

Wakacyjne grillowanie w Rondo Ristorante. W ogródku lub na 7. piętrze tarasu widokowego

Stek z antrykotu we włoskiej marynacie, karkówka z grilla w ziołach, a może szaszłyk drobiowy po węgiersku? Szef kuchni Rondo Ristorante zaprasza na kulinarną podróż, która przekracza granice tradycyjnego wakacyjnego grillowania.

Rondo Ristorante przez najbliższy miesiąc będzie oferować swoim gościom nie tylko standardowe menu, w którym można znaleźć mnóstwo włoskich smaków, ale także oferuje coś, czego nie ma w żadnej innej restauracji w Świnoujściu – grill na świeżym powietrzu.

- Grillowanie może kojarzyć się z szybkim jedzeniem rodem z USA. My nieco ulepszyliśmy nasze menu, aby było odrobinę europejskie, jednak szanujemy stare sprawdzone techniki grillowania – mówi szef kuchni w Rondo Ristorante. – Nasi Goście będą zachwyceni smakiem – podkreśla.

Restauracja oferuje pierś z kurczęcia w tajskich przyprawach podaną z frytkami, sałatką i sosem chili, a także szaszłyka drobiowego po węgiersku z musztardą, karkówkę w ziołach, albo stek z antrykotu we włoskiej marynacie. Do każdej z potraw gratis 0,5 l piwa Żywiec Porter lub 0,2 l Pepsi.

Rondo Ristorante ma dostępne miejsca do siedzenia wewnątrz, a także na zewnątrz w ogródku przed restauracją oraz na 7. piętrze z tarasem widokowym na panoramę Świnoujścia.

Rondo Ristorante to restauracja położona przy Rondzie Róży Wiatrów w Świnoujściu w pobliżu Parku Zdrojowego. Menu obfituje głównie we włoskie dania. Jednak kucharze urozmaicają kartę i często serwują dania z sezonowych produktów.

Szczegóły można znaleźć na stronie: www.rondoristorante.pl

Rondo Ristorante
ul. Piastowska 35
Świnoujście