WRZESIEŃ 2021

**Zestaw z kanapką za 130 złotych?! Restauracja hotelu Campanile Warszawa bawi się street foodową konwencją**

**To opowieść o street foodzie dla smakoszy, którym nie brakuje ułańskiej fantazji. Od 13 września na gości działającej przy hotelu Campanile Warszawa restauracji The Loft czeka Lobster Roll, czyli ekstrawagancka kanapka z homarem, w której składnik rodem z haute cuisine przyjął skromną street foodową formę. Czy ten kulinarny eksperyment może się udać? Odpowiedź poznają Ci, którzy zdążą się załapać na limitowaną ofertę.**

Dawno już minęły czasy, gdy termin street food przywodził na myśl przede wszystkim serwowane na szybko i konsumowane w biegu przekąski przyrządzane z półproduktów wątpliwej jakości. Rzemieślnicza rewolucja w ulicznej gastronomii odmieniła oblicze i społeczną percepcję street foodów, które w nowym, jakościowym wydaniu zadomowiły się również w menu standardowych restauracji. Zmianie tej towarzyszy jeszcze jeden trend – szefowie kuchni coraz chętniej eksperymentują z klasykami gatunku, sięgając przy kreowaniu nowych receptur po składniki kojarzone dotychczas przede wszystkim z potrawami rodem z luksusowych restauracji w stylu haute cuisine.

Przykładem takiej zabawy z konwencją jest kanapka **Lobster Roll**, która już **13 września** zagości w menu **restauracji The Loft**, jednego z konceptów gastronomicznych działających w kompleksie **Louvre Hotels Group** zlokalizowanym **przy ulicy Towarowej w Warszawie** i obejmującym hotele marek **Golden Tulip**, **Première Classe** i **Campanile**. Propozycja obejmuje frytki, napój oraz maślaną bagietkę, która skrywa całą tajemnicę wycenionego na bagatela 130 złotych zestawu – solidną porcję homara w sosie majonezowo-musztardowym.

– **Lobster Roll** trafia do naszego menu w ramach akcji zainspirowanej przez francuską centralę marki **Campanile**. W polskich realiach kanapka może wydawać się dość ekscentryczna, ale na pomysł serwowania homara w formie zbliżonej do hot doga wpadli już w pierwszej połowie XX wieku Amerykanie i danie to po dziś dzień jest bardzo popularne u wybrzeży Nowej Anglii, gdzie poławia się homary. Niemniej w Polsce te skorupiaki wciąż kojarzą się przede wszystkim z kuchnią luksusową. Tym bardziej cieszymy się, że możemy zaskoczyć naszych gości czymś nietypowym i zaprosić ich do wspólnej zabawy w odkrywanie nieczęsto spotykanych w nad Wisłą połączeń smakowych. Takie podejście do gastronomii nie tylko wpisuje się w charakter marki **Campanile**, ale także pozwala pracownikom naszych restauracji na twórcze rozwijanie własnych talentów – mówi **Danuta Marcinkowska**, **PR & Marketing Coordinator**, **Louvre Hotels Group**.

**Lobster Roll** pojawi się w menu restauracji **The Loft** w Warszawie w ramach międzynarodowego eventu kulinarnego, w którym udział wezmą również restauracje działające przy wybranych hotelach **Campanile** we Francji i Hiszpanii. Kolekcjonerzy kulinarnych przygód muszą się jednak pośpieszyć. Luksusowa kanapka będzie dostępna jedynie **do 27 września lub do wyczerpania zapasów**.