



- 1 Magnolia Brewing Company
- 2 Mr. and Mrs. Miscellaneous
- 3 Workshop
- 4 Mister Jiu's
- 5 Heath Ceramics
- 6 Tartine Bakery
- 7 Mr. Holmes Bakehouse
- 8 Hog Island Oyster
- 9 Ampersand
- 10 Dandelion

Już od kilku lat nie mieszkamy w San Francisco. Każde z nas tęskni za tym miastem z innych powodów, ale wspólnie brakuje nam bliższego kontaktu z przyjaciółmi oraz naszej niedzielnej tradycji spacerów do Tartine po ciepłego croissanta z szynką i serem. Na pewno nie sprzyjamy zmianom, które są rezultatem nastania ery plutokratów i przyznaniem miastu (nieoficjalnego) tytułu stolicy przemysłu elektronicznego. Z dnia na dzień w San Francisco zaroilo się bowiem od wszelkiej maści wyrobów i usług sygnowanych słowem „rzemieślniczy”, a ewidentne socjoekonomiczne różnice podzieliły mieszkańców na tych, którzy zdają się w pełni usatysfakcjonowani z technologicznego boomu, oraz tych, którzy stali się eks-mieszkańcami, niepotrafiącymi odnaleźć się w nowych realiach tzw. sharing economy. W rezultacie to, co może wydać się korzystne dla turysty, okazuje się zabójcze dla mieszkańca. I tylko mgła niezmiennie króluje tu latem, kiedy zasnuwa swoimi wieloma inkarnacjami most Golden Gate, inicjując za każdym razem darmowy koncert na syreny mgłowe. (Paweł Kruk)

- 11 Rainbow Grocery
- 12 Song Tea and Ceramics
- 13 Samovar Tea Bar
- 14 Trouble Coffee & Coconut Club
- 15 Sightglass Coffee
- 16 Outerlands
- 17 Farmer's Market
- 18 Mission Chinese Food
- 19 Namu Gaji
- 20 MoMa



SAN FRANCISCO

PRZEWODNIK

Jeśli macie w głowie obrazek hipisowskiego miasta jak z filmu „Obywatel Milk”, kolorowego, liberalnego, walczącego o wolność – San Francisco spełni wasze oczekiwania. Wciąż zamieszkuje je jedno z najbardziej otwartych i zróżnicowanych społeczeństw. Pod względem narodowości, orientacji seksualnej, ale i gastronomii. Kuchnia japońska, chińska, meksykańska mieszają się tu z wpływami francuskimi, włoskimi i amerykańskimi. Ale przede wszystkim jedzenie musi być ORGANICZNE! Takie są warzywa, owoce, ale też wina, piwa czy lody; opisy poszczególnych produktów w wyspecjalizowanych delikatesach są oszałamiające. Najciekawszych smaków nie szukajcie wśród wieżowców Downtown, my polecamy rejony Mission, Dogpatch czy Sunset.



— Magnolia Brewing Company —

Fot.: Krescent Carasso

NA ŚCIEŻCE SMAKOŁYKÓW

Dogpatch to dzielnica portowo-robotnicza na wschodzie miasta. Do niedawna były tu głównie warsztaty, doki i magazyny, jakieś 20 lat temu rozpoczęła się rewitalizacja. Wkroczyli artyści, kucharze, deweloperzy. Dziś jest tu coraz ciekawiej, warto odwiedzić browar Magnolia, który warzy tu piwa i leje je z kranów w pięknym i przestronnym barze, gdzie można też zjeść obiad lub kolację. Tuż obok jest lodziarnia Mr. and Mrs. Miscellaneous – tu para cukierników Flores i Annabelle Topacio serwuje jedne z najlepszych lodów w mieście (wszystko łącznie z rozkami, syropami i polewami robią na miejscu!). Lody porterowe z posypką preclową czy orzeszki ziemne w czekoladzie wzbudzają zachwyt, a jeszcze bardziej cieszy bezpośredni kontakt z sympatycznymi twórcami tych smakołyków. Przecznice dalej mieści się Workshop – galeria, sklep oraz warsztat, który oferuje kursy szycia, sitodruku, gotowania prowadzone przez profesjonalistów z całego świata. Jest jeszcze miła kawiarnia, włoska restauracja, dobra piekarnia, butik z ciekawą modą... Dogpatch wart jest wycieczki!

