Nuta to restauracja fine dining w Warszawie inspirowana kuchnią polską z akcentami włoskimi i azjatyckimi.

Chefem kuchni jest utalentowany Andrea Camastra, warszawiakom znany z restauracji Senses, która podczas swojej działalności od 2016 pięć razy zdobywała Gwiazdkę Michelin, od 2016 r. figurowała też na liście Diners Club 50 Best Discovery Series, zestawianej przez jury San Pellegrino World 50 Best Restaurant Academy. Ponadto, przewodnik Gault&Millau przyznał restauracji Senses: w roku 2015 3 czapki i 16 pkt; w 2016 – 4 czapki i 17 pkt; w 2017- 4 czapki i 18 pkt; w 2018, 2019 i 2020 – 4 czapki i 18.5 pkt (na 20).

Andrea Camastra swój warsztat kulinarny doskonalił w najlepszych restauracjach na całym świecie. Co ciekawe, podczas rozwoju swojej kariery praktykował w miejscach, które łącznie zebrały aż 10 gwiazdek.

Od 2015 roku jest członkiem „Oxford Encyklopedia Osobistości Rzeczpospolitej Polskiej”, jest również magistrem Uniwersytetu Oxford. W 2015 r. uznany przez przewodnik Gault&Millau Polska za „Szefa Kuchni Przyszłości”, a w 2017 r. za „Szefa Kuchni Roku”. Andrea znalazł się również na liście 100 Best Chefs in the World 2019 wg prestiżowego francuskiego magazynu “Le Chef”. W roku 2020 rząd Republiki Włoskiej i włoskie Ministerstwo Spraw Zagranicznych umieściły Andreę Camastrę na liście najbardziej utalentowanych i odnoszących największe sukcesy włoskich profesjonalistów na scenie międzynarodowej ostatniego stulecia.

Camastra osiągnął mistrzostwo w międzynarodowym dyskursie kulinarnym. Jest propagatorem techniki gotowania „note-by-note” (nuta-po-nucie), której autor, wynalazca kuchni molekularnej Prof. Hervé This, uznał Andrea Camastrę za następcę legendarnego Ferrana Adrii z restauracji El Bulli. Technika ta stanowi nowatorskie podejście do sztuki gotowania, sięgające po czyste związki, ekstrakty czy wręcz pojedyncze cząsteczki smaków i zapachów, pozyskiwane z naturalnie występujących w przyrodzie składników. Technika ta nawiązuje do nazwy restauracji.

Nazwa wskazuje także wyjątkową kompozycję nut smakowych, których goście mogą doświadczyć, delektując się każdym, przyrządzonym w restauracji daniem.

W restauracji dostępne są do wyboru dwa rodzaje menu – Virtuoso, które stanowi doskonałe zaproszenie do świata fine diningu oraz Maestro, które Chef Camastra uważa za ukoronowanie jego dotychczasowej kariery. Samo menu jest bardzo dynamiczne i czasami zmienia się z dnia na dzień, dlatego kolacja w Nucie jest tak zaskakująca - jak sam jego twórca. Dla Gości przygotowaliśmy również dwa idealnie wyważone pairingi alkoholowe - Funky i Jazzy. Funky pairing to kompozycja dla otwartych umysłów. Selekcja dla osób, które nie boją się wyzwań, chcą spróbować czegoś nieoczywistego, nie mainstreamowego. W menu znajdziecie między innymi wino pomarańczowe, serbskie lub węgierskie, które lśnią w pełnej krasie uzupełniając mistrzowską kuchnię Andrei. Jazzy pairing to klasyczne ujęcie pairingu z ekskluzywną nutą. Tylko najlepsze europejskie winnice. Tylko najwyższe etykiety i najlepsze roczniki. Propozycja dla osób wymagających, z klasycznym poczuciem smaku, z ugruntowanym podejściem do łączenia wina i jedzenia.

Do Nuty zapraszamy na kolację od wtorku do soboty włącznie od godziny 18:00. Kolacja z menu Virtuoso to około 2 godzin uczty dla podniebienia. Kolacja Maestro to blisko 3 godzinne doświadczenie kulinarne.