



Smart Casual Times

Ediția 1/2016

GUSTUL TIPĂRIT AL RESTAURANTELOR SMART CASUAL

www.stadio.ro · www.social1.ro

Farfuriile lui Istvan sunt făcute să aducă zâmbete

♦ Chef Istvan Deak consideră că farfuria perfectă este aceea care aduce un zâmbet.

de Constantin Bacheș

Acolo unde majoritatea personajelor faimoase din lumea gastronomiei încearcă să își construiască o poveste complexă, Istvan are darul să te dezarmeze cu sinceritatea lui încă de la primele secunde ale conversației. Este un om simplu, cald și te lasă să înțelegi că pasiunea pentru gătit este însuși felul lui de a fi. „Cine gustă din farfuria mea trebuie să rămână cu un zâmbet pe buze. Asta îmi ajunge mie. Pentru mine, zâmbetul înseamnă că le-am dat oamenilor ceva nou, că i-am surprins plăcut. Adică înseamnă că ne-am făcut treaba.“ Cunoaște toate teoriile bucătăriei clasice și moderne, le consideră vitale pentru un bucătar profesionist, dar nu este de acord cu majoritatea dintre ele. „Există multe teorii. Cum că ar trebui să pui chestii impare, trei culori sau o culoare cu mai multe nuanțe, dar eu nu urmez aceste principii. Să spunem că încerc să gătesc în prezent. Adică am niște ingrediente și atunci mă gândesc la ceva. Nu mă gândesc dinainte. În funcție de ce stare îmi dau ingredientele, mă simt inspirat și pentru rețetă. După ce e gata preparatul, compun și platingul. Pe loc. Fără să mă gândesc prea mult, fără să fac un desen înainte, fără prea multe calcule.“

Când ai ocazia să îl urmărești în bucătărie, îți pare că Istvan se joacă. Doar că de la



Bucătăria Smart Casual pe scurt și de la stânga la dreapta: Ovidiu Ciobotariu, Chef Social 1, Istvan Deak, Head Chef și Gabi Baicu, Chef Stadio.

senzația pe care ți-o oferă ușurința cu care manevrează vasele și preparatele și realitate există deja câțiva ani de muncă intensă. Își permite să improvizeze pentru că deja simte din reflex ce înseamnă o porție, ce elemente se potrivesc între ele și ce tehnici de gătit trebuie să folosești pentru a obține texturile diferite.

Începuturile l-au găsit însă departe de ideea de bucătar. Istvan Deak s-a născut într-un sat de lângă Brașov și, până să ajungă la liceul de muzică pentru a studia

chitara clasică, nu își dăduse seama că, de fapt, gătitul este vocația sa.

„Am ajuns la muzică pentru că îmi plăceau foarte mult artele. Am și pictat când eram mic. După ce am descoperit chitara, însă, nu m-a mai interesat altceva. Așa că am decis să urmez liceul de muzică. Așa am fost eu dintotdeauna, mai serios. Tot ce fac în viață încerc să fac la un anumit nivel. Ca să nu fac degeaba.“

Continuare în pagina 3

Pe scurt

• **Stadio este singurul** restaurant din București care include un Atrium cu înălțimea de 30 m, acoperit cu un plafon de sticlă care permite iluminarea naturală, o particularitate a clădirii construite în 1934.

• **La un an** de la relansarea Stadio ca „Restaurant cu Atrium” din septembrie 2013, proiectul a fost nominalizat de către Frame Magazine, referința revistelor de design din lume, drept unul dintre cele mai frumoase 100 de restaurante din lume.

• **Social 1** este amenajat într-un spațiu comercial construit și gândit în anii 1970-1980 și împrumută elemente arhitecturale regăsite și în Palatul Parlamentului.

• **Cardurile de fidelitate** #stadioclubcard și #social1clubcard aduc împreună, la aproximativ 18 luni de la lansarea conceptului, peste 7000 de persoane.