Magnolia Brewing Company

2505 3rd Street | www.magnoliapub.com

Mr. and Mrs. Miscellaneous

699 22nd Street

Workshop

798 McAllister Street | www.workshopsf.org

NOWE ŻYCIE CHINA TOWN

W samym sercu China Town wypełnionym niedrogimi sklepikami i barami o krzykliwych szyldach w kwietniu tego roku otwarty został Mister Jiu's – serwujący highendową chińską kuchnię z kalifornijskimi akcentami. Właściciel Brandon Jew chciał sprowadzić ludzi z powrotem w tę okolicę i chyba mu się udało. Nowoczesne wnętrza, świetna kuchnia, doskonałe drinki (i dobre social media) szybko sprawiły, że Mister Jiu's stał się jedną z najbardziej obleganych restauracji w San Francisco. Koniecznie trzeba rezerwować stolik, przy bardziej spontanicznych odwiedzinach można też polować na miejsca przy barze i przekąski. A co zjemy? Do wyboru jest trzy- lub pięciodaniowe menu. Sałatka z bobem, amarantusem, czarną rzepą i stuletnim jajkiem, dalek wonton z wieprzowiną i kałamarnicą, potem gotowany na parze halibut z Alaski z młodym imbirem czy wędzona w herbacie kaczka z naleśnikami i orzechowym sosem hoisin! Czynne tylko w porze kolacji, od wtorku do soboty od 17.30 do 22.30.

Mister Jiu's

28 Waverly Place | www.misterjius.com

MEKKA FOODIESÓW

Piekarnia legenda. Przed niewielkim lokalem często stoi spora kolejka. W środku tylko jeden wspólny stół oraz kilka małych stolików, a wybór słodczy i wypieków obłędny! Od zwykłego przepyszego croissanta, przez frangipane, tartę cytrynową, po bread pudding, maślane scones i pudding czekoladowy. Oferta słodczy zmienia się często. Odpowiedzialna jest za nią Elisabeth Prueitt. Jej mąż, Chad Robertson, zajmuje się chlebem. Jest autorem biblii piekarzy „Tartine” i „Tartine Bread”. Bochny chleba są dość charakterystyczne: spore, dobrze napowietrzone, z chrupką skórką i miękkim wnętrzem. Z nich powstają kanapki z zapiekany serem, szynką i np. szparagami, podawane z marynowanymi marchewkami. Widać, że dla wielu turystów to punkt pierwszy, obowiązkowy, od którego zaczynają zwiedzanie miasta. Elisabeth i Chad kształcili się w Culinary Institute of America w Nowym Jorku, on podróżował też po Francji – te inspiracje widać w menu, ale oboje starają się wprowadzać w Tartine także wątki amerykańskie. Ot, choćby croissant z cynamonem i skórką cytrynową. Chad wprowadza zresztą własne reguły gry. Jest zapalonym surferem, rano spędza na plaży. Jak pogodzić to z zawodem piekarza, z porannym pieczeniem? Po prostu tak, że chleb w Tartine jest dostępny po godzinie 15. My mogliśmy zajrzeć na zaplecze. Jest naprawdę malutkie, mimo że istniejąca od 2002 roku piekarnia to już instytucja zatrudniająca rzeszę młodych piekarzy. Ale możemy zdradzić, że lada moment rusza nowa Tartine – w rejonie South of Market otworzy się przestronny lokal, choć ten macierzysty oczywiście nadal będzie działał.

