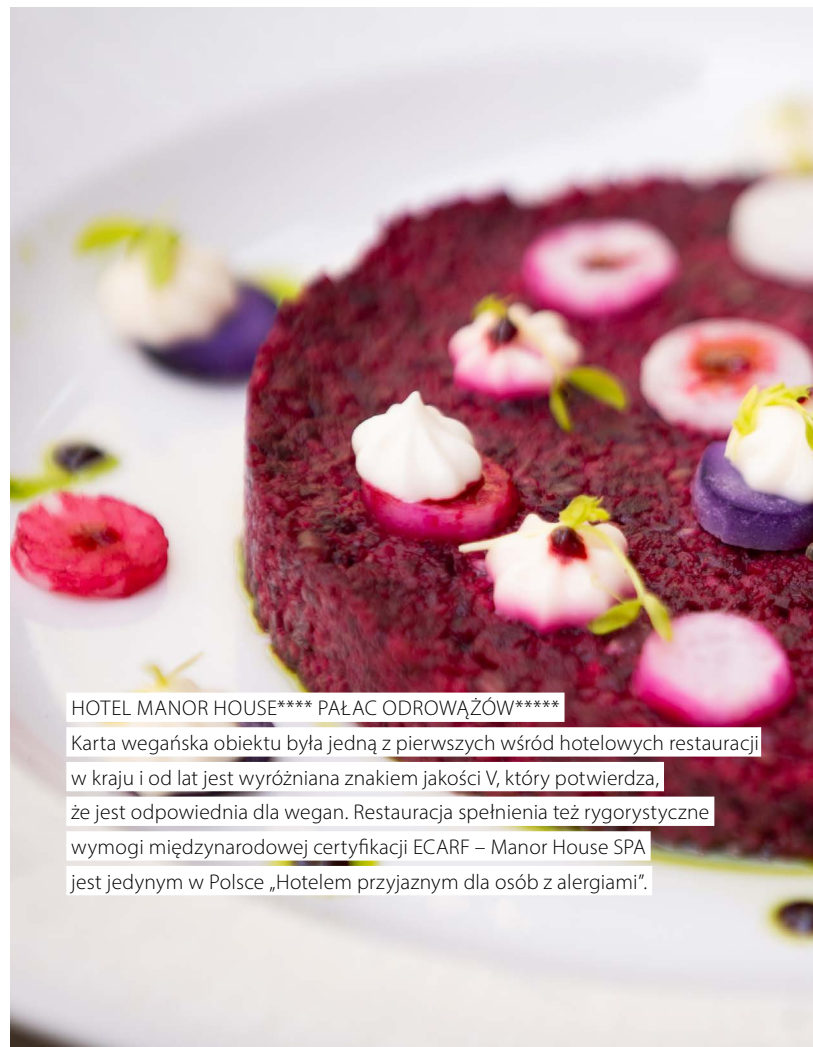




Z PASJĄ DO DARÓW NATURY

Małgorzata Figarska, szefowa gastronomii Hotel Manor House**** Pałac Odrowążów***** pasję do gotowania odkryła w hotelu Manor House SPA (obecnie Najlepszy Hotel SPA w Centrum i Best SPA Hotel 2023), gdzie pracuje od 20 lat. Uwielbia eksperymentować, łączyć ze sobą różne smaki, pracować na lokalnych produktach i tworzyć dania od początku, co wiąże się z jej zamiłowaniem do kuchni wegańskiej.



Katarzyna Gubała: Co znajdziemy w menu odwiedzając Manor House SPA?

Małgorzata Figarska: Nasza hotelowa restauracja oferuje wykwintne menu, które zaspokoi gusta nawet najbardziej wymagających Gości. Stawiamy na jakość składników, lokalne i sezonowe produkty. Mamy kreatywne podejście do kulinariów, potrawy są przygotowane z pasją i dbałością o każdy detal. Staramy się zapewnić niezapomniane doznania kulinarne w klimatycznej atmosferze naszej restauracji. Zgodnie z charakterem kompleksu (Manor House SPA**** Pałac Odrowążów***** jest jedną z najstarszych posiadłości na ziemiach polskich) serwujemy tradycyjne smaki. W tym wyselekcjonowane mięsa najwyższej jakości, np. polędwicę wołową z grillowanym boczniakiem czy pierś z kaczki z jabłkiem i puree buraczanym. W naszym menu są też świeże ryby i owoce morza od spraw-

dzonych dostawców, ponadto makarony, kolduny, przygotowywane na miejscu pierogi.

Katarzyna Gubała: A co poza standardową kartą?