• **Proiectul de donații** înființat de fundația World Vision România alături de Stadio și Social 1 se numește „Meniul de zâmbete” și a fost lansat în toamna lui 2015.

• **Creatorul meniurilor** Smart Casual de la Stadio și Social 1, Chef Istvan Deak, s-a pregătit inițial pentru a deveni muzician, absolvind Conservatorul din Cluj, secția chitară clasică.

• **Papanasiile reinterpretate** în stilul Smart Casual sunt cel mai vândut desert de la Stadio, cu o frecvență de o farfurie la fiecare 70 de secunde. Nu vă grăbiți să faceți calcule, pentru că restaurantele nu sunt deschise non-stop :)

• **Pofta vine mâncând**, dar și atunci când te uiți la poze cu mâncare. În baza unui parteneriat cu Intel care a început în 2014, STADIO a devenit primul restaurant din București care oferă clienților posibilitatea să vizioneze meniul de pe tabletă. Pur și simplu îi ceri ospătarului să îți aducă o tabletă atunci când nu ai decis ce vrei să comanzi. Conceptul a fost extins din 2015 și la Social 1.



Povestea unui local se construiește în 2

de Dragoș Aliciu

Abia aterizat pe Aeroportul Otopeni, Edward-Reginald Clarkson face primii săi pași în Bucureștiul anilor '70. Se urcă în taxiul Dacia, citește destinația cu un puternic accent britanic și bate pe scaun ritmul melodiei de la radio în timp ce șoferul accelerează. A ajuns într-un oraș est-european din ce în ce mai popular în

ultimii ani, o capitală exotică, dar plăcută și (încă) prietenoasă cu turiștii străini. Pe geam vede cum clădirile vechi, ridicate într-o epocă apusă, se amestecă cu blocuri utilitare drepte, construite sub atenta supraveghere a regimului, iar pe stradă pe lângă afișele de film, zâmbește de peste tot imaginea liderului absolut...

Continuare în pagina 2

SEVENFRIDAY
FRESH FROM THE PRESS

ÎN REȚEAUA MAGAZINELOR CELLINI
FACEBOOK.COM/KALAKONCEPT



SOCIAL 1
RESTAURANT CU BAR

SOCIALIZAZIONE

ÎN FIECARE JOI

CAMPARI

Revista presei Social Media

sau ce mai postează
lumea despre noi

@araicu

With my great team out for dinner



@blogulotrava

we love 2 love you



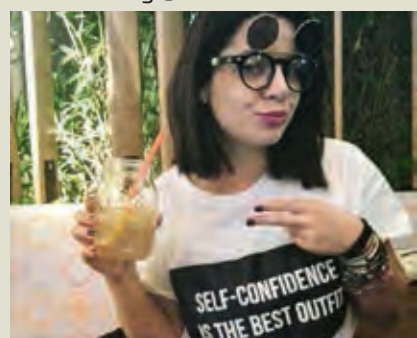
@fabmuse_diana

Back to work...



@oanatache

#spring is coming and we're
#celebrating @stadiobucharest



Cabral.ro

Azi am mâncat bun la Stadio



Smart Casual Times

Editor: Constantin Bacheș
Art director & DTP: Tiberiu Voicu
Consultanți design: PickTwo Studio
Foto: Bogdan Paraschiv, Rafi, Victor-Bogdan Gheorghiuță
Redactori: Dragoș Aliciu, Sebastian Mîndroiu
Guest editor: Diana-Florina Cosmin
Vânzări și publicitate:
contact @stadio.ro

Conținutul ziarului Smart Casual Times (incluzând fără limitări articole, texte, imagini și design etc.) este protejat de legele copyright-ului și ale dreptului de autor. Ele nu pot fi reproduse, copiate, distribuite, transmise sau publicate fără acordul scris al editorului.