Tartine Bakery

600 Guerrero Street | www.tartinebakery.com

PROSTE Z DŁUGĄ HISTORIĄ

W rejonie South of Market warto odwiedzić manufakturę ceramiczną Heath działającą tu nieprzerwanie od 1948 roku. Założyli ją Edith i Brian Heath, którzy przeprowadzili się do San Francisco z Chicago na początku lat 40. Edith przeszła kurs ceramiczny, pokazała swoje prace na wystawie w muzeum Legion of Honor i szybko dostała pierwsze zamówienie – i to od samego Gump's, luksusowej sieci sklepów z wystrojem wnętrz. Zastawa stołowa, którą zaprojektowała, spodobała się tak bardzo, że zamówienia spływały wartkim nurtem. Państwo Heath otworzyli w końcu własną pracownię. W 1959 roku zbudowali fabrykę, w której firma mieści się do dziś. W 2003 roku Heath kupiła inna para, Robin Petravac i Catherine Bailey – zrewitalizowali manufakturę i sprawili, że nabrała rozpędu. Dziś ich wyroby można spotkać na wielu amerykańskich stołach, w kawiarniach i restauracjach. Heath stworzyło kolekcję np. dla Tartine Bakery. Proste, szlachetne formy w wielu kolorach pasują do wszystkiego. W budynku mieści się też znana kawiarnia Blue Bottle, która wypala swoją kawę.

Heath Ceramics

2900 18th Street | www.heathceramics.com



— Mr Holmes Bakehouse —



— Hog Island Oyster —

ERA POSTMUFFINA

Małutkie wnętrze, całe w białych kafelkach, prosta lada, a na ścianie tylko różowy neon „I got baked in San Francisco”. Tak samo proste, ale świetnie zaprojektowane są opakowania w cukierni – białe kartoniki i torebki ze złotym nadrukiem. Aż krzyczą, żeby z nimi wyjść, podobnie jak słodycze, które lądują w środku: rozmaite wariacje cруffinów. To połączenie muffina i croissanta wymyślone w 2013 roku przez Australijkę Kate Reid. W Mr. Holmes Bakehouse robi się je na przykład z kremem z solonego karmelu albo w słonej wersji: z łososiem, nori czy imbirem. Piekarnia została otwarta późną jesienią 2014 roku na Larkin w dzielnicy Tenderloin, która ma opinię jednej z najuboższych w mieście, ale dziś pojawiają się tam pierwsze zwiastuny transformacji. Pan Holmes jest jednym z nich. A skąd się tu wziął? Ry Stephen, Australijczyk, piekarz, przyjechał do San Francisco z żoną Amerykanką, którą poznał w Paryżu, gdzie przez dwa lata pracował w cukierni. Nie miał na siebie pomysłu, przez kilka miesięcy pracował jako barista, dopóki właściciel Aaron Caddel nie wyciągnął z niego, że potrafi piec. Razem postarali się o lokal od miasta i szybko zamienili dawny sklep spożywczy w nowoczesną, kompaktową cukiernię. Dokooptowali trzeciego wspólnika, grafika Arona Tzimasasa. Miejsce dostało nazwę od imienia kota mamy Stephen. I cukiernia wystartowała jak torpeda, podbijając internet, z dnia na dzień stając się rozpoznawalną i pożądaną marką. Zazwyczaj ustawia się tu kolejka, a wypieki znikają błyskawicznie. Uwaga! Należy się spieszyć, lokal jest czynny tylko do 14!

Mr. Holmes Bakehouse

1042 Larkin Street | www.mrholmesbakehouse.com

OCEAN NA JĘZYKU

Jeśli macie chwilę, by wyrwać się z San Francisco, koniecznie odwiedźcie ostrygową farmę w Hog Island. Po przejechaniu mostu Golden Gate to godzina drogi na północ, bardzo krętymi drogami wzdłuż wybrzeża. Wysiłek będzie wynagrodzony pięknymi widokami i ostrygową ucztą! Można tu spróbować czterech gatunków ostryg, dopiero co wyłowionych z hodowlanych basenów. Zjadamy je na miejscu, siedząc przy drewnianych ławach z widokiem na zatokę Tomales. Obsługa zaopatrzuje nas w noże i gumowe rękawice, instruuje, jak podważać skorupy. Można też sobie te ostrygi zgrillować. Butelka wina, trochę słońca, słony smak oceanu w ustach. Najlepsza ucieczka z miasta!

Hog Island Oyster

20215 Shoreline Highway, Marshall | www.hogislandoysters.com



— Ampersand —

FLORYŚCI W GARAŻU

Kultowa kwiaciarnia ukryta przy jednej z bocznych uliczek dzielnicy Mission. Para florystów przejęła garaż pomiędzy dwoma budynkami i stworzyła w nim klimatyczną przestrzeń z kanapą i stolikiem na środku oraz rzędem wazonów wypełnionych kwiatami. Pracownicy Ampersand komponują nowoczesne bukiety, czujnie wsłuchując się w pragnienia klientów. Obsługują też śluby i organizują warsztaty.

