**La Foresta – nowy lokal na kulinarnej mapie Białegostoku**

**La Foresta - ten zwrot przetłumaczony z włoskiego po polsku znaczy las. Właściciele nowego, osiedlowego bistro, mieszczącego się przy ulicy Sybiraków w Białymstoku, nie przypadkowo nazwali je właśnie w ten sposób. Chcą częstować swoich gości typowo leśnymi produktami i daniami inspirowanymi między innymi dziczyzną.**

*- Mieszkamy z rodziną na tym osiedlu od wielu lat i doskonale pamiętamy, kiedy w miejscu gdzie teraz znajduje się nasze bistro była piękna łąka i las. Stąd też wzięliśmy inspirację na nazwę lokalu, który od zawsze był naszym wspólnym marzeniem. Doświadczenia kulinarne mamy spore i jesteśmy przekonani, że menu zadowoli niejedno wymagające podniebienie – mówi Wojciech Nowak, właściciel La Foresty, który rodzinny biznes prowadzi od listopada ubiegłego roku.*

Właściciele na swój wspólny biznes wybrali osiedle Sybiraków, nie tylko ze względu na to, że znają je jak własną kieszeń, ale też dlatego, że nie ma w okolicy lokalu, który serwowałby domową kuchnię w przystępnych cenach. W tym miejscu sąsiedzi mogą zjeść szybki lunch, a mamy wracające ze spacerów z dziećmi napić się dobrej kawy. Organizowane są tam imprezy okolicznościowe takie jak: chrzciny, komunie a także romantyczne kolacje.

*- Nasza oferta jest różnorodna. Znajdują się w niej dania, którymi zachwyceni będą zarówno seniorzy, których wielu mieszka na tym osiedlu jak i małżeństwa z małymi dziećmi, a tych też nie brakuje w sąsiedztwie. Dla nich zorganizowaliśmy niezwykły kącik zabaw, mamy też przewijak i podgrzewacz do butelek – dodaje właściciel La Foresty. - Ponadto gotujemy absolutnie bez chemii i sztucznych dodatków. Polecamy również dania vege. Jest to na przykład „micha mnicha” - cieciorka z warzywami, mlekiem kokosowym i marchewką, która cieszy się dużym powodzeniem.*

Właściciele La Foresty w niedalekiej przyszłości, chcą przyciągać klientów produktami, które pochodzą wprost z lasu. Już niebawem w menu pojawi się więcej staropolskich potraw, m.in. potrawka z dzika, królik czy pierogi z kurkami.

*- Inspirujemy się głównie kuchnią polską, ale też nie obce są nam dania włoskie czy francuskie. Codziennie serwujemy lunch dnia – zupę i drugie danie. Dzieciom polecamy kolorowy makaron z kurczakiem, mini pizze i naleśniki – mówi Wojciech.*

Czym jeszcze wyróżnia się ten lokal? Na pewno niejeden klient skusi się na aromatyczną kawę, której nie wypije w żadnym innym miejscu. To mieszanka kaw stworzona przez baristów indywidualnie dla La Foresty.

Najbliższą i wyjątkową okazją do spędzenia czasu w lokalu będą Walentynki. 14 lutego właściciele zapraszają na namiętny wieczór dla zakochanych, z doskonałym jedzeniem i romantyczną oprawą muzyczną. W roli głównej wystąpi sandacz z pieca z kaszą kuskus i warzywami w sosie szampańskim lub stek z marynowanym rydzem i ziołowym masłem. Przystawki i desery również zapowiadają się kusząco... Każdy z gości walentynkowej kolacji otrzyma również 2 lampki wyjątkowego wina.

Rezerwacji można dokonać wysyłając e - mail na adres cafelaforesta@gmail.com lub telefonicznie 884 946 688.