**Nowe otwarcie w Sixty Six – prezentacja odmienionej karty dań**

**Po 7 latach działalności na gastro-mapie Białegostoku restauracja Sixty Six zmieniła w ostatnim czasie właścicieli. We wtorek 25. lipca nastąpiło zaś oficjalne przypieczętowanie tej zmiany – tego bowiem dnia zaprezentowana została nowa karta dań, opracowana przez doświadczonego szefa kuchni Grzegorza Szmita. W degustacji wzięli udział blogerzy kulinarni i dziennikarze z regionu, których poproszono o wyrażenie swoich opinii.**

Choć Sixty Six „pod nowymi skrzydłami” działa już od kilkunastu tygodni, dotychczas właściciele restauracji jedynie usprawniali jej funkcjonowanie i szykowali się do zmian, które mają nastąpić.

Jak podkreślali właściciele, nowa karta to dopiero początek prawdziwej „kuchennej rewolucji”. Wkrótce bowiem lokal przejdzie gruntowy remont, a nowe wnętrza mają w pełni korespondować ze zmienionym menu, które mają nadać restauracji zupełni nowy charakter. W efekcie, po zakończeniu remontu, który został zaplanowany w sierpniu, już po wakacjach, goście będą mogli odkryć całkiem nowe oblicze restauracji przy ulicy Żelaznej, która przy okazji zmieni też szyld na… „Żelazną”.

Pierwszym krokiem na tej drodze jest nowe menu, opracowane od podstaw przez doświadczonego i cenionego w środowisku szefa kuchni Grzegorza Szmita, który obecnie szefuje restauracji Palmier w Warszawie. Premiera autorskiej karty odbyła się we wtorek 25. lipca.

*- Cieszymy się niezmiernie, że zechcieli Państwo przyjąć nasze zaproszenie i wziąć udział w tak ważnym dla nas dniu – mówił podczas degustacji Paweł Urban, właściciel Sixty Six.*

I dodał: *Całkowicie nowa karta dań to początek zmian, jakie czekają nas w niedalekiej przyszłości. Niezależnie od wszystkiego, zacząć należało jednak od kuchni, gdyż tu w naszym przekonaniu drzemie największy potencjał.*

Grzegorz Szmit wyjaśnił czym kierował się w procesie wyboru dań do nowego menu, skąd czerpał pomysły i inspiracje do ich stworzenia oraz dlaczego zdecydował się na wprowadzenie do niego takich, a nie innych potraw.

Po krótkiej części oficjalnej przyszedł zaś czas na główny punkt wieczoru, czyli degustację dań. Na dobry początek zaserwowane zostały: chłodnik pomidorowy oraz tatar z marynowanego łososia.

Następnie goście zgromadzeni w lokalu przy Żelaznej mieli okazję skosztować mini burgerów z chorizo (przygotowywanych z wyjątkowej mieszanki mięs wołowych, kiełbasy chorizo, sałaty rzymskiej, pomidora, ogórka, czerwonej cebuli i maślanej bułki) podawanych z ostrym sosem.

Kolejnym punktem degustacji, na który chyba wszyscy najbardziej czekali, była prezentacja polędwiczki wieprzowej z korą cynamonową i anyżem w Porto z zielonym pieprzem, podana z musem z czarnej porzeczki, blanszowanym szpinakiem, serem Ricotta oraz karmelizowaną gruszką.

Przysłowiową wisienkę na torcie tego wieczoru – choć bez wiśni i bez tortu – stanowił zaś deser: autorski sernik szefa kuchni, będący idealnym dopełnieniem serwowanych wcześniej dań.

W międzyczasie uczestnicy wydarzenia mieli okazję podzielić się z właścicielami restauracji oraz autorem nowego menu swoimi spostrzeżeniami. Spotkanie, na które zaproszeni zostali blogerzy i dziennikarze kulinarni z całego regionu miało bowiem również na celu wymianę opinii, a jego organizatorom zależało na poznaniu zdania najbardziej wymagających smakoszy.