

"Sola", czyli pyszna ryba w centrum Opola

Miasto
Kultura

16.02.2024 g. 12:12



Halibut z pieca, zupa kapitańska z dorsza czy grillowane krewetki, to dopiero początek dań, których można skosztować przy ulicy 1 Maja 3-5, gdzie z powodzeniem działa Smażalnia Ryb SOLA.

Lokal powstał w 2015 roku przy jednej z głównych ulic miasta, naprzeciwko dworca kolejowego i w pobliżu centrum przesiadkowego Opole Główne. Założeniami właścicieli było, aby zapewnić możliwość składania zamówień na miejscu, na wynos, z dowozem jeśli ktoś się śpieszy, bądź usiąść w lokalu i złapać oddech przy pysznym posiłku. Od samego początku lokal cieszy się dużą popularnością mieszkańców naszego miasta i przyjezdnych. Restauracja pręźnie udziela się w mediach społecznościowych oferując danie dnia lub nowości w menu.



Potrzeba serca

Właściciel „Soli” uwielbia zjeść świeżą, soczystą i chrupiącą rybę i zamiast jeździć nad morze, postanowił ją serwować swoim gościom na miejscu w Opolu. Dania przygotowywane są „od serca”, zawsze ze świeżych produktów, które nie były wcześniej mrożone, ani glazurowane. Aby pozyskać świeże ryby gospodarz tego miejsca współpracuje z lokalną grupą rybacką oraz związkiem wędkarskim. Dla przykładu, pstrąg pochodzi z Ośrodka Zarybieniowego „Poliwoda”, a świeży karp przyjeżdża do smaźalni prosto z Gospodarstwa Rybackiego „Krzywa Góra”.

- *Pracujemy w małym, ale zgranym zespole osób, dla których gotowanie to prawdziwa pasja. Podchodzimy do każdego klienta indywidualnie i staramy się doradzić tak, aby zadowolić nawet najbardziej wymagających smakoszy. Jeżeli ktoś chciałby poczuć smak dobrze przygotowanych ryb i owoców morza, to u nas znajdzie je w najlepszym, możliwym wydaniu* – podkreśla **Konrad Wrzeciono**, właściciel restauracji.

Jest z czego wybierać

Menu „Soli” jest bardzo urozmaicone. Na miejscu można zjeść tradycyjnego dorsza na cztery sposoby (ciasto, panierka, saute lub piec na parze) z ziemniaczkami i kapustą słodko – kwaśną albo bardziej dietetycznie, zamówić sobie rybkę z pieca bądź grilla. Dużą popularnością cieszą się wyroby garmażeryjne, między innymi pasta z makreli, paprykarz, tatar z łososia, czy sałatka warstwowa SZUBA . Jest ona przygotowywana ze śledzi, buraków, ziemniaków, cebuli, marchewki i jajek. W ofercie lokalu są również kotlety rybne czy kotleciki z karpia. Warto dodać, że wszystkie surówki wraz z wyrobami garmażeryjnymi są tworzone przez załogę. Młodzież często wybiera kanapki z morszczukiem czy śledziem. Osoby chcące zjeść coś bardziej egzotycznego mogą pokosztować krewetek z grilla lub pikantną zupę tajską. Ostatnio bardzo popularny stał się FISH – BOX, czyli paluszki cięte ze świeżego fileta z morszczuka, chrupiące frytki i sos tatarski.



Nagrody dla smaźalni

Dania Smaźalni „Sola” od dwóch lat uczestniczy w organizowany na zamku z Niemodlinie OPOLSKIM ŚWIĘCIE KARPIA, gdzie cieszy się wielkim zainteresowaniem. Jest doceniana nie tylko przez opolan i gości odwiedzających miasto, ale także zdobywają laury w licznych konkursach. W roku 2023 smaźalnia została między innymi Laureatem Konkursu „Orły Gastronomiczne”, gdzie nagradzane są lokale cechujące się profesjonalizmem i zapewniające najwyższą jakość usług. Restauracja jest otwarta od poniedziałku do piątku w godzinach 10 - 18. Dodatkowym atutem Sola jest możliwość zamówienia dań z dowozem, działają również na aplikacjach mobilnych np. GLOVO. Hasłem restauracji jest: SOLA NAJLEPSZA RYBA Z OPOLA - ZAPRASZAMY.

Opracowała: Alicja Sajewicz
Zdjęcia archiwum prywatne

Artykuł ukazał się w lutowym wydaniu magazynu "Opole i Kropka":

www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-lutowe-wydanie-magazynu-opole-i-kropka

Dane kontaktowe

Wydział Promocji

ul. Szpitalna 3b-5-7

45-010 Opole

bp [at] um.opole.pl

Lokalizacja

Tagi

Smażalnia ryb sola

Opole i kropka