

BABA



BABA to próba redefinicji i refleksji nad polską kuchnią. Prezentujemy minimalistyczną formę obrazu dan, na którą składa się skomplikowany i długotrwały proces gotowania. Pracujemy głównie na lokalnych produktach, jednak jesteśmy przygotowani na zacieranie granic i selektywne wprowadzenie produktów z różnych stron świata. Każdy produkt, który przechodzi przez nasze drzwi prezentujemy zgodnie z polską myślą i przygotowujemy go w zestawieniu z lokalnymi składnikami, tworząc unikatowe połączenie smakowe.

Mamy słabość do warzyw, jednak na tym nie kończymy. Karmimy zgodnie z cyklami natury, zmieniając dźwignie w ciągu roku pomiędzy warzywami, rybami, a mięsem. Menu ewoluuje w miarę dostępności projektowanych dla nas upraw oraz możliwości zaufanych producentów, na których polegamy. Jesteśmy silnie powiązani z realną koncepcją z pola na stół. Przez większość roku korzystamy z proekologicznych upraw warzyw, ziół, kwiatów i owoców, które pochodzą z Jedzeniogrodu z Zórawiny oddalonej około 30 minut drogi od BABY. W sezonie zimowym czerpiemy z zapasów naszych przetworów, octów, fermentacji, kiszzonek oraz roślin mrozoodpornych oraz innych sprawdzonych dostawców.

Stawiamy na bardzo bogatą ofertę win nisko interwencyjnych, klasycznych i nowoczesne podejście do koktajli, w których wykorzystujemy własne maceraty, nastawy i samodzielnie przygotowane kompozycje smakowe. Budując relacje lokalne, uwarzyliśmy wspólnie piwo sezonowe z browarem – 4 Ściany (Trzebnica). Współpracujemy z lokalnymi dostawcami, którym przyświeca idea zrównoważonego rozwoju, najwyższej jakości i rzemiosła m.in. farma proekologicznych warzyw, kwiatów i ziół - Jedzeniogród z Zórawiny, Sery z Wańczykowieki, polski kawior Antonius, pstrąg z Zielenicy, Miody Sudeckie, Moje Oleje, węgorz z Podlasia, lokalne polskie ślimaki, pieczywo z rzemieślniczej piekarni PLON, rzemieślnicza kawa z palarni NAPAR i wiele innych regionalnych dostawców.

BABA



Bardzo ważna jest dla nas selekcja i prezentacja polskich win i alkoholi. Współpracujemy z polskimi winnicami : Dom Bliskowice, Winnica Jadwiga, Winnica Jakubów, Saint Vincent, Dwór Sanna, Winnica Gostchorze, Winnicą Dom Charbelin ,Winnica Płochockich, Winnica Wieliczka, Winnica Białe Skały i producentami polskich alkoholi: Ratafia Kaszubska, Wódka Chopin, Wódka Potocki, Okowita Podole Wielkie, Frant, Manufaktura Maurera, Wódka Uluvką, Tarninówka Generała Bema, Wódka Mioduła, Dwór Sieraków i wiele innych.

BABA, A ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ.

BABA to nie tylko miejsce spotkań w kameralnej atmosferze przy wspaniałym jedzeniu, ale również miejsce gdzie troszczymy się o ekologię. Nasze inicjatywy mające wpływa na ochronę środowiska i naszej planety wdrażane są na wielu płaszczyznach. Prowadzimy restaurację, w której odpady są segregowane i trafiają do właściwych pojemników. Do restauracji trafiają świeże warzywa, liście, kwiaty oraz zioła z współpracującego z nami proekologicznego pola w Żórawinie, w którym uprawy pochodzą z żyznej ziemi bez dodatku bez użycia sztucznych nawozów oraz środków ochrony roślin. Przyświeca nam polityka less waste, dlatego staramy się wykorzystać każdy produkt do maksimum możliwości. Wszelkie łodygi, pestki, niewymiarowe liście, obierki, ości, kości, skóry przerabiamy, dając im nowe zastosowanie. Dzięki temu powstają nasze octy, maceraty, fermentacje, pudry, bazy do sosów, syropy a także garnishe czy składniki do koktajli.