Małgorzata Figarska: Oczywiście karta wegańska, z której jestem bardzo dumna. Kuchnia roślinna to nie tylko prawdziwe bogactwo smaków i kolorów, ale też ogromny potencjał na tworzenie kreatywnych kompozycji, a prywatnie - moja fascynacja. Menu Wege Manor House jest jednym z pierwszych wśród hotelowych restauracji w Polsce, a Fundacja Viva od ponad dekady sygnuje go znakiem V, co potwierdza, że zawiera dania odpowiednie dla wegan. Nasza restauracja jest również doskonale przygotowana, by sprostać oczekiwaniom Gości z dietami specjalnymi i ograniczeniami, zapewniając im komfort i pełne bezpieczeństwo kulinarne. Posiadamy międzynarodowy certyfikat

ECARF, który gwarantuje, że nasza oferta jest dostosowana do potrzeb Gości z alergiami. To prestiżowe wyróżnienie potwierdza najwyższy standard usług i obsługi Manor House SPA pod kątem oferty hotelowej i gastronomicznej oraz indywidualnego podejścia do potrzeb osób, które zmagają się z problemem alergii.

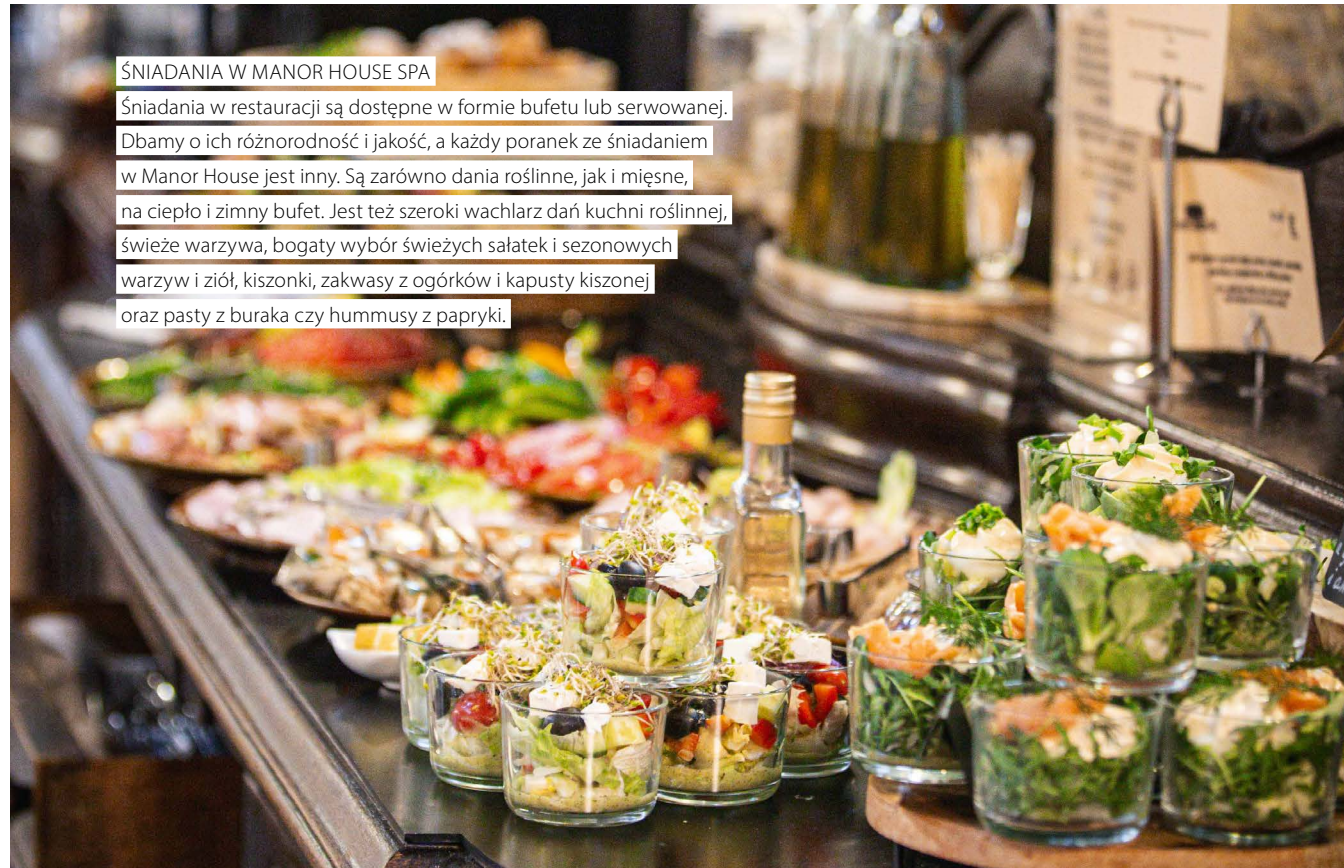
Katarzyna Gubała: Wasze śniadania stały się już słynne. Czego można się spodziewać przeglądając kredensy na bufecie śniadaniowym?

Małgorzata Figarska: Śniadania w naszej restauracji są dostępne w formie bufetu lub serwowanej. Dbamy o ich różnorodność i jakość, a każdy poranek ze śniadaniem w Manor House jest inny. Są zarówno dania roślinne, jak i mięsne, na ciepło i zimny bufet. Naprzemiennie żur, kielbaski, stacja grillowa z warzywami i boczkiem, a na słodko racuchy z jabłkiem

HOTEL MANOR HOUSE**** PAŁAC ODROWĄŻÓW*****

Karta wegańska obiektu była jedną z pierwszych wśród hotelowych restauracji w kraju i od lat jest wyróżniana znakiem jakości V, który potwierdza, że jest odpowiednia dla wegan. Restauracja spełnia też rygorystyczne wymogi międzynarodowej certyfikacji ECARF – Manor House SPA jest jedynym w Polsce „Hotelem przyjaznym dla osób z alergiami”.