Ampersand

80 Albion Street | www.ampersandsf.com

OD ZIARNA DO TABLICZKI

W jednym przestronnym wnętrzu znajdują się manufaktura czekolady, kawiarnia i sklep. Todd Masonis i Cameron Ring zaczęli od palenia ziaren kakaowca w garażu, pierwsze tabliczki czekolady sprzedawali na lokalnych targach. Ich produkty przyjęto tak entuzjastycznie, że postanowili porzucić swoje dotychczasowe zawody w branży technologicznej i zacząć się czekoladą na 100 procent. Do Dandeliona warto wpaść na pyszną gorącą czekoladę z dodatkiem chilli czy imbirowy trifle, ale też można się tu czegoś nauczyć o czekoladzie. Obejrzeć, jak pracownicy selekcionują ziarna, umówić się na warsztaty, poznać proces produkcji. Pochodzenie ziaren, ich gatunek, jakość, sposób wypalenia – to wszystko ma kolosalne znaczenie dla smaku czekolady i w Dandelionie o tym wiedzą.

Dandelion

740 Valencia Street | www.dandelionchocolate.com

FAIR TRADE BEZ GUMY GUAR

Sklep symbol, spółdzielnia spożywcza, która nie dosyć, że sprzedaje produkty ekologiczne i fair trade, to jeszcze w całości należy do ludzi, którzy tu pracują. Działa nieprzerwanie od 40 lat w dzielnicy Mission, od kilku lat w nowym, większym miejscu. Dziś ma 300 m kw. i zatrudnia aż 250 osób. W Rainbow Grocery można kupić zarówno produkty lokalne, jak i te importowane ze szczególną starannością, często po prostu na zamówienie sklepu. Tortille bez gumy guar, organiczne i kieszonkowe czekolady z Ekwadoru czy puszkowana nitro, czyli lekko gazowana azotem kawa cold brew. Od początku istnienia misją „tęczowych delikatesów” poza sprzedażą zdrowego jedzenia było stworzenie środowiska pracy pozbawionego dyskryminacji, opartego na wzajemnym szacunku. Główne decyzje dotyczące spółdzielni podejmuje zarząd wybierany corocznie spośród wszystkich pracowników, lecz wpływ na nie mogą mieć wszyscy członkowie organizacji. Rainbow szerzy też wiedzę o żywności i zdrowym stylu życia, daje możliwość recyklingu zużytych baterii i urządzeń elektronicznych.

Rainbow Grocery

1745 Folsom Street | www.rainbow.coop



HERBATA OPISANA

Jeśli chodzi o herbaty, to jednym z najbardziej wyspecjalizowanych miejsc w San Francisco jest Song. Sprzedaje się tu zarówno utensylia, ceramikę, jak i same liście. Butik specjalizuje się w rzadkich herbatach z Chin i Tajwanu. Właściciel Peter Luong i jego ekipa potrafią znaleźć umiejętnie spreparowane liście z dobrych plantacji, szukają tych ze strukturą, fakturą, o złożonym smaku. Każda herbata z ich kolekcji musi być wyjątkowa, każda jest świetnie opisana. Piękny salon degustacyjny i sklep znajduje się na Western Addition, trochę poza centrum, ale za to przy zakupowej Fillmore Street.

Song Tea and Ceramics

2120 Sutter Street | www.songtea.com



JAJKO W SŁOIKU I SENCHA

Nasze ulubione śniadaniowe miejsce w mieście. Minimalistyczne wnętrze i nowoczesny koncept, który polega na serwowaniu herbat (parzonych w syfonowych zaparzaczkach obsługiwanych przez iPady; amerykański wynalazek z Salt Lake City!) w pięknych ceramicznych czarkach. Sencha o energetycznym zielonym kolorze – rewelacja! Do tego jajko w słoiku – przygotowane metodą sous vide, podawane z brązowym ryżem, kapustą kiszoną, mikroziolami i posypane japońską przyprawą furikake. Znakomity jest też mięsisty tost z awokado, oliwą, jajkiem i płatkami soli lub wersja na słodko: z miodem i masłem migdałowym. Nie ma tu stolików – śniadanie jemy na ławie pod ścianą, tace z jedzeniem stawiamy na małych stolikczkach – ale nie ma też wielkiego tłoku. No, przynajmniej w kwietniu nie było! Must see!

