**„Kwestia czasu” - nowa restauracja na kulinarnej mapie Białegostoku.**

**Tu nie napijesz się herbaty z egzotyczną importowaną cytryną. Zastąpi ją pigwa od podlaskiego sadownika. Nie będzie też włoskiej mozzarelli, tylko pyszny, koryciński ser, a zamiast oliwy z oliwek olej lniany z lokalnej tłoczni. „Kwestia czasu” to nowa białostocka restauracja, która inspiruje się kuchnią polskiego międzywojnia, a także promuje zdolnych artystów. W miniony weekend z okazji inauguracji lokalu odbyły się w nim dwa, niecodzienne wydarzenia.**

Pierwszym był piątkowy wernisaż wystawy Joanny Kijak Rajcy, zatytułowany „Konfabulacja”. Wystawa, którą od piątku można oglądać w „Kwestii Czasu” to spacer z psem w abstrakcyjnej emocji. Na wernisażu pojawiło się kilkadziesiąt osób.

*- Bardzo się cieszymy z tak ogromnego zainteresowanie. Ci, którzy nas odwiedzili w ten piątkowy wieczór wnieśli do naszych wnętrz mnóstwo pozytywnej energii – mówi Łukasz Szczepański współtwórca „Kwestii czasu”. - Będziemy też azylem dla sztuki. Zapraszamy do nas artystów, którym brakuje miejsc w galeriach czy muzeach.*

Na sobotniej kolacji degustacyjnej z udziałem zaproszonych gości, blogerów i dziennikarzy również nie brakowało miłych i smacznych chwil. Menu degustacyjne zaspokoiło podniebienia wszystkich gości. Jako pierwszy wdzięczył się do nich pasztet z pieczonej wołowiny z konfiturą z czerwonej cebuli i chmurą chrzanową. Kolejnym daniem był krem z dyni w pudrze z szałwii i pianką z mleka. Miłośnicy ryb także mieli swoje pięć minut, kiedy to mogli rozsmakować się w sumie pieczonym w rozmarynie. Na stole pojawił się również królik na pure i duszona wołowina z babką ziemniaczaną i pieczonymi warzywami. Na deser gościom zaproponowano bezę faux pas.

Skąd wzięła się nazwa „Kwestia Czasu”? Bo to właśnie czas będzie odgrywał w niej rolę najważniejszą.

*- Z jednej strony dzięki kulinarnym doznaniom chcemy przenieść naszych gości do czasów międzywojennych i zaproponować im typową, podlaską kuchnię. Potrawy będą nawiązywać do bogatej, ale zapomnianej historii naszego regionu. Tylko w tym miejscu będzie można spróbować jak smakują kapuściaki (pieczone gołąbki z ziemniakami) czy podpłomyki. W menu mamy piwa regionalne a także samogon. Z drugiej chcemy dać naszym gościom możliwość spędzenia czasu ze sobą, naszymi potrawami i oczywiście sztuką – mówi współwłaściciel restauracji.*

Lokal mieści się przy Placu Niezależnego Zrzeszenia Studentów w budynku białostockiego uniwersytetu. W poniedziałki jest czynny w godzinach 7.30-15.00, od wtorku do soboty od 7.30 do 23.00/24.00, w niedzielę od 12.00 do 21.00.