



NAJLEPSZY DLA WEGAN



Kompleks hotelowy Manor House SPA – Pałac Odrowążów od 5 lat znany jest ze specjalnej oferty dla wegan. Usługi najwyższej jakości zgodne ze stylem życia wegan i wegetarian potwierdzone są znakiem V przyznawanym przez Fundację Viva.

W Manor House SPA od blisko 5 lat temu wprowadzono specjalną kartę wegańską, która niezmiennie cieszy się dużą popularnością wśród gości – nie tylko wegan. Wielu z nich wraca do kompleksu w mazowieckich Chlewiszkach właśnie ze względu na wysmienite dania wegańskie, które zaskakują niespotykanymi połączeniami smakowymi.

Goście hotelowej restauracji mogą delektować się m.in.: roladkami z bakłażana, placuszkami z cukinii i marchwi, kremem z zielonego groszku z nutą wasabi, duszonymi warzywami korzeniowymi z czosnkiem i sezamem czy też znakomitymi deserami – jabłkiem pieczonym z żurawiną, podawanym z syropem z agawy oraz naleśnikami z czekoladowym kremem z daktyli i bananem.

Ale Manor House SPA to hotel przyjazny weganom nie tylko ze względu na kuchnię, ale też oferowane przez Gabinety Bioodnowy zabiegi pielęgnacyjne opracowane z myślą o potrzebach wegan i wegetarian. Specjalne Menu SPA dla Wegan zawiera relaksujące kąpiele, naturalne okłady, aromatyczne masaże, a także zabiegi na ciało pełne witalnej energii poprawiające urodę, samopoczucie i zdrowie. Ponadto w pokojach hotelowych znajdują się naturalne wegańskie kosmetyki wspomagające codzienną pielęgnację ciała.

W hotelu Manor House SPA stworzono także zdrową „Diety Życia”, która jest

oparta na kilku stylach odżywiania, w tym na diecie mnichów tybetańskich z szerokim wyborem potraw białkowych, węglowodanowych i neutralnych (dieta niełączenia). Karta wg autorskiej „Diety Życia” została przygotowana z podziałem na przekąski, zupy, dania główne, desery i sałaty. Kulinarne propozycje Manor House SPA są nie tylko zdrowe, ale też zachwycają pomysłowością, prostotą i wysmienitym smakiem, zadowolając nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Co ważne, w Manor House SPA wszystkie dania są przygotowywane z wykorzystaniem zdrowych, ekologicznych produktów i kryształicznie czystej wody ożywionej metodami Grandera i dr. Keshego.

W restauracji serwuje się tę wodę do picia, na jej bazie powstają również ciepłe napoje. Warto wspomnieć też o naturalnych sokach z warzyw i owoców pochodzących z lokalnego gospodarstwa sadowniczego oraz leczniczych naparach z ziół dostępnych w ziołowym kąciku.

THE BEST FOR VEGAN

The five-star Hotel Bellotto is located within the walls of the 16th-century Prymasowski Palace located in the Old Town of Warsaw.



A boutique hotel with 20 elegant rooms and suites. The unique interior design subtly combines modern elegance with tradition. Six renovated palace halls and historic brick cellars host the participants of conferences, parties and cultural events. Films, commercials, TV series and music videos have been created in the palace interiors. The restaurant, Focaccia Ristorante, is in the right wing of the hotel with excellent Italian cuisine in a modern version and a menu based on original products of the highest quality (and hand-made pasta). The Cukiernia Miodowa Café, in the left wing, during the eighteenth century was the famous confectionery and ice cream parlour, considered the best in Warsaw, of the Roman papal nuncio, Carluzzo Paloni.

The hotel has a luxurious SPA For You – a unique day SPA, where you can indulge your appearance and well-being. Elegant and comfortably furnished rooms await guests in the beautiful interiors of

Hotel Manor House SPA****
Pałac Odrowążów****
 Chlewiszka, www.manorhouse.pl

