

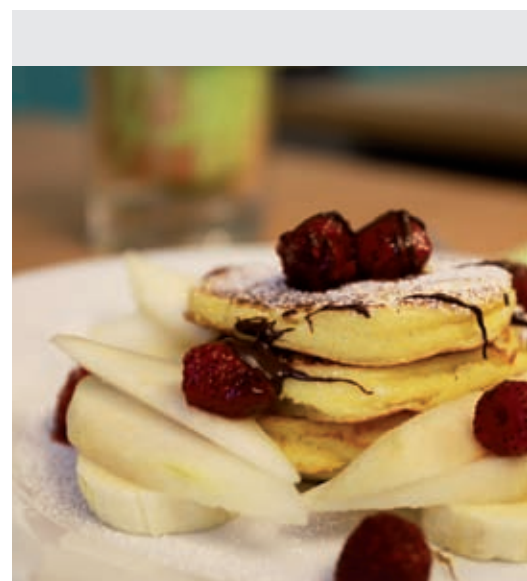


fotografie: Silesia Smile

Z MYŚLĄ

o zdrowiu,
w trosce o zwierzęta

Jeżeli dbacie o linię, zależy Wam na dobrym samopoczuciu i świetnej sylwetce, albo od dawna zastanawialiście się do czego dodać nasiona chia, mąkę orkiszową lub linguinę, koniecznie musicie zajrzeć do nowego, bardzo zielonego bistro w Katowicach. A jeśli te terminy to dla Was ciągle czarna magia, tym bardziej powinniście odwiedzić Zielony Most – niewielką i absolutnie wyjątkową knajpkę w samym centrum miasta.



Pożywne śniadania, kolorowe obiady oraz rozpuszalne, a jednak zdrowe desery – to wszystko charakteryzuje kuchnię Zielonego Mostu.



Z MIŁOŚCI DO ZWIERZĄT

Weganizm to nie tylko sposób odżywiania, ale także styl życia. Jednym z powodów założenia bistra była ogromna miłość do zwierząt właścicielki lokalu oraz wolontariat w schronisku dla psów. Miłośnicy zwierząt mogą tu spokojnie usiąść ze swoim czworonożnym przyjacielem, na którego przy drzwiach czeka karma i miska z wodą.

– *Nasze bistro powstało z pasji do roślinnej kuchni i przekonania, że możliwe jest życie i jedzenie zarówno bez zbędnego okrucieństwa wobec zwierząt i bez kulinarnych wyrzeczeń i ascezy* – mówi Aleksandra Żerkowska, właścicielka lokalu – *Chcemy stworzyć miejsce, w którym nie tylko dobrze zjecie, ale też spędzicie miło czas. Kontakt z gośćmi, uśmiech i rozmowa mają dla nas ogromne znaczenie. Miłość do zwierząt, to przecież także miłość do ludzi, o czym nie zapominamy* – podkreśla.



Bistro Zielony Most znajdziecie w Katowicach, pod adresem Słowackiego 12. Codzienne menu publikowane jest na profilu restauracji na Facebooku facebook.com/BistroZielonyMost, a o samym miejscu przeczytacie na stronie internetowej – www.zielonymost.katowice.pl



Wegańskie nie znaczy nudne!

Zielony Most to najlepsze miejsce, by przekonać się o tym, że kuchnia wegańska to nie tylko sałatki. Dostaniemy tu pieczeń warzywną, gryczane kaszotto albo pieczone pierożki. Codziennie do lokalu dostarczane są świeże produkty, z których układane, a następnie zapisywane na tablicy zostaje wyjątkowe menu. Dania przygotowywane są na miejscu i zawierają wyłącznie naturalne i sezonowe produkty. Nie znajdziecie tu tłuszczów trans czy białego cukru, a w razie wątpliwości możecie podpytać kelnera, który chętnie podpowie co oczyści, a co odmłodzi nasz organizm. Dzięki otwartej kuchni możemy oglądać mistrzów przy pracy, a także poznać nieco tajniki zdrowego gotowania. Kameralna atmosfera bistro sprawia, że każdy poczuje się tu jak u siebie - to miejsce gdzie aż chce się jeść, ogrom kolorów i unoszący się w powietrzu aromat przypraw sprawiają, że apetyt rośnie z każdą minutą.

