**INFORMACJA PRASOWA**

Łódź, 13.02.2024 r.

**Celebruj chwile z ukochanymi osobami w restauracjach Manufaktury**

**Jeśli celebrować święto zakochanych, to tylko w doborowym towarzystwie i z najlepszej jakości jedzeniem. Restauratorzy z Manufaktury przygotowali na ten dzień specjalne menu, a w nich autorskie propozycje przystawek, dań głównych, deserów, a nawet okazjonalnych drinków.**

**Walentynki w restauracjach Manufaktury**

Na kolację we dwoje zaprasza m.in. **Al Dente**. Na talerzach w rolach głównych m.in. pieczona wołowina w cieście francuskim z grzybami, dorsz z czarnym ryżem i szpinakiem w sosie rakowym, a także autorska monoporcja w kształcie serca. W **Anatewce** czekają: krem pietruszkowo-gruszkowy, wolno pieczona polędwica wołowa lub pierś z kaczki, a na osłodę monoporcja jeżynowa. W **Bawełnie i Szpulce** można rezerwować stoliki na degustacyjną kolację walentynkową, złożoną z trzech autorskich dań.

Coś specjalnego przygotowało też **Manuarte** – tam na zakochanych czeka Valentine’s Day Show, czyli uczta kulinarno-taneczna. W programie nie tylko degustacja specjalnego menu, ale także pokazy tancerzy grupy VOLT w choreografii Agustina Egurroli. W restauracji **Galicja** od 12 do 14 szef kuchni będzie uwodził smakiem dania przyrządzonego z myślą o zakochanych. Danie główne to Lucjan, czyli ryba ceniona za smak – łagodny, ale nie mdły. Pieczona ryba pojawi się na talerzu w towarzystwie szparagów, sałatki z soczewicy, brokuła, białej rzodkwi oraz sosu na bazie fenkuła i pora. Z kolei w **La Vende** walentynki trwają cały tydzień i aż do niedzieli będzie można spróbować m.in. gruszki faszerowanej aromatycznym serem gorgonzola, kremu z kukurydzy na mleku kokosowym, łososia z ravioli czy musu wiśniowego z sorbetem malinowym i kruszonką z migdałów.

**Rajskie Jadło** zaprasza na sprawdzone klasyki: krewetki w maślanym sosie, pierś z kaczki i sernik z malinami. Po azjatyckie smaki warto skierować kroki do **Hot Spoon** – tam czekają m.in. wołowina w czarnym pieprzu czy kurczak z orzechami nerkowca. W **Tawernie** spróbujecie kremu z białych warzyw i ravioli krewetkowo-szparagowego, a do tego deseru z orzechowo-malinowym środkiem. W **Zielonej** już obowiązuje walentynkowa wkładka do menu, a w niej aksamitny krem z kasztanami, tofu hasselback z sosem teriyaki lub bakłażan w glazurze miso.

Pamiętajcie, przez żołądek do serca!

*APSYS jest jednym z wiodących operatorów branży nieruchomości komercyjnych w Polsce i we Francji. Spółka realizuje działania w segmencie nieruchomości handlowych, projektach mixed-use, inwestycjach mieszkaniowych oraz w obszarze zarządzania powierzchniami biurowymi. Firma powstała w 1996 roku i działa jako inwestor, deweloper, agent ds. najmu, menadżer projektu oraz zarządca nieruchomości.*

*Apsys zawsze był firmą z wizją i ambicjami, by realizować unikalne projekty, tworzyć miejsca ikoniczne, znaczące, na stałe wpisujące się w tkankę miejską. Począwszy od 2022 r. w swojej działalności spółka kieruje się hasłem “Razem, inne miasto jest możliwe”. Apsys chce jeszcze mocniej i odpowiedzialniej wykorzystywać potencjał miast, wpływać na ich przemiany uwzględniając potrzeby środowiskowe, pobudzać rozwój społeczny i ekonomiczny, a ponadto wspólnie, w oparciu o dialog z interesariuszami, tworzyć komfortowe otoczenie dla ludzi.*

*Celem strategicznym firmy jest zmiana miast na lepsze i tworzenie wyjątkowych miejsc, dzięki którym życie wszystkich staje się piękniejsze.*

*Dzięki wieloletniemu doświadczeniu i specjalistycznej wiedzy wszystkie działania, niezależnie od wielkości i lokalizacji poszczególnych nieruchomości, są dopasowane do potrzeb klienta. Do największych inwestycji firmy należą Manufaktura w Łodzi oraz Posnania w Poznaniu. APSYS Polska zarządza obecnie ponad 1 000 000 mkw. GLA w 19 obiektach handlowych zlokalizowanych w 15 największych miastach w kraju. Apsys prowadzi także inwestycję mieszkaniową - Solea Mieszkania przy Wyścigach na warszawskim Mokotowie.*