**Pierwsza gwiazdka Michelin dla restauracji SENSES**

**Najbardziej pożądane, najbardziej prestiżowe światowe wyróżnienie dla restauracji, czyli gwiazdka Michelin trafiła do warszawskiej Restauracji SENSES. Oczekiwany przez wszystkich restauratorów werdykt ogłoszono właśnie dzisiaj, 9 marca 2016 r. Od teraz SENSES, jako druga w historii Polski restauracja, znajdzie się w przewodniku po najlepszych światowych restauracjach, oferujących nieprzeciętne doznania smakowe.**

Wiosną każdego roku ukazuje się najbardziej prestiżowy przewodnik Michelin, przyznający wyróżnienia najbardziej wyjątkowym restauracjom w postaci słynnych na całym świecie gwiazdek. Wiadomo już, że rok 2016 należy do [Restauracji SENSES](http://sensesrestaurant.pl/). Gwiazdka jest zwieńczeniem dotychczasowych sukcesów restauracji pod pieczą szefa kuchni Andrei Camastry – w przeciągu ostatnich kilkunastu miesięcy lokal zdobył m.in. wyróżnienie przewodnika Michelin w postaci trzech kompletów sztućców, a także czterech kucharskich czapek przyznawanych przez przewodnik Gault et Milleau. Na początku roku SENSES trafiło też na listę Diner’s Club Best Discovery Series.

 - W ciągu dwóch lat istnienia restauracji SENSES odbyliśmy prawdziwą drogę na szczyt. Jeszcze niedawno świętowaliśmy sukces wyróżnienia w przewodniku Gault et Millau, gdzie restauracja znalazła się na ostatniej prostej przed znalezieniem się w gronie 50 najlepszych kuchni świata. A dzisiaj świętujemy przyznanie SENSES pierwszej gwiazdki Michelin. Jestem bardzo dumny, że wspólnie z moim zespołem kucharzy, mam swój udział w tworzeniu restauracji, która przez światowych ekspertów jest oceniana tak wysoko. Chciałbym jednak podkreślić, że to oczywiście ważne dla nas wyróżnienia, ale ważniejsze jest to co robimy i jak to odbierają i doceniają nasi Goście – mówi Andrea Camastra, szef kuchni Restauracji SENSES.

Gwiazdka Michelin dla SENSES oznacza, że polska gastronomia coraz śmielej wędruje na światowe szczyty. Obecnie dwie warszawskie restauracje, czyli SENSES i Atelier Amaro są jedynymi w kraju, które dostały tak wysokie noty.

Szef kuchni w Restauracji SENSES, Andrea Camastra, jest nazywany „żonglerem smaków”. Laureat nagrody Szef Jutra Gault et Millau 2015 oraz wielu innych międzynarodowych odznaczeń. Ten pół-włoch, pół-francuz praktykował m.in. w La Mirabelle w Luksemburgu, Fisherman’s Lodge w Newcastle, czy w warszawskim Atelier Amaro, gdzie był sous-chefem.

Jego wyróżnikami są niespotykane połączenia smaków i zjawiskowy wygląd potraw. - Nie ukrywam, że z niecierpliwością i niepewnością oczekiwaliśmy na decyzję inspektorów przewodnika Michelin. Zwłaszcza, że nasze ambicje rozgrzały się po tym, jak trafiliśmy do Diner’s Club Best Discovery Series. To lista największych odkryć gastronomicznych świata. Wiedzieliśmy, że to milowy krok w stronę ścisłej światowej czołówki. A odznaczenie Michelin to jednoznaczne podium. Chociaż wierzymy, i tutaj niski ukłon w stronę Andrei, że dla restauracji SENSES to dopiero początek ścieżki osiągnięć – dodaje Dariusz Pawłowski, general manager Restauracji SENSES.

Restauracja SENSES znajduje się w okolicach Placu Bankowego w centrum Warszawy. Autorskie menu degustacyjne składa się z 3, 7 lub 10 dań i jest podsumowaniem doświadczeń, badań, analiz, wielu eksperymentów oraz tysięcy kilometrów kulinarnych podróży szefa kuchni. Ambicją restauracji SENSES było stworzenie pięknego miejsca, z najwyższej klasy obsługą, a jej celem tworzenie kulinarnych kreacji, które zaangażują wszystkie zmysły.

Przykładowe menu degustacyjne SENSES:

Orzech laskowy-czerwony kawior-chrzan-jabłko

Śledź-ziemniak-czarny kawior-wędzona śmietana-szalotka

Daniel-grzyby-palone drewno-wędzone jajko

Troć-migdał-koper-szafran-jeżowiec

Żeberko wołowe-polska korma-topinambur-granola

Gulasz-wieprzowina Ibérico-ośmiornica-kalmar-śmietana

Czekolada-wanilia-pigwa-orzech włoski

kontakt dla mediów:

Dominika Górska

Martis Consulting

Tel.: 48 22 244 57 10