
Z czego to zrobione? Konkurs!

Data publikacji: 8.07.2016 7:30

Od dziś, przez całe wakacje, każdy czytelnik OX.PL ma szansę na darmową kolację w prawdopodobnie najbardziej wyjątkowej restauracji na całym Śląsku Cieszyńskim - restauracji Ekotradycja! Rozpoczynamy cykl konkursów - co 2 tygodnie czeka na Was nowy konkurs i nowa partia atrakcyjnych nagród. To nie koniec dobrych wiadomości - każdy, kto będąc w restauracji Ekotradycja poda hasło "OX.PL" otrzyma aż 20% rabatu na całe menu restauracji. Wystarczy podać hasło przed otrzymaniem rachunku!

Kuchnia w stylu „eko” w Polsce jest coraz bardziej popularna, ale gdyby poszukać największych ekomaniaków, pewnie większość z nich znalazłaby się w największych miastach kraju. Śląsk Cieszyński może jest niewielki, ale my również mamy swoją restaurację serwującą **biopyszności**. Znajduje się ona przy ul. Bobreckiej 15 w Cieszynie, w tym samym budynku, co znany Pub Classic.

Menu restauracji Ekotradycja nie powstydziłoby się najwięksi szefowie kuchni w kraju. Szef, który stoi za wyjątkowymi smakami Ekotradycji, ma wieloletnie doświadczenie, które zdobywał w kraju i za granicą. Dzięki jego wiedzy i talentowi, a także dzięki fantazji właścicieli restauracji, Ekotradycja to dziś raj dla osób kochających ciekawe, niecodzienne potrawy, kuchnię „eko” i smak, którego się nie zapomina.

W karcie restauracji znaleźć można między innymi **gęsie żołądki z dodatkiem brandy podane na grzance, schab grillowany podany w towarzystwie placków z blachy z sosem z grzybów leśnych i surówką z białej kapusty, czy suma afrykańskiego w migdałach podanego z sałatką chłopską**. Menu zaskakuje także ilością i jakością dań „stela” – zjeść możemy przykładowo **kminkulę na maślónce z całymi zymniokami, Pajszle czyli flaki po cieszyńsku, gałuszki fusate ze szpyrkami i maślónkóm**, a do tego popijać możemy **ciszyńską herbatę z zielin**.

Kuchania Ekotradycji oparta jest o produkty ekologiczne, pochodzące od lokalnych dostawców z naturalnych upraw i hodowli oraz produkty tworzone na bazie certyfikowanych surowców ekologicznych. Makarony, kluski, pierogi, placki i inne składniki potraw, wykonywane są ręcznie, na „domowy” sposób, przez pracowników Ekotradycji.

Są też potrawy na bazie produktów z regionu – na przykład **stek z polędwicy wołowej „Stela” na aksamitnym sosie maślano-ziółowym** podany z ziemniakami opiekanymi i mixem sałat, czy **lody chałwowe na śmietanie „skoczowskiej”** własnej roboty.

Warto wpaść do Ekotradycji, zwłaszcza, że teraz, przed otrzymaniem rachunku, wystarczy podać jedno hasło, by zapłacić mniej za każdą potrawę z karty. **Przez całe wakacje na hasło OX.PL otrzymamy 20% rabatu na 100% dań w menu!**

[Menu i więcej informacji na temat oferty restauracji Ekotradycja znajdziecie na stronie ekotradycja.cieszyn.pl.](http://ekotradycja.cieszyn.pl)

Rezerwacje pod numerami telefonów:

662 199 293

(33) 85 11 888

Uwaga konkurs!

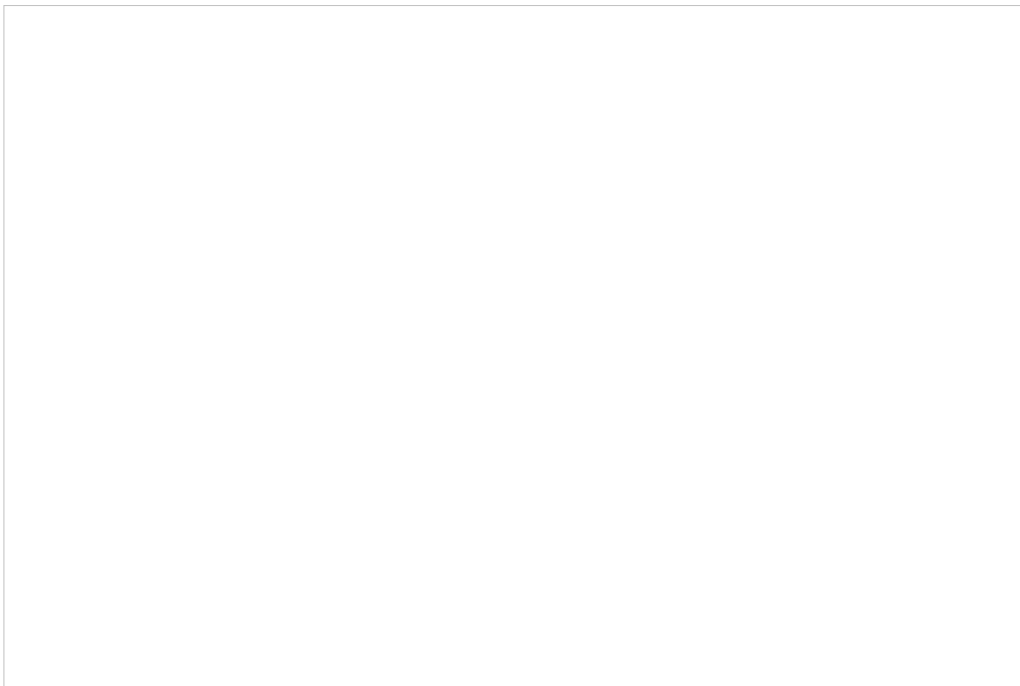
Od dzisiaj, co 2 tygodnie ogłaszać będziemy nowy konkurs Ekotradycji. W każdym z nich nagrodami są:

I miejsce - **kolacja przy świecach dla dwojga** w restauracji Ekotradycja

II miejsce- **50% rabatu na dania z karty** (oprócz alkoholu)

III miejsce - **25% rabatu na dania z karty** (oprócz alkoholu)

Zadanie konkursowe:



Odgadnij jak najwięcej składników potrawy prezentowanej na powyższym zdjęciu. Wygrywają 3 osoby, które podadzą największą ilość użytych przez kucharza składników. W przypadku rozpoznania prawidłowego składu potraw przez większą ilość osób, o przyznaniu nagrody zdecyduje kolejność nadesłanych zgłoszeń.

Odpowiedzi przesyłajcie na adres: konkurs@ox.pl do 14/07/2016. W tytule maila napiszcie „Ekotradycja” a w treści podajcie swój login na Portalu OX.PL, imię, nazwisko i numer telefonu – zgłoszenia nie spełniające tych warunków nie wezmą udziału w konkursie. Powodzenia!