Samovar Tea Bar

411 Valencia Street | www.samovartea.com



Z PRZYCZEPY DO MAGAZYNU

Jedna z najładniejszych kawiarni, w jakich byliśmy. Trzecia fala kawy wpłynęła siedem lat temu do postindustrialnych przestrzeni w okolicy South of Market. Bracia Justin i Jerad Morrison zaczęli od sprzedaży espresso i przelewowych kaw z małej rozklekotanej przyczepki. Dziś mają palarnię i przestronną kawiarnię w urokliwym magazynie przy Siódmej Ulicy. Pomieszczenie jest bardzo wysokie, ma piękne stare metalowe okna, mozaikę z czarno-białych malutkich kafelków na podłodze i świetnie wkomponowane w przestrzeń meble. A na zapleczu maszyny do palenia kawy. Od szklanego wizjera w jednej z nich wzięła się nazwa kawiarni. Sightglass ma też swoją filię w nowo otwartym MoMA.

Sightglass Coffee
270 7th Street | www.sightglasscoffee.com



KOKOSEM W KŁOPOTY

Malutka kawiarenka sąsiadująca z Outerlands. Podobno jej właścicielka Giulietta Carrelli założyła ją po to, by poradzić sobie z problemami, które akurat przeżywała. Stwierdziła, że kawa i kokosy są tym, co pomaga jej przetrwać trudne momenty w życiu, i postanowiła właśnie je serwować w swojej małej kawiarni na obrzeżach miasta. W podstawowym „zestawie przetrwania” znalazły się jeszcze tosty z cynamonem i cukrem, jej comfort food z dzieciństwa spędzonego w Cleveland, gdzie dorastała w latach 80. i 90. Ojciec imigrant z Włoch i matka ekszakonnica nie gotowali w klasyczny amerykański sposób. Na drzwiach Trouble przeczytacie charakterystyczne stwierdzenie: „Drink a cup of Trouble. Eat a coconut. And learn to build your own damn house. We will help. We are building a network”.

Trouble Coffee & Coconut Club
4033 Judah Street | www.troublecoffee.com



ROBOTNICY I SURFERZY

Cztery lata temu para kucharzy Lana Porcello i David Muller otworzyli autorski lokal w północno-zachodniej części miasta. Sunset, dzielnica robotniczo-surferska, leży daleko od centrum, niemal nad oceanem, i wcześniej nie było powodów, by odwiedzać te okolice w poszukiwaniu dobrego jedzenia. Dziś kolejka chętnych do zjedzenia tu śniadania lub brunchu ustawia się od rana. Trzeba cierpliwie zaczekać kilka lub kilkadziesiąt minut. Na szczęście w San Francisco obowiązuje system z oczekującą listą gości, więc wystarczy się wpisać i można na chwilę odejść, by zwiedzić okoliczne sklepiki, w tym piękny General Store ze świetną selekcją ceramiki, biżuterii, albumów i ubrań. Zajrzyjcie koniecznie na ich zaplecze, mały ogródek ze stołem i szklarnią jest dostępny dla gości. Po chwili relaksu wracamy do Outerlands. Na śniadanie można tu zamówić miskę komosy ryżowej z kukurydzą, jajkiem, pomidorem, bazylią i koperkiem czy jajka po benedyktyńsku na kukurydzianym pieczywie wypiekany na miejscu. Jest świetny migdałowy tost francuski lub jajecznica na zielonej tortilli z grillowanymi warzywami i serem pecorino. Jest pysznie i pięknie, warto czekać!

Outerlands
4001 Judah Street | www.outerlandssf.com

MARKET W PORCIE

Na samym wybrzeżu zatoki z pięknym widokiem na Oakland Bay Bridge stoi rząd portowych hal. Pierwsza z nich to Ferry Building z przeszklonym sklepieniem i okazałą wieżą zegarową. Budynek został postawiony w 1898 roku. Z terminalu odpływają promy, ale wnętrzem hali zdecydowanie zawładnęły inicjatywy kulinarne. Kupicie tu m.in. akcesoria kuchenne (w tym ceramikę Heath), lody z małej manufaktury, książki kulinarne, sery, oliwy, grzyby i owoce morza. Jest też kilka barów i restauracji, w tym znana z nowoczesnej wietnamskiej kuchni Slanted Door. Dodatkowo co czwartek i sobotę w Ferry Building odbywa się targ. Tu dostaniecie najlepsze warzywa i owoce prosto od rolników, lokalne sery i produkty rzemieślnicze. Trwa od rana do godziny 14.