STADIO - restaurant cu abur -
SOCIAL 1 RESTAURANT CU BAR

Povestea unui local se construiește în 2

Continuare din pagina 1

Nu scoateți încă smartphone-ul pentru mai multe detalii. Vizita lui Edward-Reginald în Bucureștiul comunist e un simplu exercițiu de imaginație care a dus la nașterea ideii din spatele Social 1: Ce l-ar reține pe un britanic care vizitează România și vrea să deschidă un restaurant cu „specific comunist” în mijlocul Londrei? Să fie oare literele tridimensionale cu care se scrie „PIINE” sau „ALIMENTARA”? L-ar fi atras oglindile de aprozor sau faianța albă la vedere în orice măcelărie? S-ar fi simțit bine pe scaunele plușate din restaurantul „Doina” sau ar fi reținut modelul înflorat aplicat pe var în scările de bloc, dedesubtul veșnicei linii roșii orizontale?

Tema a fost dată studioului de arhitectură picktwo și, mai precis, primită pe planșa de desen de Radu Călin și Sebastian Mîndroiu, doi designeri care au avut de transformat un spațiu tipic social-ist de la parterul unui bloc într-unul de socializare. Cu profilul uriaș al Casei Poporului just around the corner, cei doi au început să scrie povestea Social 1 construind-o cu ajutorul unor elemente de divertisment din perioada Epocii de Aur. „Am început prin a extrage partea bună din socialism – particula social – și să căutăm conotațiile pe care le-ar fi avut atunci. Dacă te uiți în jur o să vezi colțul cu viniluri, jocul de rummy, piesele cu cifre de loto pronosport pe care le-am pus pe perete și decupajele din reviste, folosite la baie. Toate acestea erau într-un fel sau altul lucruri despre care oamenii vorbeau.” În același spirit sunt și lambriurile închise la culoare, caloriferele îngropate sau tavanul care îmbină profilele de metal cu o formă de iluminare care

Radu și Sebastian, cei doi designeri Picktwo, au semnat și interiorul restaurantului Stadio de pe str. Ion Cămpineanu nr. 11.

poate fi găsită și în interiorul Casei Poporului. Încăperile sunt delimitate ca într-o cooperativă cu un scop clar – secțiunea A01, B02 șamd –, iar lămpile au abajururi de metal de genul celor folosite în atelierile în care munceau zilnic eroii proletari.

Inspirația pentru un local precum Social 1 se câștigă prin documentarea despre designul specific perioadei și cu multă precauție arătată în alegerea elementelor. „O mare parte din spiritul comunist în design e kitsch. Ar mai fi fost o mulțime de influențe care ar fi putut intra în proiect, dar nu am încercat să epatăm inutil. Am pus deo-

parte toate influențele care ne-au plăcut, le-am îndosariat și le-am integrat într-un proiect care are doar iz socialist, nu spune asta în mod explicit. Trebuie să-ți dai seama singur care sunt și de unde provin.”

În esență, povestea de design a unui restaurant se conturează din doar două elemente, așa cum o spune și numele studioului celor doi: „E regula pe care o aplicăm indiferent de proiect. Ai un triunghi în colțurile cărui intră ieftin, repede și bine. Trebuie să alegi două dintre valorile pe care ți le dorești. Apoi, e simplu... rezultatul va fi întotdeauna opusul celei de-a treia.”



Pozele cu aromă de Instagram

♦ Cum faci să transmiți aromele dincolo de ecranul telefonului sau al computerului? O soluție ar fi să prepari imagini reale, unde ingredientele nu sunt crescute artificial cu Photoshop.

de Constantin Bacheș

Totul era mai la început atunci când contul Stadio Bucharest a început să „emita” pe frecvențele Social Media. Lumea încă se minuna pe loc dacă îi puneai în brațe un meniu cu 99 de pagini și se întrista, la fel de repede, dacă din meniu lipsea tradiționala ceață de porc „bătută” subțire cât să se topească în gură. Așa că misiunea noului Stadio a fost să comunice o altă lume și o altă mentalitate. De aici a apărut ideea că o lume construită din imagini reale, postate în direct, din restaurant, va ține loc de orice altă imagine regizată, însoțită de vorbe ticluite sau chiar de niște versuri cu mult umor inspirat din, poate, revelioanele anilor 1990.

