

ZAPIECEK



Różnorodni goście Restauracji Zapiecek dowodzą, że w atmosferze babcinej chałupy każdy czuje się dobrze: i poważny biznesmen w garniturze i kierowca ciężarówki w drodze i pragnący relaksu biesiadnik, w końcu każdy z nich potrzebuje domowego ciepła. Ofercie Zapiecka przyświeca maksyma: „Przepisy stare jak świat, dobre jak chleb i sprawdzone jak przyjaciel”. Zapachu tutejszego rosółu z drobiu i wołowiny, który pyrkocze na blasze prawdziwego wiejskiego pieca, nie da się porównać z niczym innym. A placki ziemniaczane z blachy? Na te przysmaki chętnie ściągną do Zapiecka okoliczni smakosze, a stoły na niedzielne obiady trzeba rezerwować z dużym wyprzedzeniem.

Właściciele restauracji dzielą się z gośćmi nie tylko zamiłowaniem do dobrych, tradycyjnych smaków, ale i prawdziwą pasją. Od dawna gromadzili zabytkowy sprzęt kuchenny i dekoracje wyciągane ze strychów i piwnic. Tu wszystko jest autentyczne: fotografie rodziców na ścianach, stare narty zapinane na klamry i kołowrotek. Również zięć, prawdziwy góral z Żywiecczyny i kucharz – pasjonat regionalnych smaków.

Autentyczna jest także fotografia wykonana w 2012 r. w Pałacu Prezydenckim przy degustacji soków z Zapiecka, w trakcie konkursu „AgroLiga”.

Kuchnia opalana drewnem nadaje wnętrzu restauracji oryginalny charakter, a potrawom o

regionalnych korzeniach – domowy smak. Istnieje możliwość zamówienia dań na wynos.

Obok Zapiecka mieści się hotel z zapleczem noclegowym i restauracja Złota Kaczka, wykorzystywaną w trakcie bankietów, wesel i innych imprez okolicznościowych.

Source URL: <https://visitopolskie.pl/strona/planuj/1056-zapiecek>