

Balandžio 23 dieną Nemuno saloje įsikūrusiame Kauno restorane „Sala“ į vestuvių planuotojų popietę rinkosi kviestiniai svečiai, nekantraujantys sužinoti ateinančio sezono maitinimo madų tendencijas. Taip pristatyti karščiausių dekorų ir valgiaraščių naujienų iki šiol dar nebuvo bandęs niekas. „Floristai ant ribos“ su lyderiu Antanu Mažonu restoraną pavertė prabangaus ir ekstravagantiško vakarėlio vieta iš ateities, kuria žavėjosi Kristina Kaikarienė, Laura Vagonė, Karolina Mėginytė, Agnė Martinkėnė ir kitos planuotojos iš Vilniaus ir Kauno.

### **Degustacija neoninėje šviesoje**

Svečiai negalėjo nuslėpti nuostabos. Jei nežinotų, kad atėjo į vestuvių planuotojų popietę, jaustųsi tarsi patekę į patį karščiausią vakarėlį. Lengva susipainioti ne tik paros laike, bet ir savaitės dienose – atrodė, kad veiksmas vyksta ne pirmadienio popietę, bet siautulingą savaitgalio vakarą. Būtent taip pasijuto būrys kviestinių svečių, kuriuos restoranas „Sala“ nukėlė į prabangią šventę iš ateities.

Neoninėje šviesoje iki šiol vestuvinių dekorų ir naujausių valgiaraščių tendencijų dar niekas nebuvo pristatęs. Restorano virtuvės šefas svečius vaišino patiekalais iš savo ypatingo degustacinio valgiaraščio.

Virtuvės šefas Marius Gorodeckis atskleidė, kad sudarant valgiaraštį buvo atsižvelgta į renginio tematiką – patiekalus įkvėpė Viduržemio jūros regionų klasika. Svečiams buvo patiekta sūdytos lašišos (gravlax) su salierų remuladu, anties kepenėlių pašteto, vieno kąsnio užkandžių su anties kepenėlių paštetu, granatais ir gervuogėmis. „Sudarant valgiaraštį taip pat neapsiėjome ir be pietų regiono, kurį apjungėme su lietuviškomis gėrybėmis. Pavyzdžiui, svečiai galėjo degustuoti itališkų ir ispaniškų mėsyčių rinkinį su Lietuvos ūkininkų gamintais ir brandintais karvės pieno sūriais. Valgiaraštis apgalvotas žiūrint į netradicinę erdvę ir bandant palikti klasikinius patiekalus, šiek tiek kitaip atgimusius, pateiktus kitaip, nei esame įpratę dabar matyti. Mūsų braižas yra maisto klasika su modernumo poskoniu“, – sakė virtuvės šefas M. Gorodeckis, pabrėžęs, kad „Salos“ restoranas yra lankstus, šefai gali pritaikyti patiekalus šventės tematikai ir svečių bei organizatorių skoniui.

Nemuno saloje įsikūręs restoranas laikinojoje sostinėje puikiai žinomas dėl kulinarijos meistrų kuriamų gurmaniškų patiekalų, lepinančių kiekvieno gomurį. Su didele meile, nuoširdžiu darbu ir truputėliu nuojautos restorano komanda pasirūpino, kad vaišės visiems išliktų atmintyje dėl tobulos skonių harmonijos. Ir, žinoma, dėl vaizdo į neskubantį Nemuną bet kuriuo metų laiku. Išėję į erdvią lauko terasą svečiai galėjo pasigrožėti Kauno architektūra ir tekančiu Nemunu.

## **Vanduo tapo dekoru elementu**

Degustuodami naujo valgiaraščio patiekalus svečiai taip pat gėrėjosi „Floristai ant ribos“ meistro Antano Mažono sukurtu išskirtiniu restorano dekoru, nukeliančiu į tolimą ateitį. Neoninėse spalvose ir indigo gėlėse restoraną paskandinęs dizaineris taip akcentavo 2018 metų spalvų karalienę – ultravioletinę.

„Pagrindinė patalpos dekoru mintis apjungia naujausias spalvų ir šviesų tendencijas ir akcentuoja salos idėją – vanduo ne tik aplinkui restoraną, bet ir restorane. Įkalintas ir atspindintis šviesą vanduo tampa ne tik terpe augalams pamerkti, bet ir pagrindiniu dekoru elementu“, – savo idėją apibūdino dizaineris A. Mažonas.

Pasak jo, neoninės spalvos, lūžtanti šviesa, drąsūs sprendimai yra teisingiausias būdas ne tik pristatyti šių metų dekoru kryptis, bet ir papildyti originalų ir šiuolaikišką aplinkos interjerą. „Atėjo laikas į vestuvių dekorą pažiūrėti kitomis akimis, tegul šalia klasikos visiškai teisėtai atsistoja modernumas ir ekstravagancija. Drąsa ir unikalumas tegul tampa šių metų mada“, – ragino žinomas floristas-dizaineris.













