


Gault&Millau Polska to prestiżowy żółty przewodnik po restauracjach w całej Polsce. **Gault&Millau** jest jedną z najbardziej zaufanych marek w Europie. System ocen opiera się na punktach i czapkach. Restauracje ocenia się według skali 20-punktowej. Punkty przyznawane są za jakość i świeżość produktów, kreatywność i profesjonalizm prezentacji, harmonijność menu, właściwe tempo serwisu oraz spójność koncepcji restauracji.

Obiekty, które znalazły się w przewodniku otrzymały co najmniej 10 na 20 możliwych punktów. Po przekroczeniu tej granicy lokale dostają dodatkowo od 1 do 5 czapek.

Restauracja 4 Pory Roku

11/20 

Szef kuchni Ariel Gomez Carusso

Butikowy hotel 1231 mieści się w ruinach zamku krzyżackiego, w odrestaurowanym XIII-wiecznym Starym Młynie nad Strugą Toruńską.

Malownicze otoczenie, mnóstwo zieleni i szemrząca woda przyciągają gości do hotelowej restauracji 4 Pory Roku w tym samym stopniu, co serwowane tu toruńskie specjały. Podstawą tutejszej kuchni są sezonowe produkty z okolicznych gospodarstw. W karcie można odkryć wiele dań inspirowanych zarówno kuchnią lokalną, jak i międzynarodową. Są w niej ryby, makarony, i potrawy wegetariańskie, jednak w menu zdecydowanie rządzą mięsa, wśród których na uwagę zasługują tatar z siekanej polędwicy i królik w sosie jabłkowym.

PSST! Warto zapytać obsługę o lokalne nalewki toruńskie.

<https://www.gaultmillau.com/restaurant/4-pory-roku-restaurant>