FOT. archiwum prywatne



ŚNIADANIA W MANOR HOUSE SPA

Śniadania w restauracji są dostępne w formie bufetu lub serwowanej. Dbamy o ich różnorodność i jakość, a każdy poranek ze śniadaniem w Manor House jest inny. Są zarówno dania roślinne, jak i mięsne, na ciepło i zimny bufet. Jest też szeroki wachlarz dań kuchni roślinnej, świeże warzywa, bogaty wybór świeżych sałatek i sezonowych warzyw i ziół, kiszonki, zakwasy z ogórków i kapusty kiszzonej oraz pasty z buraka czy hummusy z papryki.

„Staramy się
zapewnić
niezapomniane
doznania
kulinarne
w klimatycznej
atmosferze
naszej restauracji”

i cynamonem oraz owoce, ciasta, konfitury i lokalne miody. W ofercie śniadaniowej nasi Goście znajdą m.in.: pieczone mięsa, pasztety, twarogi, różne jogurty – klasyczne i roślinne. Jest też szeroki wachlarz dań kuchni roślinnej, świeże warzywa, bogaty wybór świeżych sałatek i sezonowych warzyw i ziół, kiszonki, kwasy z ogórków i kapusty kiszzonej oraz pasty z buraka czy z pieczonej papryki, która króluje na naszym śniadaniowym kredensie. Całości dopełniają przygotowywane na stacji live cooking jajka sadzone, jajecznica w różnych odsłonach czy omelet wegański oraz ciepłe pieczywo żytnie, pszenne, wieloziarniste i czosnkowe. Oczywiście pyszna kawa z ekspresu, wybór herbat i zióła.

Katarzyna Gubała: W kuchni Manor House SPA nie brak świeżych ziół. Jakiekolwiek dania z nich tworzysz?

Małgorzata Figarska: Uwielbiam wykorzystywać świeże zioła: bazylie, oregano, majeranek, miętę, kolendrę... Pozwalają one tworzyć lekkie, aromatyczne dania, które doskonale komponują się z holistycznym charakterem hotelu. W naszej kuchni powstają inspirowane bogactwem natury potrawy m.in. pieczone warzywa korzeniowe z nasionami słonecznika i świeżych ziół czy krem z zielonego groszku i kolendry z kwaśną limonką. Opracowałam też sezonowe menu degustacyjne Smaki Lasu, w którym wykorzystujemy jadalne dary natury: grzyby, młode pędy paproci, szyszki, młode listki brzozy, „noski” z klonu, pąki lipy czy kwiaty bzu.

Katarzyna Gubała: Jak Manor House SPA łączy dietę z tym, co dzieje się w kompleksie?

Małgorzata Figarska: Każdy element

pobytu w naszym hotelu jest starannie przemyślany, aby wspierać zdrowie, harmonię i dobre samopoczucie naszych Gości. Serwowane przez nas dania, chociażby te z karty wegańskiej lub autorskiej Diety Życia, która łączy różne style zdrowego odżywiania, doskonale komponują się z atmosferą wyciszenia i regeneracji, które zapewniają zabiegi SPA, relaksujące kąpiele i koncerty mis i gongów tybetańskich. Dzięki takiemu połączeniu Goście mogą odpocząć i zregenerować ciało, ale również zadbować o swoje zdrowie.

Katarzyna Gubała: Jesteś jurorką w konkursie kulinarnym „Złoty karczoch”, jak oceniasz roślinne dania, które pojawiają się na konkursie?

Małgorzata Figarska: Tak, już po raz drugi zasiadam w jury tego konkursu kuchni wegańskiej. Szczególną uwagę zwracam na użyte składniki, a także smak i wygląd dań, które biorą udział w rywalizacji. Uwielbiam bowiem, gdy potrawy zachwycają nie tylko smakiem, ale również kolorami i estetyką podania. Cenię sobie kreatywność, odważne połączenia smakowe i nieszablone pomysły, które inspirują i pokazują pasję szefów kuchni. To właśnie te elementy sprawiają, że każde danie staje się małym dziełem sztuki kulinarnej. Konkursowe dania, pełne barw i aromatów, są dowodem na to, jak piękna i różnorodna może być sztuka gotowania. W mojej ocenie liczy się nie tylko technika, ale też emocje ukryte w każdej potrawie, bo dobre jedzenie to nie tylko smak - to przeżycie, które zostaje z nami na długo i spotkania ciekawych ludzi.

Katarzyna Gubała: Co po godzinach lubi jeść szefowa kuchni i czy dania robi wtedy sama czy częściej korzysta z propozycji innych kucharzy?

„Opracowałam
sezonowe menu
degustacyjne
Smaki Lasu,
w którym
wykorzystujemy
jadalne dary
natury”

