

 Białystok, 22 lutego, 2019

**INFORMACJA PRASOWA**
Redakcje: wszystkie/ lokalne/
*można publikować bez podawania źródła*

**Biała krowa na dobry początek**

**Rozpędu nabiera sieć gruzińskich restauracji franczyzowych Chinkalnia. 21 lutego w Bielsko Białej otworzyła dziewiąty lokal w Polsce. Wkrótce gruzińskich specjałów można będzie spróbować także w Poznaniu, Zielonej Górze i Gdańsku.**

Pierwsza w Bielsko Białej Chinkalnia mieści się w centrum miasta przy ul. Cechowej 12. Z okazji otwarcia bielszczanie mogli poczęstować się sławetnymi gruzińskimi pierożkami -sakiewkami, które są w nazwie sieci, zaś aby wydarzeniu nadać rangi menadżer ds. rozwoju marki Marta Naumenko oraz szef kuchni Levan Meparishvili wręczyli nowemu partnerowi Natalii Volkovej białą krowę – małą figurkę domowego zwierzęcia, które w Gruzji uznawane jest za symbol obfitości, dostatku i powodzenia.

*- To na dobry początek nowej drogi, żeby się darzyło, i jak się głosi jeden z gruzińskich toastów, aby pieniędzy było tutaj tyle, jak u bogatego, a przyjaciół i gości jak u biednego –* życzył gospodarzom przedstawiciel sieci.

Tak jak inne lokale działające pod szyldem tej marki, wystrój restauracji jest klimatyczny, ale prosty. Nie odwraca uwagi od punktu głównego wizyty każdego z gości – tradycyjnych gruzińskich potraw, które pachną już od wejścia. W menu Chinkalni znajdziemy więc hity gruzińskiej kuchni, czyli poza tytułowymi sakiewkami np.: placki chaczapuri, mięsną zupę charczo, gruzińskie szaszłyki, pchali z bakłażana czy schłodzony deser pelamuszi z soku winogronowego. Karta jest stosunkowo krótka, co świadczy o tym, że dania są świeże, przyrządzane na bieżąco. Menu zmienia się nieznacznie w zależności od sezonu. Lokale zaopatrują się u miejscowych dostawców.

Sieć gruzińskich restauracji jest pomysłem duetu ze Wschodu. Receptury i kunszt kulinarny dań to zasługa kucharza Levana Meparishviliego, który gotować nauczył się w rodzinnym domu w Kutaisi, a potem szkolił u najlepszych szefów kuchni w zachodniej Gruzji. W jego talent uwierzył Vadym Kostenko, przedsiębiorca z Ukrainy, który cztery lata temu zainwestował w pierwszy lokal we Lwowie. Temperament, klasa i osobowość szefa kuchni zjednywała gości i wkrótce uczyniła z Chinkalni miejsce wyjątkowe na mapie tego słynącego z doskonałej gastronomii miasta. Po kilku miesiącach, podczas których trudno było znaleźć w restauracji wolny stolik, właściciel zdecydował się otworzyć kolejny punkt, a kiedy i on odniósł sukces, postanowił rozwinąć firmę w sieć franczyzową. Obecnie w jej ramach działa 54 restauracji w Polsce, na Ukrainie, Litwie i Białorusi. W naszym kraju koncept najlepiej chwycił we Wrocławiu, gdzie do tej pory powstały już trzy lokale Chinkalni. Ale gruzińskiej kuchni jaką oferuje sieć można też spróbować w Krakowie, Kielcach, Warszawie i Szczecinie.

*- W ciągu dwóch najbliższych miesięcy powstaną nowe restauracje: w Poznaniu, Zielonej Górze – zapowiada Marta Naumenko , odpowiadająca za rozwój franczyzy marki w Polsce. – W kolejce jest też Gdańsk i Katowice. Szukamy franczyzobiorców w miastach liczących powyżej 100 tys. mieszkańców.*

Właściciel sieci podchodzi do niezwykłej kulinarnej tradycji Gruzji z szacunkiem, ale i dystansem. W restauracjach goście mogą na przykład zapoznać się ze szczegółową, zabawną instrukcją jedzenia sakiewek. W Chinkalni, poza skosztowaniem tradycyjnych potraw należących do narodowego kanonu, można też odczuć atmosferę gruzińskich biesiad. W kraju tym spożywanie wspólnych posiłków to rytuał, ma swój porządek i kulminacje. Są nimi np. toasty wznoszone przez tamadę (przewodnika uczty), spełniane oczywiście doskonałym gruzińskim winem. W Gruzji jeśli przy stole zasiądzie więcej niż trzy osoby zaczyna się uczta, toasty wypija się do dna, a biesiaduje do białego rana.