

RESTORANAS „MIESTO SODAS“ ŠILTAJŲ SEZONĄ PĀSITINKA ATSINAUJINĖS!

Jau 18 metų sėkmingai gyvuojantis restoranas šiemet daug dėmesio skyrė savo meniu bei interjerui atnaujinti. Restoranas stengiasi dėl savo nuolatinių ir būsimų svečių, kad jie skaniai pavalgytų, juos suptų maloni ir jauki aplinka. Šiais metais kuriant naują meniu didelį indėlį įdėjo „Unilever Food Solutions“ kulinarijos verslo konsultantas Martynas Sadychovas.

■ Martynai, kam daugiau dėmesio skyrėte naujamenui?

Kuriant naują valgiaraštį, atsižvelgta į lankytojų pageidavimus, todėl, be naujų patiekalų, restorane ir toliau turėsite galimybę skanauti anksčiau pamėgtus valgius, tačiau prie jų laisvai galėsite pasirinkti jums patinkantį šaltą ir karštą garnyrą.

Prie patiekalų yra tiekiami padažai, gaminami tik iš šviežių produktų. Daug dėmesio buvo skiriama sveikesniam maistui, todėl valgiai tapo ne tik sveikesni, bet ir gardesni, sotesni, be pridėtinių skonio stipriklių.

■ Ar vasarą galima tikėtis dar daugiau virtuvės naujovių ir staigmenų?

Taip. Koncentruosime dėmesį į dienos pietus – pasiūlysim skirtingų pasaulio virtuvių skonių už prieinamą kainą. Norime parodyti, kad pietus galima paruošti įdo-

miau ir stilingai, išreikšti kitoki skoni, nei įprasta, taip pat neatsisakant tradicinių patiekalų.

Konditerijos naujovės. Vasarą savo svečiams siūlysim ne tik pasimėgauti restorane pamėgtais konditerijos gaminiiais, bet ir užsakyti jų į namus savo šventei. Skubantiems ar norintiems nustebinti siūlome išsirinkti mėgstamą skanėstą ir mes jį stilingai supakuosime.



■ **NAUJOVĖS.** Restorano direktorius G.Ruminas naują meniu pakvietė kurti „Unilever Food Solutions“ kulinarijos verslo konsultantą M.Sadychovą.

Kiekvienas apsilankęs svečias pastebi pačiame restorano viduryje floristės Ritos Naujalienės ant lubų įkurtą žalumynų oazę. Apie šią idėją pasiteiravome restorano direktoriaus Gintauto Rumino.

■ Kaip kilo mintis žaliają oazę įrengti pačiame restorano centre?

Dažniausiai restoranuose akcentas būna originalus baras. Mes tam tikru simboliu laikome oranžinį fortepijoną. Bet visuomet norėjome tokio originalaus akcento, kuris dar labiau iliustruotų patį pavadinimą „Miesto sodas“.

Visuomet norėjome akcento, kuris dar labiau iliustruotų pavadinimą „Miesto sodas“.

Žaliais, individualiais p. Ritos rankų darbo kūriniais dažniausiai žavisi Birštono, Druskininkų, Vilniaus svečiai. Dėl didelio floristės užimtumo reikėjo laiko ir kantrybės, kad pirmasis p. Ritos darbas atsirastų ir Kaune. Tuo labai džiaugiamės. Šis *kabantis sodas*



■ **PATIKO.** R.Naujalienės sukurtas žaliasis akcentas restorano centre jau sulaukė lankytojų pagyrų.

iš skirtingų pusių atsiskleidžia kitaip. Jame daug paslapties, bet visur yra gamtos harmonija ir logika. Neslėpsiu, aš norėjau *kabančio sodo* virš oranžinio fortepijono, bet p. Rita siūlė šią centrinę vietą ir ji buvo teisi.

Pasigirsiu: žaliasis kūrinys sulaukia tik pačių geriausių restorano svečių vertinimų.

■ Atnaujinate restorano erdvę ir banketines sales. Ar daug yra žmonių, norinčių čia švęsti savo šventes?

Šviesesnes ir atnaujintas dvi banketines sales savo svečiams siūlome restorano cokoliniame aukšte. Jos yra skirtos didesnėms kompanijoms, kurios nori privatu-

mo ir daugiau linksmybių – muzikos, šokių, žaidimų.

Pastaraisiais metais pastebėjome, kad dalis užsakovų mielai renkasi mūsų restorano vadinajamą „Galeriją“. Joje šventes ar renginius organizuoja mažesnės 10–20 žmonių grupės. Teko panaikinti dalį ant pakyls buvusių stalų su minkštasuoliais ir padaryti bendrą, viename grindų aukštyje, lengvai transformuojamą erdvę. Ši „Galerijos“ dalis funkcionuoja bendrame restorano fone, bet, esant poreikiui, akimirksniu virsta pusiau uždara, daugiau privatumo teikiančia banketų oaze su puikiu panoraminio vaizdu į Kauno valstybinio muzikinio teatro sodelį.



■ **IDĖJA.** Šią vasarą „Miesto sodas“ koncentruos dėmesį į dienos pietus – pasiūlys skirtingų pasaulio virtuvių skonių už prieinamą kainą.