Kraków, 13 maja 2019 r.

Informacja prasowa

**Nowa karta menu w krakowskiej restauracji!**

**Nadeszła wiosna, a wraz z nią przyszły zmiany w kartach restauracji należących do Grupy Accor. Do wiosenno-letnich kart wróciły klasyki z poprzednich lat, a także pojawiły się z całkiem nowe propozycje. Więcej opcji przygotowanych zostało także dla wegetarian oraz wegan. Co można zjeść w krakowskich hotelach?**

**Własne zioła, oryginalne smaki**

W restauracji WINESTONE hotelu Mercure Kraków Stare Miasto na stoły powróci sałatka z pieczonym kozim serem i gruszką, świeży makaron jajeczny z krewetkami i pomidorami czy pieczony kurczak zagrodowy bez GMO wraz z frytkami z batatów. W nowej karcie mocno zaakcentowane zostaną ważne dla marki oraz gości dania regionalne, które w pełni oddają smaki regionu, pojawią się: kamień serów lokalnych z bundzem, gołką i serem kozim, genialna zupę z bryndzy czy krakowska maczanka. Zgodnie z DNA marki Winestone sporą uwagę przy przygotowywaniu nowej karty poświęcono doborowi win. W nowej karcie pojawią się zarówno pozycje dobrze już znane gościom z poprzednich lat jak, nowe propozycje, a także wina z regionalnej, małopolskiej winnicy Chodorowa.

Na kolejny już sezon otwarta została hotelowa szklarnia. To właśnie w niej pracownicy hotelu zasadzili świeże zioła, które są wykorzystywane w części do przygotowywania dań w hotelowej kuchni. Dbanie o najmniejsze szczegóły, a także jakoś produktów jest dla kucharzy najważniejsze, a przez hotelowych gości doceniane.

**Szparagi królami czerwca**

Na ten symbol wiosny i budzącej się do życia kuchni czekaliśmy cały rok. Szczególnie przez to, że sezon na nie jest krótki, trzeba wykorzystać każdy jego moment i sprawić, że szparagi będą królować na talerzach. Zielone, białe, idealne na śniadanie, obiad i kolację. Między 13 maja a 9 czerwca podbiją restaurację Winestone i podawane będą w towarzystwie koziego sera, kawioru z łososia albo steka T-bone.

novotel.com/ mercure.com/ ibis.com*/ accorhotels.com*

**Kontakt dla mediów:**

Wojtek Kogut, Guest Experience Manager Kraków, tel. 502 198 294  
E-mail: [h9627-sb2@accor.com](mailto:h9627-sb2@accor.com)

Maria Stefańska, 38PR&Content Communication, tel. 512 499 686

e-mail: [maria.stefanska@38pr.pl](mailto:maria.stefanska@38pr.pl)