

## Prisad Michelinkrog i Wien bjuder på vegetariska smaksensationer



Tian är en restaurang full av sensuella upplevelser och hopsättningen av dyrbara ingredienser med passionerade experiment öppnar upp gästernas smaklökar för både vegetariska och veganska matsensationer. Genom att använda bortglömda ekologiska grönsaker lyckas den passionerade och rebelliska kocken Paul Ivic och hans kreativa team fram exceptionella rätter av hög qualité. Den prisbelönte Michelinkocken är inte vegetarian själv men har över tid tagit fram sin egen filosofi. Paul Ivić's kombination av fundamentala basrätter och naturliga raw-ingredienser influerar hans matkreationer. Hög qualité och fräscha råvaror är det absolut viktigaste för Ivic. Restaurangen använder sig av fina örter och kryddor, säsongsbetonade grönsaker och krispiga frukter som kommer från lokala leverantörer som odlar på ett hållbart tillvägagångssätt.

För mer information om Tian och för en detaljerad intervju med Paul Ivic:

[www.taste-tian.com](http://www.taste-tian.com)

[www.schaffelhuber-communications.de/en/portfolio-items/tian-wien](http://www.schaffelhuber-communications.de/en/portfolio-items/tian-wien)