Povestea #stadiobucharest a debutat cu detalii de design, cu farfurii desprinse din viața oamenilor normali și cu deja faimoasele hashtaguri fără de care, acum, emiți un aer cât se poate de banal. Iar prima reacție a fost tăcerea. Și chiar dacă imaginile au curs, așa sterpe, bazându-se doar pe culori și stări, lumea tot a dat de înțeles că are nevoie de câteva minute de

gândire. Minutele s-au făcut zile dar, într-o seară, pur și simplu, mesele au devenit neîncăpătoare. Și da, oamenii care intrau, majoritatea femei, spuneau că au ales să încerce datorită imaginilor. Datorită stării pe care crâmpiele de #restaurantcatrium o transmisese fără să fie nevoie de niciun artificiu de marketing.

Doi ani mai târziu, în același limbaj, a debutat și #social1bucharest, doar că acum, prietenii stilului Smart Casual au înțeles imediat că este un al doilea loc pentru oameni normali, unde poți să treci și pentru un prânz, luat în repezeală, dar și pentru prima întâlnire, când vrei să demonstrezi că știi exact ascunzătoarea menită să te arate în lumina de om „normal”. Adică un loc unde poți să râzi fără să întoci capete și unde chiar nu contează dacă ești îmbrăcat lejer pentru un prânz de duminică, prânz care o să se încheie atunci când apune soarele.

Stadio a fost printre primele restaurante care au ales să își pozeze mâncarea exact așa cum vine pe farfurie, fără aranjamente speciale.



Farfuriile lui Istvan sunt făcute să aducă zâmbete

Continuare din pagina 1

Ajuns în oraș, „în chirie“, Istvan a trebuit, pentru prima oară în viață, să își cumpere mâncare de la supermarket și a rămas profund dezamăgit. Nimic nu avea legătură cu ce mânca el acasă. „Atunci m-am simțit prima oară nevoit să gătesc și am început să refac tot ce văzusem acasă. O sunam mereu pe mama să-mi dea rețetele și mă concentram să obțin mâncare cu gust adevărat.“ Deja la Conservator, în Cluj, experiența își spunea cuvântul și venitul la masă la Istvan începu să fie un obicei apreciat de toți colegii care aveau privilegiul să îl cunoască. „Joi, vineri și sâmbătă veneau cel puțin 7-8 prieteni la cină și le găteam. Atunci mi-am dat seama că îmi place foarte mult. Le găteam pentru că îmi făcea plăcere. Acela a fost momentul când am înțeles că am ce căuta într-o bucătărie. Deși eram în ultima fază spre a începe o carieră de muzician, am descoperit că gătitul este de fapt pasiunea mea adevărată, o pasiune diferită și mai intensă față de ce simțeam pentru muzică!“

Pornind de la convingerea că nu vrea să facă nimic degeaba, și-a pus în gând să devină bucătar. „Când am decis să renunț la muzică pentru bucătărie toată lumea a râs. Doar că eu le-am spus tuturor că în cel mult doi ani voi ajunge la cel mai bun restaurant din Cluj. Și așa a fost. După ce am trecut prin diferite bistro-uri, restaurante și hoteluri, la mai puțin de doi ani de când deciseseam să renunț la chitară, am ajuns să gătesc la Via, în centrul istoric al orașului. Mi se pare și acum că totul a evoluat foarte repede.“

