



## TRIBECA

*In 2021 vierden Jan en Claudia Sobecki het vijfjarig jubileum van hun restaurant Tribeca in het Brabantse Heeze. En al die vijf jaar fonkelen er twee Michelinsterren op de deur. Achter die deur staat u steeds weer een warm welkom te wachten. In de watten, in de wolken. Precies zoals u wilde, en dan net een beetje meer. Een restaurant zoals een restaurant ooit bedoeld is, op het hoogste niveau maar wel met een laagdrempelig karakter. Michelin 2.0.*

### OVER RESTAURANT TRIBECA

Tribeca is vernoemd naar de New Yorkse wijk Tribeca, oftewel de 'Triangle Below Canal street'. Jan Sobecki werkte er jarenlang. "In Heeze hebben we onze eigen driehoek gecreëerd tussen werk, familie en vrienden. We nodigen iedereen graag uit om daar deel van uit te maken. Want genieten doen we het allerliefste samen."

Tribeca overweldigt en overdondert. Is mondiaal en veelzijdig. Verfijnd en in balans. Gastronomie op het hoogste niveau, met een uitnodigend karakter. Maak een reis door een culinaire wereld. Kom genieten. Kom mee.

### DE KEUKEN VAN JAN SOBECKI

De mondiale kookstijl van Sobecki kenmerkt zich door eenvoud, kwaliteit en passie. Met de Franse keukens als basis, aangevuld met internationale accenten. Hij is continu op zoek naar de allerbeste producten en plaatst die met zijn gerechten op een voetstuk. Dankzij die focus op het product proef je bij Tribeca dat less écht more is.

Sobecki: "Bij mij gaat het om eerlijke smaken. Puur. Wij gaan terug naar het klassieke koken, maar dan anno nu. Modern klassiek. Daar houd ik van. Topingrediënten echt tot in de perfectie bereid."

### DARE TO COME CLOSER?

De keuken is het kloppend hart van Tribeca. This is where the magic happens. In de keukenkamer schuift u letterlijk aan in de keuken. Betreed het domein van de chef en ontdek de geheimen van Tribeca. Dicht op de huid en vlakbij de hitte. Een avond vol interactie en actie. Ultiem genieten van intense smaken in een comfortabele setting.

Elk menu bestaat uit kleine gerechten, vol van smaak en bomvol beleving. U kunt reserveren vanaf 2 tot maximaal 12 personen. Ook voor een besloten groepsdiner is de keukenkamer een ideale setting.

### MET DE HANDEN IN DE BRABANTSE KLEI

De meest bijzondere groenten, planten en kruiden kweekt chef Sobecki zelf in zijn Tribeca moestuin, vlakbij het restaurant. Een riant oppervlakte Brabantse klei vol oergroenten, uit-heemse kruiden en eetbare bloemen.

De moestuin is voor Sobecki een testkeuken, een inspiratiebron en een manier om dicht bij de seizoenen en de herkomst van het product te blijven. Zelf met de handen in de klei. Proeven, ruiken en testen. De natuur bepaalt wat er op het menu staat. Unieke rassen, specifieke smaken en spectaculaire kleuren. 's Ochtends geogst, 's avonds op uw bord.