



Slow Food® Prague

Nota Bene...vstupte!

Vážení členové a příznivci,

Tentokrát jdeme „ochutnat“ zajímavou restauraci, která se v centru Prahy zrodila před necelými dvěma lety. Její mladý šéfkuchař volí taktiku: „Vaříme, co jsme nakoupili, proto na stránkách nenaleznete stálé menu.“ Náš večer prošpikuje překvapujícími ukázkami svého receptáře. Hodnocení bude na Vás.

Na upoutávce restaurace čteme: V Nota Bene ochutnáte českou kuchyni. Kuchyně Nota Bene vaří z českých lokálních surovin, které kupujeme od českých farmářů. Znalci a milovníci dobrého piva se mohou těšit na šest píp s pivy od malých českých pivovarů, které pravidelně obměňujeme. Ve stálé nabídce najdete Únětický pivovar, střídají se pivovary Matuška, Strahovský klášter, Staňkův rukodělný pivovárek, Kocour a Chýně

Vstupné za večeři a nápojem na přivítanou

Členové Kč 400,--

Nečlenové Kč 450,--

POZOR!!! Je **15 míst**. Budou rezervována pouze pro přihlášené účastníky, kteří poukázali do 27/01/2014 částku na účet **251750391/0300 Slow Food Prague** u ČSOB

Svou účast laskavě potvrďte do 25/01/2014 na info@slowfood.cz

www.slowfood.cz

Kdy?

29.ledna 2014

18:00 hod

Kde?

restaurant

NOTA BENE

Mikovcova 605/4

120 00Praha 2,

metro C- I.P.Pavlova

