Warszawa, 25.05.2023 r.

**Informacja prasowa**

**Elektrownia Powiśle wzmacnia ofertę gastronomiczną**

**Na kulinarnej mapie Warszawy pojawiły się nowo otwarte punkty gastronomiczne. Koncepty kuchni amerykańskiej, francuskiej i gruzińskiej uzupełniły bogate już menu Elektrowni Powiśle, wzmacniając tym samym ofertę Food and Beverage, która w sezonie wiosenno-letnim będzie stale rozwijana. Fanów klasycznych steków ucieszy otwarcie restauracji Prime Cut, a słodyczy – Forestero&Co. Na smakoszy w strefie Food Hall czekają natomiast: Smashny Burger, Petit Breton Crêperie oraz Chmeli Suneli.**

Elektrownia Powiśle przyciąga całą gamą smaków i zapachów. *Oferta Food and Beverage została poszerzona o kolejne starannie wyselekcjonowane koncepty. Zróżnicowane portfolio gastronomiczne gwarantuje ciekawe doświadczenia kulinarne najbardziej wymagającym klientom. Udział gastronomii w Elektrowni Powiśle stale rośnie, czego dowodem jest zainteresowanie coraz większej liczby najemców, którzy chcą otworzyć swój lokal w sercu tętniącego życiem Powiśla* – mówi **Dariusz Domański,** Managing Partner z White Star Real Estate.

**Restauracja Prime Cut** to nowatorski steak house, łączący w sobie nowojorską klasykę z elementami kuchni europejskiej. Koncept powstał z pasji do prostych, ale przyrządzanych z najlepszej jakości produktów dań, które są gwarancją dobrego smaku. Najlepsze steki, świeże owoce morza i sezonowe warzywa przygotowywane są pod czujnym okiem Pawła Zielińskiego – szefa kuchni, który znany jest z dbałości o każdy szczegół swoich dań i zdrowego podejścia do kuchni. Restauracja posiada też własną piekarnię, gdzie na miejscu wypiekane jest pieczywo, a o słodką stronę menu dba wielokrotnie nagradzany cukiernik. Klienci mogą także skorzystać ze zróżnicowanej oferty lunchowej, obowiązującej od poniedziałku do piątku w godz. 12:00-16:00.

**Forastero&Co** to koncept będący połączeniem kawiarni z cukierniczymi delikatesami. W jego ofercie znajdują się słodycze bez cukru, glutenu i wegańskie czy kilkadziesiąt rodzajów pralin z belgijskiej czekolady. Miejsce to jest również słodkim rajem dla dzieci – najmłodsi znajdą tu automaty z cukierkami, tworzącymi cukierkowy las, tor kulkowy czy baśniowe regały z wyszukanymi smakołykami. Podczas gdy dzieci oddają się słodkiej zabawie, rodzice mogą zrelaksować się w kawiarni. Oferowane produkty, takie jak: żelki, ciastka, lizaki, pianki czy gumy do żucia pochodzą od polskich i europejskich producentów.

Pomysłodawcą i założycielem konceptu **Smashny Burger** jest Lucas Pollier, który rozpowszechnił w Warszawie nowy sposób wytwarzania burgerów na scenie street foodu. Smaki zainspirowane słoneczną Kalifornią tworzą przede wszystkim wysokiej jakości produkty. Kucharze współpracują z lokalnymi dostawcami, którzy każdego poranka dostarczają świeże pieczywo i mięso wołowe najwyższej jakości (Black Angus). Wyróżnikiem marki Smashny Burger jest technika przyrządzania tego rodzaju burgera, która polega na umieszczeniu dwóch kulek mielonej wołowiny na dymiącym, gorącym grillu i rozbijaniu jej cienko przy pomocy ciężkiej łopatki. W krótkim menu klienci znajdą 6 rodzajów burgerów, w tym pozycję wege oraz kilka rodzajów frytek.

W **Petit Breton Crêperie** klienci odbędą kulinarną podróż po smakach Bretanii. Koncept, którego wyróżnikiem są klasyczne *crêpes*, czyli francuskie naleśniki, oparty jest na recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Aby zachować autentyczne smaki, większość produktów sprowadzanych jest z Francji, natomiast świeże produkty pozyskiwane są od lokalnych dostawców. W ofercie Petit Breton Crêperie znajdują się bretońskie naleśniki z mąki gryczanej, podawane z dodatkami takimi jak chorizo, salami, jajko czy ser. Fani słodyczy znajdą słodkie wersje, na przykład z ręcznie robionym słonym karmelem.

**Chmeli Suneli** to znana już warszawiakom restauracja gruzińska, w której gruzińscy kucharze serwują klasyczne potrawy, wykonywane według tradycyjnych, rodzinnych receptur. Wśród nich znajdują się m.in. chinkali, chaczapuri, odżachuri, charczo czy adżapsandali. Restauracja, która swoją nazwę wzięła od aromatycznej i intensywnej w smaku przyprawy kuchni gruzińskiej, stawia na jakość i niezapomniany smak. Podczas supry, czyli tradycyjnej gruzińskiej uczty, klienci mogą skosztować również słodkich deserów: balkavy i medoka.

**Sezon wiosenno-letni w Elektrowni Powiśle upływa pod znakiem dobrego smaku. Oprócz dotychczas otwartych lokali gastronomicznych, niebawem pojawią się nowe restauracje i piekarnie.**

**O Elektrowni Powiśle**

Zlokalizowana w sercu Warszawy Elektrownia Powiśle łączy ponad 100-letnią historię i zabytkową architekturę z nowoczesnością, tworząc niezwykły charakter tego miejsca. W zrewitalizowanych wnętrzach dawnej Elektrowni swoją przestrzeń znalazło ponad 90 polskich i zagranicznych marek, liczne restauracje serwujące kuchnie z różnych zakątków świata oraz pierwsza w Polsce strefa piękna – Beauty Hall, w której można skorzystać z usług kosmetycznych na najwyższej jakości. Przestrzeń Elektrowni Powiśle to także 90 apartamentów na wynajem, 3 budynki biurowe oraz hotel butikowy, sieci Barceló. Elektrownia Powiśle tętni życiem każdego dnia, a jej niepowtarzalny charakter oraz liczne wydarzenia artystyczne, kulturalne czy modowe sprawiają, że jest to miejsce, do którego chce się wracać.

**Food Hall Powiśle** to tygiel smaków i aromatów z różnych stron świata. Zlokalizowany w Elektrowni Powiśle, łączy 17 starannie wyselekcjonowanych konceptów gastronomicznych i 3 bary. Tętniące życiem serce warszawskiego Powiśla skupia takie lokale jak: Vietlabb, Kimi Sushi, Chmeli Suneli, Philly's Finest, UkiUki, MariCruz, Petit Breton Crêperie, Goffry, Hotdogarnia, The Fry, Smashny Burger, Curry Leaves, Quattro Canti, Osmania, Dary Posejdona, Nar, a także bary: Elektryk, Centrala i Kandela.

**Kontakt dla mediów:**

Agnieszka Kurczych

[kurczych.agnieszka@whitestar-realestate.com](mailto:kurczych.agnieszka@whitestar-realestate.com)

tel. +48 667 770 281