Ce se rezumă acum în câteva fraze este însă un drum pe care alți bucătari îl parcurg într-o școală de specialitate. La Istvan a fost însă ambiția de a descoperi și de a învăța totul de unul singur. „Imediat ce am intrat într-o bucătărie profesionistă, am înțeles că se gătește altfel decât acasă. Așa că a trebuit să învăț tehnicile prin care să mă pot exprima. Fără aceste tehnici nu ai cum să gătești corect.“ Elevul nostru autodidact a parcurs de la A la Z bazele bucătăriei acasă. Din primii bani câștigați a încercat toate preparatele de bază din bucătăriile internaționale, în special rețetele bucătăriei franceze - soufflé, crème brûlée, confit. „Le-am luat, așa, pe rând, și le-am preparat până au fost perfecte. Mă uitam în cărți de specialitate și încet-încet am acoperit tot ce înseamnă gătit într-o bucătărie. Ar fi fost, poate, mai simplu să lucrez cu un bucătar experimentat care să mă învețe, dar cred că am învățat mai bine așa, de unul singur. Da, am stricat ceva bani, de exemplu, până am învățat să fac crème brûlée, dar acum îmi iese și dacă mă trezești noaptea!“



Chiar dacă se declară fan al bucătăriei tradiționale, Istvan face minuni și atunci când prepară caracatița pentru meniul Social 1.

Este de ajuns să parcurgi în grabă meniurile de la Stadio sau de la Social 1 și ai senzația unei călătorii prin toate bucătăriile lumii, semn că Istvan rămâne o fire deschisă să învețe tot ce poate să aducă gust bun unei farfurii. Doar că, în sufletul lui, principala sursă de inspirație rămâne bucătăria bunicilor și a părinților săi.

„Eu am rămas cu gusturile copilăriei. Asta încerc să fac și în bucătărie. Gusturi autentice, bineînțeles reinterpretate. Am crescut la țară și am gustat mâncarea în starea ei naturală. Mi-am format un gust de casă pentru că bunicii mei aveau animale în curte și găteau foarte bine. Părinții mei, la fel, gătesc foarte bine.“ Printre amintirile preparatelor pe care le mânca în copilărie, Istvan își aduce aminte de supă bunicii, în care puneau paste făcute în casă, un fel de ravioli format din 11 straturi, sau de fiecare sâmbătă în care, de la 5 dimineața, se făcea pâine și cozonac, din făina pe care el și bunicul său o aduceau direct de la moară. „Tot ce era bun se făcea în casă. Bunica mea făcea dulceață de prune, de caise, de zmeură și compoturi, tot ce-ți puteai dori. Mergeam să culegem soc pentru sirop și plante pentru ceai, un obicei pe care părinții mei încă îl au. Nimeni nu cumpără pliculețe de ceai la noi în casă.“

Drumul spre București a fost o întâmplare fericită pentru că a venit special pentru Stadio. Înainte de orice altceva, Istvan a

decis să reinventeze burger-ul, iar noua sa rețetă a umplut restaurantul aproape imediat de la relansare, în toamna anului 2013.

„Stadio a fost printre primii care au avut un burger de restaurant. Asta e clar. Hamburgeri existau în București, dar erau doar la fast food. Noi am fost printre primii care am introdus burgerul într-un meniu la carte. I-am dat o formă mai sănătoasă – din vită, fără alte ingrediente ascunse și cu o garnitură cât mai naturală, desigur reinterpretată.“ Ideea Burger-ului Stadio s-a construit în jurul combinației dintre carne și maioneză. Teoretic o idee simplă. „M-am gândit, însă, că mănânci carnea și cu murături, așa că am băgat în poveste sosul tzatziki, care are castraveți murăți. Iar ca să fie și mai proaspăt, am pus și castraveți proaspeți, deși teoretic nu se combină. Dar a mers!“

Doi ani mai târziu a primit misiunea să compună un al doilea meniu Smart Casual, doar că de această dată pentru un alt restaurant: Social 1. Iar aici, printre „accentele“ reinterpretate, a introdus un tiramisu preparat într-o ceașcă de ciocolată belgiană. „Ideea pentru tiramisu în ceașca de ciocolată nu îmi aparține, dar am încercat să reinterpretez puțin rețeta în interiorul ceștii. Nu cred că se mai poate inventa atât de mult în bucătărie, dar se poate reinterpretă. Scopul meu nu este neapărat să inventez, ci să reinterpretez! Cred că Stadio și Social 1 sunt locuri care s-au născut din reinterpretarea conceptelor cunoscute legate de design, comunicare și mâncare!“

