**Uczta zmysłów w Oregano and Wine**

**Oregano and Wine powstała z myślą o osobach, które poszukują niepowtarzalnych, zapadających w pamięć smaków serwowanych w wyjątkowych, loftowych wnętrzach. To zaprojektowana ze smakiem restauracja do niedawna dostępna tylko dla gości targów poznańskich, która od soboty będzie otwarta dla wszystkich.**

Odwiedzając Oregano and Wine doświadczysz fuzji smaków składających się zlokalnych składników z francuskimi i śródziemnomorskimi akcentami. Restauracja mieści się w kompleksie GARDENcity, zlokalizowanym na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. A jej designerskie i klimatyczne wnętrze to idealne miejsce zarówno na biznesowe lunche, jak i rodzinne wypady czy spotkania.

**Architekt smaku**

Za niepowtarzalny smak dań w Oregano and Wine odpowiada zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski  
i laureat wielu międzynarodowych konkursów kulinarnych – **Tomasz Zdrenka**. Jest on zwolennikiem filozofii slow food, dlatego wszystkie jego dania przygotowywane są od podstaw, bez sztucznych dodatków i ze składników od lokalnych dostawców warzyw, owoców, mięsa i nabiału. W jego daniach nie brakuje regionalnych produktów z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym. Menu restauracji stworzone jest również z myślą o wegetarianach i osobach z alergiami pokarmowymi. Nie brakuje w nim dań bezglutenowych i bez laktozy.

**Wisienka na torcie**

O amatorów słodkich kompozycji smaków w Oregano and Wine zadbają natomiast mistrzowie cukiernictwa. **Jakub Ćwikliński** – ubiegłoroczny mistrz Polski w lodach rzemieślniczych i uczeń takich mistrzów jak Antonio Bachour, Frank Haasnoota, Paweł Mieszała oraz Michał Doroszkiewicz. Jakub sam prowadzi szkolenia dla młodych cukierników i opracowuje niepowtarzalne receptury cukiernicze. Drugi z mistrzów to **Mariusz Górecki –** zwycięzca Lodziarskich Mistrzostw Polski 2019, zdobywca 2. miejsca w eliminacjach do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2018 oraz Mistrzostwach Cukierniczych Best Pastry Chef 2016. Mariusz nieustannie doskonali swą kulinarną wiedzę, a jednym z jego ostatnich osiągnięć jest 1. miejsce zdobyte podczas eliminacji do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2019.

**Apetyczna przestrzeń**

Elastyczność aranżacji wnętrz Oregano and Wine sprawia, że może ona pełnić zarówno funkcję sali restauracyjnej, jak i konferencyjnej. Gdy dodamy do tego zróżnicowane architektonicznie przestrzenie pozostałych restauracji kompleksu GARDENcity, uzyskamy gotową receptę organizację szerokiego wachlarza wydarzeń. Od dyskretnych i kameralnych gabinetów spotkań dla przedstawicieli biznesu, po otwarte przestrzenie idealne na wyjątkowe wydarzenia w liczniejszym gronie. Całość, w połączeniu z elastycznymi godzinami otwarcia dostosowanymi do potrzeb klientów i bezpłatnym parkingiem dla gości, tworzy jedyne i niepowtarzalne miejsce na kulinarnej mapie Poznania, które po prostu trzeba odwiedzić!

**Restauracja Oregano and Wine**

Wejście i wjazd od ul. Śniadeckich 25

tel.: +48 693 028 866

[www.oreganoandwine.pl](http://www.oreganoandwine.pl)

###### GODZINY OTWARCIA

Poniedziałek – Czwartek: 11:00-21:00

Piątek – Sobota: 11:00-22:00

Niedziela: 11:00-17:00

**REZERWACJE: restauracje@grupamtp.pl**

Kontakt dla mediów:

Ewa Kozłowska

[Ewa.kozlowska@grupamtp.pl](mailto:Ewa.kozlowska@grupamtp.pl), 603 412 313