



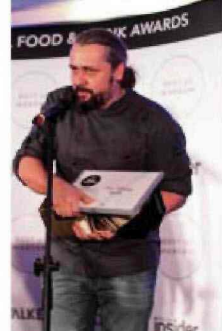
Robert Trzópek,  
restauracja Bez Gwiazdek  
– zwycięzca w kat. Modern  
Polish i SzeF Kuchni 2017



Martin  
Gimenez Castro  
– Największa  
Inspiracja 2017



Restauracja Vietnamka –  
zwycięzca w kat.  
Casual Dining 2017



Restauracja Nolita –  
zwycięzca w kat.  
Fine Dining 2017



Warszawski Sznyt –  
Address To Impress  
2017

Fot. Valkea

## BEST OF WARSAW 2017

**Robert Trzópek i jego Bez Gwiazdek największymi triumfatorami. Z kolei Nolita drugi rok z rzędu najlepszą restauracją stolicy.**

Anglojęzyczny magazyn Warsaw Insider już po raz 14. wyróżnił najlepsze miejsca i postaci gastronomicznej mapy Warszawy. Uroczystość odbyła się 15 lutego w Hotelu Sofitel Victoria.

Aż dwie nagrody trafiły w ręce Roberta Trzópkę. Jego restauracja **Bez Gwiazdek** zwyciężyła w kategorii Modern Polish, a on sam został uhonorowany tytułem Najlepszego szefa kuchni. **Nolita** powtórzyła swój sukces z zeszłego roku, wygrywając w kategorii Fine Dining.

Za najlepszą restaurację w kategorii Neo Bistro jury uznało restaurację **Plato**. Casual Dining wygrała **Vietnamka**.

O wyborze laureatów zdecydowali popularni autorzy i krytycy kulinarnego świata Warszawy oraz miłośnicy dobrego jedzenia, do których należą: Marta Glinka, autorka bloga o restauracjach w Polsce – Restauratica.pl, Daria Pawlewska, redaktor naczelna magazynu KUKBUK, Marek Tretyn, autor bloga Food Snob, a także redakcja magazynu Warsaw Insider.

Magazyn przyznał także wiele nagród specjalnych.

Za całokształt osiągnięć kulinarnych nagrodzono wybitnego kucharza Roberta Sowę. Za Address To Impress uznano Warszawski Sznyt. Nagrodą City Buzz wyróżniono Halę Koszyki. Największą Inspiracją 2017 roku okazał się szef kuchni Martin Gimenez Castro, a Najlepszym Restauratorem ubiegłego roku – Malika Kafka. W kategorii Front of House wyróżniono Ewelinę Brdak, natomiast kulinarnym

Newcomerem stolicy został Arkadiusz Wilamowski z restauracji Chłodna 15. Za najlepszy Drinks Concept redakcja Warsaw Insidera uznała Winsky Wine'n'Whisky Bar, a za Food Concept – **Halę Gwardii**. Natomiast jako miejsce najbardziej Podnoszące Popręczkę w 2017 roku wybrano Ritual Cocktail Club. Redakcja doceniła także Ekologiczne Produkty z Bio-bazaru. Nagrodę specjalną za wybitne osiągnięcia otrzymał również Sebastian Wełpa, szef kuchni w Alewino. ■