

To i Owo dostaje Muffinę Kulinarną

Zdecydowanie TAK. To i Owo dostaje Muffinę Kulinarną.

Po drugiej stronie Odry. Kiedyś była tam inna restauracja, zresztą okropna.

Pizzę prosciutto podawano z szynką krakus...

Sala

Bardzo jasna sala, duża przestrzeń, ciekawy wystrój, elegancko udekorowane stoły, interesujący wybór kolorystyczny. Ciekawość naszą przykuła para manekinów siedzących przy osobnych stolikach. Można było się do nich przysiąść i zrobić z nimi zdjęcie.

Menu

Postanowiliśmy, że zostaniemy. Co zwróciło naszą uwagę, to niewielka ilość dań, przystępna cena, a przede wszystkim menu dla dzieci. I w tym ostatnim wreszcie nie znalazłam nuggetsów z frytkami, tylko pierś panierowaną w płatkach owsianych, do tego bataty i marchew na ciepło. Byłam bardzo zaskoczona, ale pozytywnie. Osobiście uważam jednak, że to dość ryzykowne posunięcie, podawać dzieciom w restauracjach zdrowe jedzenie. Choć brzmi to trochę jak z przekąsem, to dzieci jedzą frytki i nuggetsy niestety...

Zamówiłam dla siebie zupę rybną. Pyszna, delikatna, nie na bazie pomidorów, tak jak często miałam okazję jeść. Zupełnie inna. Wszystko w tej zupie mi pasowało.

Ludzie

Obsługa restauracji bardzo kulturalna. Jedna rzecz mnie zaskoczyła. Ponieważ pogoda była piękna, ludzie siedzieli na zewnątrz i w środku. Kelnerki miały dużo pracy przy zbieraniu zamówień i sprzątaniu stołów. Z pomocą przyszła menedżer, która zaczęła pomagać swoim pracownikom. Pomyślałam wtedy, że zaczyna mi się coraz bardziej to miejsce podobać. To rzadkość spotkać takiego menedżera, a szkoda. Bardzo pozytywne zaskoczenie. Miałam także okazję porozmawiać z panią menedżer. Po kilkuminutowej rozmowie wiedziałam, już że to miejsce ma wszystko, czego szukam. To miejsce ma menedżera z pasją. Z przyjemnością słuchałam o planach na rozwój i o tym skąd pomysł na taką kuchnię.

To miejsce ma świetną kuchnię, miłą obsługę, przystępne ceny i menedżera z pasją.

Lunch

Zaglądam czasem na profil To i Owo na facebooku. Jestem zaskoczona ich propozycjami na lunch. Codziennie coś innego w bardzo przystępnych cenach i dosłownie tylko 3 dania główne. Wegetarianie również znajdą propozycję kulinarną dla siebie. Kilka dni temu na przykład w To i Owo królowały grzyby: zupa pieczarkowa z tymiankiem (6 zł), gulasz drobiowy w sosie z podgrzybków (11 zł), dla wegetarian musaka warzywna (8 zł). Wszystkie dodatki do dań po 4 zł. Zatem lunch w takim miejscu kosztuje około 20-25 zł z kompotem. A ponieważ codziennie szef kuchni proponuje coś nowego, mam pewność, że zjem dobrze i zdrowo. Cena

zdecydowanie zachęca.

Podsumowanie

Nie mam uwag, wrócę na pewno z przyjaciółmi.