drożdż pt. „Smakowite drzewa”. Menu jest serwowane po wcześniejszym zamówieniu.

W hotelowej restauracji Manor House SPA serwuje się tradycyjne dania polskiej kuchni, znakomite menu wegańskie, które ma licznych fanów oraz autorską Dietę Życia opartą o zdrowe style odżywiania, w tym dietę niełączenia i dietę zgodną z grupą krwi. Wszystkie potrawy powstają na bazie regionalnych produktów i ożywionej wody Grandera. Teraz w Manor House SPA można zakosztować także oryginalnych „Smaków Lasu”.



Na zdjęciach kolejno: racuchy kalafiorowe z solą sosnową i dresingiem octowo-świerkowym, carpaccio z polędwicy z miodem sosnowym, rukolą, pomidorem suszonym i słonym orzechem, śliwka w lodach z miodu świerkowego, carpaccio z buraka ze świeżymi liśćmi czerwonego berberysu i głogu oraz restauracja i park kompleksu Manor House SPA**** - Pałac Odrowążów*****. Wszystkie zdjęcia potraw są autorstwa @warszawskismak. Więcej na blogu Manor House SPA [Alchemia Zdrowia – Twój Nowy Styl Życia](#) oraz www.manorhouse.pl



- Koniec -

Manor House SPA – tu historia łączy się z luksusem i dobrą energią

Mazowiecki kompleks pałacowo-parkowy Manor House SPA z pięciogwiazdkowym Pałacem Odrowążów i czterogwiazdkowym hotelem w zabytkowej Stajni Platara oraz Termach Zamkowych jest enklawą spokoju i dobrej energii. To jedna najstarszych rezydencji ziemian w Polsce. Św. Jacek Odrowąż, właściciel Chlewisk w XII w. jako jedyny Polak został wyróżniony posągiem na placu przed Katedrą św. Piotra w Rzymie. Manor House SPA to hotel dla dorosłych, przyjazny weganom i alergikom. Najlepsze od lat holistyczne SPA w Polsce wyróżnia: program odmładzający Akademii Holistycznej Alchemia Zdrowia®, energetyczne zabiegi w Gabinetach Biodnowy, Łaźnie Rzymskie, bezchlorowy basen z wodą ożywioną metodami Grandera i dr. Keshego, kąpiele ofuro, w tym romantyczne dzięki autorskim wannom Duo Ofuro by Manor House oraz koncerty na misy i gongi tybetańskie. Wspaniałym dopełnieniem luksusowego wypoczynku są wyśmienite dania tradycyjnej kuchni polskiej i wegańskiej oraz wg „Diety Życia”. Urokliwie położony kompleks w Chlewiskach wyróżnia naturalne środowisko wolne od smogu, położenie w centralnej Polsce z dogodnym dojazdem własne ładowisko dla śmigłowców, a także 10-hektarowy, zabytkowy

Hotel Manor House SPA** - Pałac Odrowążów*******

www.manorhouse.pl



Manor House

park z pomnikami przyrody, energetycznym Ogrodem Medytacji i Witalną Wioską® SPA oraz własny ośrodek jeździecki z hotelem i SPA dla koni. To Polskie Centrum Biowitalności o potwierdzonym oddziaływaniu energetycznym do 30.000 jednostek w skali Bovisa.