Una dintre provocările noilor meniuri vine atunci când integrează rețetele pentru vegetarieni și chiar raw-vegani. Din nou, filosofia lui Istvan de a face totul la un nivel cât mai ridicat l-a făcut să încerce el însuși acest stil de viață pentru a înțelege perfect ce își dorește o persoană de la o farfurie fără carne. „Sunt din ce în ce mai mulți vegetarieni și sunt niște clienți foarte importanți. Așa că, pentru a înțelege bine ce înseamnă, am trăit 6 luni ca un vegetarian. Da, am făcut asta. 6 luni am mâncat fără carne, fără lactate, fără zahăr, fără făină albă, fără ulei rafinat, fără mâncare de la supermarket. Totul era cumpărat de la sursă: făină integrală, ulei presat la rece, ouă de casă, pentru că ouăle, după părerea mea, nu se consideră carne. Nu am mâncat nimic dulce, adică nimic îndulcit cu zahăr sau miere. Mi-am construit un regim „destul de puternic“, așa fi spus la început. Doar că, după ce m-am obișnuit, m-am simțit foarte bine și am slăbit aproape 18 kg. În schimb, dacă voiam ca mâncarea să aibă un gust bun, trebuia să mănânc numai acasă, pentru că nu găseam nicăieri ce îmi plăcea. Cel mai important, când am revenit la bucătăria normală, am păstrat foarte multe înv-

ățăminte la care am ajuns din ce înseamnă a mânca cu adevărat sănătos.“

Dacă vrei să afli care ar fi rețeta preferată sau ingredientele preferate, atunci îți dai seama că o persoană pasionată cu adevărat de bucătărie nu poate avea preferințe. Cu atât mai mult cu cât vorbim despre o fire cu înclinație pentru arte frumoase. „Nu am o rețetă preferată. Cred că sunt în continuare inspirat cel mai mult de bucătăria familiei, pentru că nu pot spune că bucătăria din zonă are un anume specific bine conturat. Iar când mă gândesc la bucătăria românească, îmi plac rețetele mai vechi, nu sarmale sau mici, rețete care nici nu sunt prea românești. Prefer oricând o saramură de crap cu o mămăligă adevărată din păsat fiert cu unt. Adică dulce. Și cu un iaurt de casă cum făcea bunica mea...“

De la un sezon la celălalt, Istvan compune sau modifică rețetele pe care și le imaginează, reinterpretând marile partituri din bucătăriile lumii. Atunci când însă privești în ansamblu, meniurile includ din ce în ce mai multe farfurii cu ingrediente și combinații sănătoase. Nici nu poate fi altfel, din moment ce autorul lor, un bucătar cu ureche muzicală perfectă, simte că viitorul bucătăriei reprezintă de fapt o întoarcere la origini.

„Lumea își dă seama, la un moment dat, că nu mai are rost să luăm somon din Norvegia, creveți din Grecia sau cartofi din Polonia. Cred că o să ne întoarcem la rădăcini atunci când vom înțelege că avem din ce găti și la noi. Așa că pentru rețete, e bine să cunoști toate tehnicile moderne de gătit, dar să încerci să faci ceva cu ingredientele locale. Ceva ce fac deja aproape toate restaurantele de succes de afară.“

