


**RAFAŁ ZAWIERUCHA**

Kierownik Restauracji  
L33 Bistro&Bar  
Hotel Liberté 33

Ogródek gastronomiczny daje restauratorom, właścicielom barów i szefom kuchni możliwość podbicia serc swoich gości oraz możliwość pozyskania nowych. Oto kilka rzeczy, na które moim zdaniem warto zwrócić uwagę, planując otwarcie ogródka gastronomicznego.

W menu oczywiście powinny królować dania kolorowe, lekkie i stworzone na podstawie świeżych składników – dziczyzna w ciężkim sosie, dodatkowo podwędzana dymem przy stole, raczej się nie sprawdzi w takim stopniu, jak jesienią czy zimą. Analogicznie jest z kartą napoi. Musimy pamiętać, że w świadomości naszych gości ogródek gastronomiczny jest namiastką obiadu czy kolacji podczas wakacyjnego wyjazdu. Dlatego mamy spore możliwości, aby po pierwsze odświeżyć naszą kartę napoi oraz wprowadzić do niej więcej świeżości.

Od jakiegoś już czasu obserwujemy rosnące zamiłowanie naszych gości do win musujących – warto zatem wybrać jedną albo dwie dodatkowe propozycje i umieścić w naszej karcie. Podobnie jest z koktajlami serwowanymi przez naszych barmanów – cięższe, mocniejsze kompozycje należy

# Stawiamy na kolory,

## sezonowe produkty i świeżość

**Od kilku dni mamy kalendarzową wiosnę, za oknami zrobiło się jakby przyjemniej. Co za tym idzie, czas zastanowić się nad ogródkiem gastronomicznym w restauracji. Co ważne, jest on przedłużeniem naszej restauracji/baru, a to znaczy, że jego koncepcja powinna być spójna z tą, według której prowadzimy nasz lokal.**

uzupełnić o koktajle odświeżające i lekkie. Najlepiej takie, które zawierają świeże zioła, owoce i wino musujące. Zamiast koktajli o mniejszej zawartości cieczy, ale za to mocnym i wytrawnym aromacie, zastanówmy się nad koktajlami typu highball (większa pojemność, standardowa zawartość alkoholu – gin & tonic/Hugo). Ważne, żeby były one odświeżające i orzeźwiające.

Należy również pamiętać o gościach niepijących alkoholu, jest to coraz większa rzesza odbiorców naszych usług, warto zatem również w menu napojów zawrzeć rubrykę z koktajlami bezalkoholowymi oraz lemoniadami czy mrożonymi herbatami. Ani się obejrzymy, a na zewnątrz będą upały, a wtedy nie ma nic lepszego niż stolik w ogródku pod parasolem i duża szklanka lemoniady, przygotowanej przez obsługę. Sądzę, że w tym sezonie utrzymają się

trendy na spożywanie win musujących, ginu z tonikiem oraz przeróżnych koktajli typu highball.

Wraz z szefem kuchni Bartoszem Rosą przygotowujemy się do zmiany menu przy okazji otwarcia ogródka gastronomicznego w L33 Bistro&Bar. W tym roku ponownie stawiamy na kolory, sezonowe produkty oraz zdecydowaną świeżość zarówno na talerzu, jak i w szklance. Oprócz karty podstawowej, planujemy wkładki weekendowe lub menu grillowe. Wkrótce wróci nasz letni bar serwujący gin z tonikiem oraz należy pamiętać, że Foodwine, znajdujący się w drugim budynku naszego hotelu, również przygotowuje swój kameralny ogród, gdzie goście będą mieli możliwość skosztować wybranych przez naszego sommeliera Jakuba Małeckiego wybornych win w akompaniamencie przekąsek z kuchni L33. ✕

Oprac. red.