**Morskie specjały w samym centrum Warszawy**

**Uwielbiasz ryby i owoce morza? Zależy Ci na wyjątkowej świeżości Twoich spożywczych zakupów? Szukasz pomysłów na ciekawe przyrządzenie podwodnych przysmaków? Zatem organizowany w centrum stolicy Targ Rybny okaże się dla Ciebie kulinarnym rajem. Inicjatywa ruszyła w połowie listopada przy pl. Powstańców Warszawy i co piątek, w godzinach 12:00-20:00 będzie zachęcać mieszkańców do apetycznego połowu.**

**W morzu okazji oraz inspiracji**

Oczywiście, istnieją miejsca w Warszawie, gdzie można dostać dobrą rybę. Nie zmienia to jednak faktu, że inauguracyjna oferta Targu Rybnego odznaczała się wyjątkowym bogactwem słodkowodnych i morskich przysmaków. Wśród wielu różnych, apetycznych propozycji znalazły się m.in. ryby wędzone i dzikie okazy atlantyckie, a także konkretne specjały, jak sandacz w sosie czosnkowo-kaparowym, leszcz z morelą czy też łosoś w czerwonym curry. Nie zabrakło również tatara z matjasów i wątróbki z pstrąga, jak również owoców morza: świeżych muli, ostryg, ośmiornic bądź krewetek. Zainteresowani mieli szansę spróbować dań i ocenić, które z nich wypadły najlepiej.

Targ Rybny to kolejna atrakcja na kulinarnej mapie Warszawy. Co więcej, pozwala ożywić obszar stolicy, który ze względu na trwającą budowę drugiej linii metra przygasł i został praktycznie zapomniany. Inicjatywa przyciąga zarówno dobrze zorientowanych znawców, jak i tych dopiero zapoznających się ze światem morskich smaków oraz osób szukających inspiracji dla własnych, kulinarnych popisów.

**W mroźne dni, na każdą kieszeń**

Co prawda, świeże, najlepszej jakości morskie specjały mają swoją cenę. Kilogram wędzonej sielawy to koszt około 70 zł, polędwiczki z tuńczyka – nawet 95 zł, zaś porcja 6 ślimaków wynosi średnio 26 zł. Niemniej, na targowisku znajdziemy dania i przekąski przygotowane również z myślą o mniejszej zasobności portfela, tak więc z pewnością każdy znajdzie coś dla siebie. Ponadto, targ rybny oferuje także szeroki wybór gorących potraw, które można zjeść na miejscu – to idealny pomysł, zwłaszcza na nadchodzące, mroźne dni.

Inicjatywa okazała się znakomitym pomysłem – mimo obaw o frekwencję, podczas pierwszych 3 godzin swojej „premiery” odnotowała sprzedaż aż 3 ton ryb! Dlatego też w okresie przed Bożym Narodzeniem targ będzie funkcjonował prawie przez cały tydzień, w dniach 18-24 grudnia. Organizatorzy zapewniają, że można się spodziewać wyjątkowych rarytasów oraz świątecznych niespodzianek. Więcej przydatnych informacji na temat nowo powstałej akcji kulinarnej w [artykule umieszczonym na portalu kreatywna.pl](http://www.kreatywna.pl/miasta/warszawa/swieza-rybka-w-centrum-warszawy).