Farmer's Market
Ferry Building | www.ferrybuildingmarketplace.com



BEZ REWOLUCJI

Czy trzeba budować wszystko od podstaw, by osiągnąć sukces w gastronomii? Danny Bowien, 34-letni szef kuchni, który urodził się w Korei Południowej, a dorastał w Oklahomie, udowadnia, że niekoniecznie. On po prostu przejął podpadającą chińską restaurację, zostawił jej wystrój, nazwę, krój pisma w menu, jedyne, co zmienił, to kucharzy i dania. Dziś można tu zjeść makaron barwiony matchą i atramentem z kałamarnicy ze szczypiorkiem, ogórkiem i sosem hoisin czy kung pao pastrami z orzeszkami ziemnymi, selerem, chilli i ziemniakami. Jest świeżo i bezpretensjonalnie. A Danny to jedna z ciekawszych osobowości młodej amerykańskiej kuchni.

Mission Chinese Food
2234 Mission Street | www.missionchinesefood.com



PERMAKULTURA I RYŻ KIMCHI

Właścicielami Namu Gaji są trzej bracia Lee. Dennis jest szefem kuchni, Daniel inżynierem, a David muzykiem. Postanowili połączyć siły i stworzyć w San Francisco coś, czego ich zdaniem brakowało na tujszej scenie gastronomicznej. Kameralną restaurację, która serwuje zdrowe, codzienne posiłki bazujące na azjatyckiej kuchni. Ich matka przez wiele lat prowadziła panazjatycką restaurację Dah-Me na przedmieściach Bostonu. Bracia spędzili tam wiele czasu, więc „gastro know-how” mieli w małym palcu. Swoją niewielki lokal w San Francisco otworzyli w pobliżu słynnej 18 Ulicy, całkiem niedaleko Tartine Bakery i parku Dolores, w najlepszej z możliwych lokalizacji. Środek zajmuje długi drewniany stół, przy którym można usiąść na prostych taboretach. Przy oknach dodatkowy blat i rząd wysokich barowych stołków. Można zamówić miso, sałatkę soba, ramen, okonomiyaki albo owinięty w nori ryż kimchi z jajkiem, kurczakiem czy rybą. Nieskomplikowane, świeże, pyszne i oczywiście, jak przystało na San Francisco, obudowane odpowiednią ekologiczną ideologią. Większość produktów wykorzystywanych w Namu pochodzi z ich własnego organicznego, permakulturowego gospodarstwa po drugiej stronie zatoki, gdzie rolnik uprawia specjalnie dla nich warzywa i azjatyckie zioła. Uwaga! Namu działa w ściśle określonych godzinach. Kolację można zjeść tu od wtorku do soboty od 17 do 23, a brunch od środy do niedzieli od 11.30 do 15.

Namu Gaji
499 Dolores Street | www.namusf.com



EKSPANSJA MOMA

Wydarzeniem tegorocznej wiosny w San Francisco było niewątpliwie otwarcie nowej siedziby Museum of Modern Art. Imponujący projekt budynku został wykonany przez norweską pracownię Snøhetta i jest dziś największym muzeum sztuki w Stanach Zjednoczonych. Ma też nie mniej imponującą kolekcję. Na siedmiu piętrach znajdują się prace takich artystów jak Andy Warhol, Jackson Pollock, Frank Stella, Chuck Close, Matthew Barney, Shirin Neshad czy Diane Arbus. To tylko kilka nazwisk, kolekcja jest okazała, dopełniają ją wystawy czasowe, performansy i inne wydarzenia. No i oczywiście, jak na nowoczesne muzeum przystało, dobra kawiarnia, niezła restauracja i kantyna – o tym piszemy też na stronie 108).

Dziękujemy Monice Waleckiej, Ani Troszkiewicz, Jakubowi Kuśmierzowi i Michałowi Kaczmarskiemu za pomoc w realizacji materiału

