**Soodi Pierogarnia – nowa restauracja na kulinarnej mapie Białegostoku**

**Soodi Pierogarnia działa od niecałych dwóch miesięcy, a już zdążyła podbić serca białostoczan. Ręcznie robione pierogi, przytulny wystrój wnętrza i przeszklony plac zabaw dla dzieci – obok tego miejsca naprawdę ciężko przejść obojętnie.**

Soodi Pierogarnia to restauracja, w której smaki Podlasia przenikają się z aromatami Wschodu i Zachodu, a tradycja ręcznie robionych, domowych pierogów spotyka nowoczesną kuchnię.

Pomysł na pierogarnię zrodził się cztery lata temu w głowie Dawida Siniło. Przyglądając się lokalnemu rynkowi spostrzegł, że brakuje tego typu przestrzeni na kulinarnej mapie Białegostoku:

– Postanowiłem, że stworzę restaurację, która będzie serwować świeże pierogi, robione na oczach gości. Chciałem, aby było to miejsce, do którego można śmiało zaprosić przyjaciół lub kontrahentów spoza Białegostoku czy z zagranicy i przedstawić im kulturę Podlasia właśnie przez pryzmat jedzenia – mówi Dawid Siniło, szef kuchni Soodi, który sztuki gotowania uczył się m.in. od zdobywcy gwiazdki Michelina, duńskiego kucharza Bo Bech.

Nieprzypadkowo wybór padł na pierogi. Zdaniem Dawida Siniło jest to danie, dzięki któremu można pokazać bogactwo nie tylko regionalnych produktów, ale także zaskakujące smaki z różnych zakątków świata.

– Mówi się, że Polska jest krajem pierogów, ale w rzeczywistości prawie każda kuchnia ma jakiś własny rodzaj potrawy wykonanej z cienkiego ciasta wypełnionego farszem. Dlatego naszą misją jest z jednej strony przywołanie w gościach wspomnień z dzieciństwa i dań mamy czy babci, z drugiej zaś zabranie ich w kulinarną podróż po pierogarskich tradycjach innych państw – zwraca uwagę szef kuchni Soodi.

W restauracji znajdują się trzy wydzielone strefy, w zależności od potrzeb gości – miejsce na biznesowe lunche, wyposażona w wygodne fotele przestrzeń relaksu oraz duży plac zabaw, który został zaprojektowany tak, aby wesołe śmiechy najmłodszych nie zakłócały rozmów dorosłych. W menu znajdują się pierogi gotowane i pieczone, na słodko i słono, a także zupy, desery i kraftowe, regionalne piwa.

Z okazji zbliżających się Świąt Pierogarnia Soodi przygotowała także specjalną ofertę. Ich dania można zamówić na rodzinny wigilijny stół – do wyboru są cztery rodzaje pierogów, uszka z grzybami oraz prawdziwy barszcz na zakwasie. Zamówienia przyjmowane są w restauracji przy ul. Jurowieckiej 19/1 bądź mailowo: kontakt@soodipierogarnia.pl