



Romanii care au standarde ridicate cand vine vorba de mancare si doresc sa ia cina intr-un loc cu adevarat special o pot face de acum chiar la noi in tara.

Mai exact, la **Mogosoaia**, unde un belgian celebru in Europa a venit cu un concept pe cat de interesant pe atat de atragator: restaurantul plutitor.

Cum functioneaza?

Cu o lungime de noua metri si o latime de cinci, restaurantul si-a facut loc pe piata romaneasca dupa ce s-a ridicat deasupra unor orase de invidiat preum Barcelona, Paris, Londra, Bruxelles sau Berlin. Acolo, este cunoscut sub denumirea de "dinner in the sky" ("cina in cer").

Ineditul **restaurant plutitor** este de fapt o macara care transporta clientii la 50 de metri altitudine. Intreaga **platforma**, cu tot cu clienti, cantareste peste cinci tone si poate avea "la bord" maximum 22 de persoane.

Meniul si nota de plata

Bucatarii le recomanda clientilor mese usoare, tinand cont de altitudinea la care servesc masa. Mai exact, mancarea nu ar trebui sa depaseasca 20 de grame.

Astfel, pe meniul localului din nori intra bucate alese precum muste de somon cu icre de manciuria, caviar, sau cupe de ciocolata umplute cu spuma.

Asa cum era de asteptat, intreaga experienta are si un pret pe masura. Inchirierea **platformei** pentru opt ore costa 17.000 de euro. In curand, acesta isi va ridica clientii in al noualea cer in

Delta si in Piata Sfatului din Brasov.

Pentru a cauta cazare in **Mogosoia**, accesati [aceasta sectiune](#) a site-ului nostru.

[Citeste mai mult...](#)

Sursa: www.skytrip.ro