



Ресторанот Бакал и досега важеше за магично место со навистина посебен амбиент. Угостителски објект со прекрасна градина, каде се внимава на најмалите детали каде се мора да биде совршено и проверено. Но, сега со најновите инвестиции во проширување на објектот, во нова софистицирана опрема за чување и подготовка на храната, како и со разубавувањето на градината, дефинитивно е место од соништата за сите гурмани и хедонисти. Место кое обединува фантазија, гостопримство и оригинални јадења, т.н. угостителско свето тројство! Не е случајно што пред една година беше и номиниран за 50-те најдобри ресторани во светот, според исклучителноста на угостителските услуги, уникатниот амбиент и специфичната приказна која ја креира. А познатата социјална мрежа TripAdvisor го рангира како број 1 ресторан во Македонија и го препорачува на посетителите.



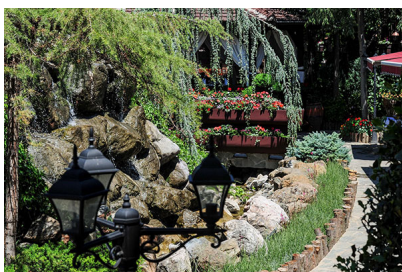
Реновиралиот ресторан Бакал нуди максимална интимност, вонвременско уживање за долго помнење. Идеално се споени новото со традиционалните корени и македонската традиција, истакнувајќи го чувството на фамилијарна топлина и љубезност.

□ *“Формулата за успех, е непрекината работа и страст, како и посветување внимание на секој детал. На вложување максимален напор во секој аспект од ресторанот,□ следење на рецензиите за ресторанот и комуникација со клиентите со цел да се информираат и да*

ги решат потенцијалните лоши искуства”, вели неговиот менаџер Мики Симјановски.



Обновената градина е нешто посебно. Фотинии, липи, јапонски јавор, и други цвеќиња и декоративни растенија од кои некои и за првпат ќе ги видите на ова место создаваат уникатен впечаток и волшебно чувство, како да се наоѓате во ботаничка јапонска градина. Амбиентот е надополнет со вештачко езерце со прекрасни риби, кое дава посебен спокој. Од сите страни се простира зеленило и хармонија од бои кои максимално опуштаат. Бакал е вистинското место за уживање, за неколку часовно хедонистичко искуство, кое долго останува во срцето и сеќавањата.



Во „Бакал“ секој ден на мени има свежо печено јагне, јаре, прасе, свежа риба како дел од традиционалните македонски јадења, како и интернационална храна, како подгорче, капама, ѓомлек, но и foie gras, magre, t bone steak, tatar beef и многу повеќе, за секого по нешто. Специјално за потребите на ресторанот се одгледува органски зеленчук, домашно младо козјо сирење, а една од содржините на угостителскиот објект е и домашната пекара, каде се произведува домашен леб и бели пецива. Се прави р’жан леб од ржано брашно, мелено на камен, каде 90 % од лебот го содржи тоа брашно без никакви бои и адитиви, како и пченкарен леб исто така од пченка мелена на камен, а и неколку лебови по француска рецептура.

Без разлика дали се работи за бизнис ручек, дружење со пријателите или романтична вечера со партнерот, Во преубавата атмосфера во Бакал секој состанок се претвора во позитивно искуство и исклучително доживување.