



RESTAURANT SENSES

Warschau, Polen

Technical Specifications

Architectonische details: Speciale oplossingen Oppervlakte design

RHEINZINK-prePATINA blue-grey

Copyright Images

RHEINZINK

Na te zijn geëerd met de Michelin-ster in 2017, werd de keuken van het Senses Restaurant ook opgenomen in de internationale restaurantranglijst. De voortreffelijke keuken in Warschau spreekt echter meer aan dan alleen door het gevoel voor smaak. Behalve de eetbare creaties op de borden van de gasten, is het interieur van Sense een hoogtepunt op zich. Een acht meter hoge betonnen zuil in het midden van het restaurant werd ontworpen om een nieuwe dimensie toe te voegen aan de verlichting in de ruimte. Als materiaal voor dit effect werden geperforeerde RHEINZINK titaanzinkplaten met achtergrondverlichting gekozen. Het dak en de gevel werden ook ontworpen met dit materiaal. De binnen- en buitenruimtes vormen zo een architectonisch hoogtepunt van het restaurant.

