RESTAURACJA REGIONALNE DOZNANIA W OPOLU

„Regionalne Doznania” to miejsce stworzone z pasji do Opolszczyzny i dobrego jedzenia przez Sławomira Janeckiego, Sławomira Milewskiego, Przemysława Łyszczarczyka oraz Holgera Berga. Koncept lokalu opiera się na kuchni regionalnej podanej w nowoczesny, lekki i zaskakujący sposób, z wykorzystaniem lokalnych produktów i wielokulturowej historii regionu. W menu nie brakuje klasyków,

ale pojawiają się one w nieoczywistych zestawieniach – jak żurek śląski z krokietem z wędzonego karpia i białą kiełbasą z dzika czy pieczone chrusty z karpia podawane z salsą z kaparów i marynowanymi ogórkami. Właściciele podkreślają, że ich ambicją jest pokazanie opolskiej kuchni „naprawdę", bez udawania, w oparciu o proste, zdrowe i smaczne składniki, uzupełnione ciekawymi dodatkami i połączeniami smaków.

Jednym z filarów działalności restauracji jest ścisła współpraca z lokalnymi rolnikami, sadownikami i hodowcami, co pozwala wspierać regionalną gospodarkę i promować ekologiczną produkcję. W karcie znajdziemy m.in. dziczyznę z Gościejowic, karpia ze stawów niemodlińskich, miody czy octy z Korfantowa, sery z Chudoby oraz piwa rzemieślnicze z lokalnego browaru książęcego w Nysie. Sezonowe menu zmienia się wraz z porami roku, gwarantując świeżość składników i możliwość pełnego wykorzystania sezonowych plonów. Uzupełnieniem oferty jest dobrze wyposażony sklepik z regionalnymi produktami – od miodów, win i piw, przez lokalne specjały, po rękodzieło, w tym porcelanę z Tułowic.

Wnętrze „Regionalnych Doznań" łączy nowoczesny design z odniesieniami do lokalnego dziedzictwa: dominują naturalne materiały, a ściany zdobią grafiki z architekturą Opola oraz obrazy studentów Uniwersytetu Opolskiego. Nastrojowe oświetlenie i kameralny układ stolików sprzyjają zarówno rodzinnym obiadom, spotkaniom z przyjaciółmi, jak i firmowym wydarzeniom. Goście mają do dyspozycji dodatkowe sale, które można wynająć na kameralne spotkania biznesowe i imprezy okolicznościowe; przestrzeń ma też służyć cyklicznym wydarzeniom, takim jak wieczory degustacyjne, spotkania w formule Pecha Kucha czy koncerty muzyczne.

Goście chwalą umiejętne łączenie tradycji z nowoczesnością, ciekawe smaki oraz przyjazną atmosferę lokalu. Restauracja stawia sobie wysoko poprzeczkę, chcąc promować opolską kuchnię jako ważny element tożsamości naszego miasta i regionu. Jeśli ten kierunek zostanie utrzymany, nowy lokal na mapie Opola ma szansę stać się jedną z jego kulinarnych atrakcji – miejscem, które nie tylko karmi, ale także opowiada ciekawą historię regionu opolskiego.

Source URL: *https://www.visitopolskie.pl/node/3384*