Până la momentul la care va ajunge să reinterpretă și mai mult moștenirea primită de la bunicii și părinții, Istvan construiește o poveste sinceră pentru care și-a dorit în bucătăriile de la Stadio și Social 1 „ciudățenii“ precum un grill adevărat cu cărbuni sau o afumătoare pentru a afuma dulceața de căpșuni pe care o așază cu grijă lângă fiecare porție de cheesecake. Atunci când primește misiunea să aducă ceva nou, se gândește cum să facă să aducă și ceva mai sănătos, fiind de părere că este mai simplu să sature un client decât să îl hrănești. Așa că garniturile lui sunt deseori formate din salate de fenicul, iar pe lista condimentelor apar nume uitate precum tarhon sau cimbrisor. „Încet-încet văd cum oamenii din restaurant încep să aprecieze și aceste gusturi reamintite. Îmi place să reinterpretăm tot, să schimb ceva în rețetele originale și să construiesc gusturi care avantajează ingredientele originale de bază. Adică gusturi care aduc zâmbete. Și asta înseamnă că ne-am făcut treaba.“

Timpul în cuvinte

E adevărat că majoritatea ceasurilor indică ora exactă cu trei indicatoare: unul pentru ore, unul pentru minute și un al treilea pentru secunde. Doar că, mai ales atunci când pui clasică întrebare „cât e ora?“, toate răspunsurile vor fi mai mult sau mai puțin aproximative. Adică „e și 25“ sau „fără un sfert“. De la acest concept cât se poate de real, studioul de design „Biegert und Funk“ de lângă Stuttgart a dezvoltat ceasul care afișează trecerea timpului cu ajutorul cuvintelor. Simplu. Ceasul botezat QLOCKTWO marchează trecerea orelor și a minutelor în cel mai romantic mod cu putință și este disponibil în aproape toate limbile vorbite pe glob. Desigur că primele și cele mai căutate versiuni sunt cele în engleză, germană, franceză și italiană, dar, începând cu 2015, QLOCKTWO vine și în versiunea română. Dacă se întâmplă să

ajungi la Stadio și intri dinspre strada Ion Câmpineanu, atunci, în mod sigur, primul lucru care o să îți atragă atenția o să fie un QLOCKTWO roșu în italiană. Gândește-te doar că, dacă îți dorești, în loc să scrie „SONO LE DUE MENO UN QUARTO“, pe versiunea în limba română scrie „ESTE ORA DOUĂ FĂRĂ UN SFERT“!

Pentru un plus de precizie, în cele patru colțuri ale cadranelor pătrate au fost amplasate patru leduri în așa fel încât să poată

fi contorizată și trecerea minutelor. Drept urmare, indicațiile comunicate în cuvinte, care urmăresc timpul din cinci în cinci minute, sunt completate și de aprinderea succesivă a unu, două, trei și respectiv patru leduri, până când se trece la următoarea expresie.

Sub imaginea aparent foarte simplă se găsește un produs manufacturat în Germania, ale cărui fețe colorate prinse cu magnet se pot schimba după bunul plac al proprietarului. QLOCKTWO este disponibil și ca ceas de birou și ca ceas de mână.



Stadio a fost primul loc din România unde a fost montat un QLOCKTWO. Marca este importată și distribuită de KALA Konzept.

Restaurantul unicat cu Atrium

Clădirea hotelului Union a fost construită în anii 1930 ca unul dintre cele mai impunătoare exerciții arhitecturale ale Bucureștiului din acele vremuri. Deosebit de înalt față de proiectele întreprinse în perioada interbelică, Union a fost dat în folosință în 1932 și, grație afacerii prospere, a devenit rapid unul dintre hotelurile de lux reprezentative din oraș, alături de nume faimoase din imediata vecinătate precum Grand Hotel du Boulevard sau Athenée Palace.

Povestea modernă se leagă de modernizările și renovările ce au urmat în anii 1990 și în urma cărora Union a devenit unul dintre cele mai apreciate centre de birouri din apropiere de Calea Victoriei. La parter, încă din primii ani de după Revoluție, și-a început activitatea primul restaurant modern din oraș și, aproape două decenii mai târziu, în spațiul odată celebru, a venit rândul lui STADIO să aducă oamenii în mijlocul „monumentului“ ridicat acum un secol. Ca un element unic în București, clădirea găzduiește un atrium interior cu înălțimea de 30 m, parte integrată din designul STADIO. De aici și denumirea „restaurant cu atrium“.

