



Prawdziwa włoska pizza i gruzińskie chaczapuri teraz w iławskiej restauracji „Tu i Tam”! DO WYGRANIA ZAPROSZENIA DLA CZYTELNIKÓW

data aktualizacji: 2019.06.10



Spróbuj pizzy w restauracji Tu i Tam na Starym Mieście w Iławie - ta nowość w menu lokalu to autentyczny smak Włoch w każdym kęsie!

SMAK PROSTO Z WŁOCH

Kto już miał okazję skosztować autentycznej pizzy we włoskiej trattorii, ten doceni starania kucharzy iławskiej restauracji "Tu i Tam" o odtworzenie tego wspaniałego smaku tutaj, nad Jeziorakiem. Pizza, od niedawna serwowana na Starym Mieście, w tutejszej restauracji lub na wynos, zawdzięcza swój niepowtarzalny smak przede wszystkim autentycznym, sprowadzanym z Włoch składnikom: od mąki przez różnorodne sery aż po szynki i boczec. Rozmiar, 32 cm, też jest typowy dla tradycji włoskiej kuchni. Wreszcie - kucharzom w "Tu i Tam", która czerpie inspiracje z różnych stron świata, nie są obce oryginalne receptury prosto z Italii. To wszystko sprawia, że tutejsza pizza jest przepyszna, najwyższej jakości i przede wszystkim - prawdziwie włoska.

SMAKI Z CZTERECH STRON ŚWIATA

A może macie ochotę na coś bardziej niecodziennego, egzotycznego? "Tu i Tam" to właściwy adres. Wraz z włoską pizzą w tutejszym odświeżonym menu znalazło się wiele innych nowości. Kucharze szczególnie polecają Waszej uwadze chaczapuri adżarskie. Te pyszne drożdżowe chlebki, zapiekane z serem i jajkiem, to prawdziwy przebój gruzińskiej kuchni. Mniam mniam!

Warte uwagi są też pierogi świata, albo pita, której różnorodne nadzienia zabiorą Cię w kulinarną podróż do Jerozolimy, albo do Teksasu! Całe menu znajdziecie [na Facebooku](#).

ZABAWA: ZAPROSZENIA NA PIZZĘ i CHACZAPURI DLA CZYTELNIKÓW

Spróbujcie sami! Przygotowaliśmy dla Was niespodziankę w postaci dwóch zaproszeń do "Tu i Tam". Jedno zaproszenie jest na włoską pizzę, a drugie - na gruzińskie chaczapuri.

Zainteresowani? Prosimy o:

- opublikowanie komentarza pod konkursowym postem [na profilu portalu Info Ława na Facebooku](#). W treści prosimy o wpisanie, co wybieracie: pizzę (którą), czy chaczapuri. Wszystkie dostępne opcje znajdziecie poniżej - pod zdjęciami.

Nazwiska zwycięzców, których wyłoni losowanie, podamy na portalu w poniedziałek, 10 czerwca. Biorąc udział w zabawie, wyrażasz zgodę na publikację swojego imienia i nazwiska w aktualizacji tego artykułu (tylko w przypadku wygranej).

AKTUALIZACJA Z PONIEDZIAŁKU, 10 CZERWCA

Dziękujemy za duże zainteresowanie zabawą! Miło nam poinformować, iż tym razem szczęście uśmiechnęło się do następujących osób:

Dorota Białecka (zaproszenie na chaczapuri);
Wiktoria Kwiatkowska (zaproszenie na pizzę).

Prosimy zwycięzczyń o kontakt poprzez wiadomość na Facebooku ([link](#)) - w ten sposób prześlemy instrukcje dotyczące odbioru zaproszenia. Wszystkim uczestnikom zabawy dziękujemy za zainteresowanie - wkrótce na [infoilawa.pl](#) kolejne zabawy z upominkami dla Czytelników.

Restauracja "Tu i Tam" zaprasza!
Ława, ul. Niepodległości 14 (Stare Miasto).
Tel. 669 102 856.



~~galeriaspc~~4342~~

NOWOŚĆ - TERAZ W MENU RESTAURACJI "TU I TAM" W IŁAWIE AUTENTYCZNA WŁOSKA PIZZA!

Rossa - z pomidorami, 32 cm:

Marinara: pelati, czosnek, oregano, oliwki.

Margarita: pelati, mozzarella, bazylia.

Vegetariana: pelati, mozzarella, cukinia, papryka, oliwki, rukola.

Salame Napoli: pelati, mozzarella, salami Napoli, oliwki.

Diavola (ostra): pelati, mozzarella, salami salsiccia piccante, peperoncino.

Nduja (ostra): pelati, mozzarella, włoska pikantna kielbasa Nduja, parmezan, rukola.

Salame e funghi: pelati, mozzarella, salami Napoli, pieczarki, cebula.

Cotto: pelati, mozzarella, delikatna gotowana szynka cotto rubino.

Capriciosa: pelati, mozzarella, pieczarki, szynka gotowana, cotto rubino.

Brunch Nduja: pelati, mozzarella, włoska pikantna kielbasa Nduja, ser taleggio, jajko sadzone.

Bianca - bez pomidorów, 32 cm:

Quattro Fromaggi: mozzarella, grana padano, taleggio, gorgonzola.

Prosciutto: mozzarella, prosciutto, rukola, grana padano.

Bianco Picante: mozzarella, salami salsiccia piccante, grana padano, peperoncino.

Zola e Pera: mozzarella, gorgonzola, gruszka, orzechy włoskie, balsamico.

Gruzińskie chaczapuri adżarskie: mieszanka serów gruzińskich, jajko.

Pizza tygodnia: szczegóły w restauracji.

Reklama.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/58028-prawdziwa-wloska-pizza-i-gruzinskie-chaczapuri-teraz-w-ilawskiej-restauracji-tu-i-tam-do-wygrania-zaproszenia-dla-czytelnikow>