

Rozmowa z nowym Szefem Kuchni w Warsaw Marriott Hotel

Innowacyjna kuchnia wegańska

W kwietniu br. Inderjit Manota objął stanowisko Szefa Kuchni w Warsaw Marriott Hotel. Wcześniej pracował jako Executive Sous Chef w tym samym hotelu. Ciągłe poszukiwanie nowych smaków, doświadczenie zdobywał w Londynie, w wielu znanych restauracjach, m.in. w Gordon Ramsay Plane Food Heathrow.

Jakie jest Pana motto jako Szefa Kuchni?

Moim zdaniem kuchnia ma być radością i przyjemnością, ale musi też być zdrowa, tak aby przyjemność smaków była połączona ze wzmocnieniem sił witalnych.

Jakie były Pana pierwsze działania na nowym stanowisku?

Idąc z duchem czasu i najnowszymi trendami, jakie obserwujemy od dłuższego czasu, a także wsłuchując się w głos naszych najbardziej wymagających Gości, doszliśmy do wniosku, że nadeszła najwyższa pora na stworzenie bufetu dedykowanego kuchni wegańskiej na naszych śniadaniach.

Skąd taki pomysł?

Coraz więcej osób przykłada większą uwagę do produktów, które spożywa, wielu świadomie rezygnuje z mięsa na korzyść warzyw i owoców lub z uwagi na swoje alergie i nietolerancje pokarmowe i decyduje się na dietę wegańską, aby w ogóle nie stosować w diecie produktów pochodzących od zwierząt.

Czy umieszczenie kilku produktów wegańskich w bufecie śniadaniowym byłoby dobrym rozwiązaniem?

Niestety kilka produktów w regularnym bufecie śniadaniowym byłoby niewystarczające i nie sprawdziłoby się...

Dlaczego?

Odpowiedź jest prosta – dieta wegańska nie może być i nie jest dodatkiem. To jest aktualnie trend dominujący, a Goście oczekują od nas różnorodności. Cztery czy pięć potraw wegańskich nie sprawdziłoby się – to zbyt mało, aby stworzyć z tej bazy pełnowartościowy posiłek.

Jak więc wygląda finał poszukiwań?

Stworzyliśmy pełnowymiarowy bufet wegański i jesteśmy z tego bardzo dumni. Codziennie serwujemy ponad 14 wegańskich pozycji. Jest to



Inderjit Manota – nowy szef kuchni w Warsaw Marriott Hotel, fot. mat. prasowe

tak duża różnorodność, że nawet Gość spędzający u nas ponad 2 tygodnie jest w stanie codziennie jeść różne potrawy. Jestem pewien, że żaden weganin nie jest w stanie prowadzić tak różnorodnej w smaki diety na co dzień w swoim domu. Podkreślę raz jeszcze, że jesteśmy pionierami w tej materii na rynku warszawskim, wśród hoteli pięciogwiazdkowych.

Co zatem możemy znaleźć w wegańskim menu?

Kiszonki to jedne z naszych ulubionych produktów – to tzw. siedlisko zdrowia, doskonale działające na florę bakteryjną naszych jelit. W tej kategorii króluje u nas kapusta kiszona w 3 wersjach – z buraczkami, chilli oraz czosnkiem; ogórek kiszony w cytrynie; czosnek kiszony – idealny na odporność oraz marynowana rzodkiewka. Dla wielbicieli ciecierzycy jest oczywiście humus, a jako oryginalny i egzotyczny dodatek proponujemy glony z sosem sojowym. Dla tzw. „nienasyconych” i głodnych dalszych wrażeń smakowych proponujemy też smażony ser tofu z sosem sweet chilli, dalmadakię, czyli faszerowane liście winogron (do farszu używamy ryżu jaśminowego); sałatkę z gotowanej marchewki, soczewicy i dodatkiem w postaci pomarańczy; ponadto guacamole, koszerne warzywa i kimchi.

A czy można liczyć na coś słodkiego?

W naszym bufecie wegańskim nie mogło też zabraknąć deseru. Pieczone jabłka – to nie tylko

nasz owoc regionalny, ale również sycąca słodycz, której również poszukujemy rano na śniadanie – a przy tym samo zdrowie dla naszych jelit i metabolizmu.

Jakie są Pana dalsze plany?

Moje dalsze cele to rozwijanie i nieustanne ulepszanie dań, które już są oraz wprowadzanie do karty nowych, sezonowych. Bierzymy na nowo udział w konkursach kulinarnych, tj. w Food Business Awards 2022. W przyszłym roku planujemy dołączyć do letniego festiwalu Fine Dining Week 2023. Za chwileczkę otwieramy też Panorama Sky Bar nieco wcześniej (już od godziny 16.00), co pozwoli nam obsłużyć jeszcze większą liczbę Gości niż dotychczas. Podsumowując – nigdy nie poprzestaniemy na ewaluacji naszych pomysłów kulinarnych, ponieważ wsłuchujemy się w to, co mówią nam nasi Goście. Jak mówi staropolskie przysłowie, chcemy dotrzeć do nich „przez żołądek do serca”. Na koniec dodam, że efektów mojej pracy można spróbować w nowo odrestaurowanej restauracji **Floor no2**, jak również w **Panorama Sky Bar** oraz **Lobby Bar** warszawskiego hotelu Marriott. Serdecznie zapraszam!

Dziękuję za rozmowę.

Rozmawiała Anna Wilczyńska