Warszawa, 02.03.2022 r. | Informacja prasowa

**Tytuł 1: *Fine food experience* – prezent dla kobiety, który zachwyci**

**Tytuł 2: Przepis na niecodzienne doświadczenie, czyli epokowy Dzień Kobiet**

**Kwiaty, czekoladki, kino… W obliczu szerokiego dostępu do produktów i usług trudno znaleźć pomysł na prezent, który będzie dziś prawdziwie niepowtarzalny. Marcin Przybysz, szef kuchni restauracji Epoka podpowiada, że wyjątkowe doświadczenie jest tym, czym skutecznie zaskoczymy kobiety z okazji ich święta. Jakie doświadczenie ma na myśli?**

**Jedyne w swoim rodzaju**

W świecie względnego dobrobytu i swobodnego dostępu do wielu dóbr nie jest łatwo ofiarować komuś prezent, który rzeczywiście poruszy, zaintryguje czy wzbudzi niewymuszony zachwyt. Co dać kobiecie, która, mówiąc potocznie, mogłaby mieć niemal wszystko? Podpowiedź wskazuje Marcin Przybysz, szef kuchni ekskluzywnej restauracji Epoka, mieszczącej się w budynku Hotelu Europejskiego w sercu Warszawy.

*Doświadczenie. Niepowtarzalne, ciekawe, wyjątkowe – to z pewnością poruszy i nie pozwoli o sobie na długo zapomnieć. Z racji zamiłowania i ogromnej pasji, nie mógłbym oczywiście pominąć doświadczenia kulinarnego, które zawsze jest fascynującą przygodą, historią, intrygującym wspomnieniem.*

Marcin Przybysz wyjaśnia dalej, że kulinarnym doświadczeniem, które ma zaskoczyć kobiety w dniu ich święta, jest *fine food experience,* czyli jedyne w swoim rodzaju przeżycie, w którym nasze zmysły stykają się z czymś więcej niż tylko wybornym jedzeniem. Na pytanie, czym jest *fine food experience*, odpowiada Antoine Azaïs, Dyrektor restauracji Epoka:

*Jest to wyższy poziom «fine diningu». Nie mówimy więc już wyłącznie o wyjątkowych doświadczeniach zdobywanych przy stole, lecz o wrażeniach, które intrygują już od samego progu restauracji. Dbamy w tym nie tylko o serwowane Gościom kulinarne dzieła sztuki, ale również o ich całościowe doświadczenie w naszej przestrzeni. Spotkanie w Epoce można porównać do wycieczki pełnej ciekawostek gastronomicznych, kulturowych oraz historycznych, przeplatanych doznaniami smakowymi. Jak wskazują nasi Goście, «fine food experience» jest przygodą, która uzależnia, lecz za każdym razem jest zupełnie inna.*

Przygoda ta oczywiście nie mogłaby się odbywać w zwyczajnym miejscu, dlatego wnętrze Epoki będzie na nią doskonałe. Królują w nim elegancja, poszanowanie stylu i subtelne motywy teatralne zamknięte w XIX-wiecznej architekturze. Za projekt Epoki odpowiada Boris Kudlička, scenograf m.in. Opery Narodowej, który z chęcią powraca w mury restauracji.

**Epokowe doznania**

Regularnie zmieniane menu degustacyjne liczące od kilkunastu do dwudziestu starannie i nietuzinkowo skomponowanych przepisów, które oszukują zmysły Gości jest tym, co zdecydowanie wyróżnia Epokę na kulinarnej mapie Polski. Co wyjątkowego znajdziemy w murach Epoki? Na przykład mizerię podaną w postaci zmrożonej kulki lodu podanej na łyżeczce, do tego zupę pomidorową w stałej konsystencji lub barszcz serwowany w roli deseru.

*Gdy siadam z Gośćmi Epoki przy stole i wyjaśniam im podawane dania czy czytam stosowane receptury, spotykam się z pozytywnym zaskoczeniem wielu z nich. Jest to dla mnie niezwykle fascynujące, ponieważ czuję, że Goście są tym prawdziwie zainteresowani, niekiedy zszokowani i co więcej, głodni kolejnych doświadczeń. To zaś daje mi ogromną energię i motywację do tworzenia kolejnych przepisów* – dodaje Marcin Przybysz.

Szef kuchni wyznaje także, że cieszy się, iż pomimo absolutnej wyjątkowości doświadczenia, wysokiego poziomu obsługi i szczególności miejsca, zespołowi udaje się przyjmować Gości bez niepotrzebnego onieśmielenia. Są oni zachęcani do swobodnej dyskusji, czemu sprzyja otwartość ludzi tworzących tę restaurację. Trudno znaleźć lepszy przepis na kolację z okazji zbliżającego się Dnia Kobiet.

**Kontakt dla mediów**:

Kaja Pomiankiewicz  
Communication Specialist  
Agencja kreatywna Od kuchni  
[kaja.pomiankiewicz@odkuchni.co](mailto:kaja.pomiankiewicz@odkuchni.co)

tel: 665 113 144