

Festiwal (roz)Grzańców w Manufakturze

kategoria:

Festiwale

Manufaktura (91-062 Łódź, ul. Jana Karaskiego 5)

17.11.2022 - 30.11.2022

cały dzień

Aromatyczne, z laską cynamonu, gwiazdkami anyżu, z goździkami i sezonowymi owocami - grzańce potrafią nie tylko rozgrzewać w coraz chłodniejsze dni, ale także umilać czas w długie jesienno-zimowe wieczory. Manufaktura także zna się na umilaniu czasu, więc zaprasza na Festiwal (roz)Grzańców do restauracji na rynku. Aż 14 lokali zaproponowało swoje interpretacje najpopularniejszego zimowego napoju!



Festiwal (roz)Grzańców to nowe wydarzenie w kalendarzu Manufaktury. Bierze w nim udział 14 restauracji, oferując zarówno te znane i lubiane grzańce, jak i zupełnie nowe wariacje na temat tego zimowego napoju. Tak jest np. w restauracji Kaukaz, gdzie na gości czekać będą dwie wersje zimowych „rozgrzewaczy”: grzaniec na bazie wina z granatu z pomarańczą, goździkami i cynamonem, a ci, którzy wybiorą wersję bez procentów, będą mieli okazję spróbować oryginalnej, naturalnej herbaty parzonej w samowarze!

Równie oryginalnie jest w restauracji Ganesh, gdzie czeka RUBANI - indyjski grzaniec na bazie imbiru, trawy cytrynowej, miodu, goździków i cytrusów. Indyjska restauracja z Manufaktury zaprasza do rozgrzewania się w parze, bo przy zakupie dwóch, na drugi dostaniemy rabat - 30% (cena regularna to 17 zł).

Whiskey In The Jar zaprasza na Hot Mango Jar, czyli napar z mango z dodatkiem miodu, imbiru, limonki i trawy cytrynowej – brzmi bardzo zdrowo!

Potrójnie rozgrzewająco będzie w Szpulce, gdzie czekają aż trzy festiwalowe rozgrzańce: herbata z nutą rozgrzewających przypraw, imbiru, pomarańczy, rozmarynu z dodatkiem leśnych owoców, będzie też grzane wino z rumem z nutą rozgrzewających przypraw, imbiru, pomarańczy i rozmarynu, a dla łasuchów - gorzka czekolada na gorąco z musem z wiśni i goździkami.

Także trzy propozycje przygotowała Bawełna: rozgrzewająca herbata z owocami, w której znajdziemy cytrusy, miód, grejpfrut, goździki, cynamon, rozmaryn, czerwone wino grzane z rumem oraz białe wino grzane z waniliową wódką.

Rajskie Jadło zaprasza na herbatę jesienno-zimową ze świeżymi owocami i rozmarynem oraz jej wersję z rumem. A Al Dente kusi naparem z czerwonych owoców na bazie syropu wiśniowego i soku z pomarańczy – brzmi energetyzująco!

Niektóre lokale oprócz grzańców przygotowały też jesienno-zimowy dodatek – tak jest np. w Zielonej, gdzie oprócz grzańca „Szarlotka” na bazie soku jabłkowego z przyprawami korzennymi z cynamonem i jabłkiem możemy skusić się na wypasione pieczone jabłko, załadowane komosą ryżową z bakaliami, wykończone solonym karmelem.

Po sąsiedzku jest La Vende, gdzie rozgrzańcem będzie wino grzane z goździkami, miodem, cynamonem, jabłkami i kardamonem.

Rozgrzewający set przygotowała także restauracja SeaFood Bar&Market – zestaw składa się z trzech autorskich grzańców o smaku owoców leśnych, piernika i szarlotki. Każdy z grzańców będzie dostępny także w wersji z dodatkiem rumu lub whisky. Można spróbować jednego, ale warto skusić się na wszystkie trzy, szczególnie, że trwa promocja: 3 grzańce w cenie 2. Costa Coffee przygotowała dla nas coś magicznego – Cydrowy Czar, czyli pyszną, rozgrzewającą herbatę premium.

Tawerna Pepe Verde zaprasza na domowy grzaniec z czerwonego wina z rumem Havana 3yo, sokiem czarna porzeczka, miodem, cynamonem, jagodami, malinami i jabłkiem. Restauracja Tajaska Hot Spoon ma w ofercie napar z rozmarynem, malinami, pomarańczą, goździkami i syropem Monin hibiskusowy, a Galicja słoń naparu z hibiskusem, limonką, jabłkiem i syropem z bzu.

Festiwalowi towarzyszy konkurs, który pojawi się na InstaStories profilu @manufakturalodz na Instagramie.

Rozgrzany Listopad, jak sama nazwa wskazuje, potrwa do 30.11.