

ODKRYWAMY TAJEMNICE SZTUKI

Sztuka współczesna na trwałe wpisała się w przestrzeń Polskich miast. Możemy ją spotkać w muzeach i galeriach, ale także w architekturze współcześnie powstających budowli, w pomnikach, a nawet w mijanych w drodze do pracy muralach czy niepozornych artystycznych instalacjach. Nie wszystkim owa sztuka się podoba, nie wszyscy ją znają i rozumieją. Aby zmienić ten stan postanowiliśmy, wraz z artystką i teoretykiem sztuki – **Małgorzatą Kaczmarską** – zaprosić na nowy cykl spotkań klubowych, podczas których połączymy wino, dobrą kuchnię i sztukę z odpowiednim do nich komentarzem.

SZTUKA WSPÓŁCZESNA, CAVA ORAZ WINA Z POŁUDNIA WŁOCH

Początek o 16.00 w Restauracji Na Kuncu Korytarza, ul. Korsarzy 34

Kolacja w Restauracji Na Kuncu Korytarza, ul. Korsarzy 34 w Szczecinie

22 lutego (sobota), godz. 16.00

PROGRAM WIECZORU:

16.00–16.30 spotkanie, aperitif i wprowadzenie do wieczoru w Restauracji Na Kuncu Korytarza

16.30–18.00 zwiedzanie wystawy w galerii Trafostacja Sztuki, jednej z najlepszych w Polsce

galerii sztuki współczesnej, mieszczącej się w zabytkowym budynku dawnej elektrowni miejskiej

18.00 – 19.00 wspólny spacer szlakiem szczecińskiej przestrzeni artystycznej

19.00 – 22.00 kolacja komentowana połączona z degustacją win

Spotkanie poprowadzą:

- **Justyna Suchocka** – redaktor magazynu „Czas Wina”
- **Małgorzata Kaczmarska** – artystka zajmująca się malarstwem, doktor habilitowany sztuki, która równocześnie z działalnością artystyczną prowadzi zajęcia akademickie w Polsce i za granicą, dotyczące architektury, urbanistyki i sztuki w przestrzeni miejskiej.

MENU DEGUSTACYJNE ORAZ WINA

APERITIF

Cava Palau Brut, DO Cava, Hiszpania

PIERWSZA PRZYSTAWKA

Zestaw autorskich śledzi: cymes, sherry, pikantna 18-ka, a'la Kwaśniewski
Cava Extremarium de Mont Marçal Brut Reserva, DO Cava, Hiszpania
Dwór Sieraków Superior Wódka, Polska

DRUGA PRZYSTAWKA

Gęsia pokusa a'la foie gras oraz pasztet Borysa przyprawiony bukiem ziół z borówkami i ogórkiem, ciabatta
Quota 29, IGP Salento, Włochy
Salice Salentino, DOC Salice Salentino, Włochy

DANIE GŁÓWNE

Biust kaczy duszony w wermucie z sosem śliwkowym i kluseczkami, kapusta czerwona na słodko duszona w winie
Primitivo di Manduria, DOC Primitivo di Manduria, Włochy
Calamuri, IGP Salento, Włochy

DESER

Sorbet porzeczkowy w winie lychi lub lody lawendowe wzgórze (do wyboru)
Cava Palau Semi Seco, DO Cava, Hiszpania

CENA CAŁEGO WIECZORU: **239 zł/os.**, cena klubowa **190 zł***/os.

Za spotkanie można rozliczyć się także punktami klubowymi – licząc **2100 punktów** za osobę.

* Rabat w postaci „ceny klubowej” przysługuje członkom Klubu Domu Wina wraz z jedną osobą towarzyszącą.

Rezerwacja i dodatkowe informacje: tel. **512 526 120**, e-mail **rezerwacje@wine-service.pl**

