



1. Yeżyce Kuchnia
2. Ministerstwo Browaru
3. Jadalnia
4. Wytwórnia Lodów Tradycyjnych
5. La Ruina
6. SPOT
7. La Bottega
8. Taczaka 20
9. Piece of Cake
10. Bułka z Masłem
11. Hugo Restaurant
12. Wypas

Przez ostatnie dwa lata Poznań przeszedł ogromną metamorfozę. Z miasta, w którym szczytem finezji była szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sałaty serwowane w główce po sałacie lodowej, zmienił się w miasto świetnych kucharzy i nowych smaków. Nic dziwnego, że na takim gruncie impreza jednodniowych restauracji, Restaurant Day, aż tak dobrze się przyjęła. Poznań doczekał się swojego René, Krzysztofa Rabka, który na nowo odkrył dla gastronomii jadalne rośliny

z podpoznańskich lasów, a dziś jest szefem kuchni jedynej polskiej restauracji z gwiazdką Michelin, Atelier Amaro. Moje pokolenie bardzo potrzebowało tej zmiany. Mieliśmy dość knajp ze Starego Rynku, w których piwo smakuje jak woda, a jedzenie śmierdzi starym tłuszczem. Kulinaryny tydzień można zacząć od Taczaka 20 z najlepszą „poniedziałkową” poranną kawą i słońcem między kamienicami, a skończyć deserem w La Ruinie w niedzielne popołudnie – tutejsze serniki nie

mają sobie równych. Do tego Jadalnia, gdzie pobudzone są wszystkie zmysły, Concordia z kulinarnym designem w przystępnej cenie, a także Food Patrol z burgerami z samochodu, Bułka z Masłem ze swoimi konfiturami i Lodziarnia na Jeżycach, przed którą po najdoskonalsze lody w naszym mieście ustawia się kolejka jak za dawnych lat. Można by bez końca wymieniać nowe miejsca i tworzących je z pasją ludzi, bo lista jest naprawdę imponująca. (Aleksandra Gerlach)

ENGLISH VERSION  
SEE PAGE 142



W poprzednim numerze magazynu zrobiliśmy przegląd najciekawszych miejsc kulinarnych Berlina. Kiedy zastanawialiśmy się, które z polskich miast dorównuje niemieckiej stolicy tempem rozwoju gastronomii, nie mieliśmy wątpliwości. Poznań. Do niedawna pustynia pod względem inicjatyw kulinarnych, teraz na każdym kroku zaskakuje nas energią i kreatywnością. Tym razem naszą przewodniczką była Ola Gerlach, graficzka, stylistka jedzenia, właścicielka poznańskiej Akademii Kulinarnej SPOT. To EAT.



## MADE IN YEŻYCE

Kuchnia Yeżyce – nazwa mówi właściwie wszystko. Lokal w sercu Jeżyc zrodził się z pasji i potrzeb jego właścicieli – Julii Klorek i Marcina Czubali, którym marzyło się miejsce z dobrym sezonowym jedzeniem i nieformalną, sąsiedzką atmosferą. I takie zrobili. Wystrój jest prosty, funkcjonalny – właściwie jedyną ozdobą są tu bujne rośliny i ciekawe lampy – ale ma swój styl.

Duży stół i kilka mniejszych, plus jeden mikrostoliczek, idealny do szybkiej porannej kawy. Przyjść można i na śniadanie (koniecznie trzeba spróbować tataru i gzyka polanego olejem lnianym, podawanego z jajkiem, sałatami i chlebem na zakwasie), lunch (każdego dnia inny, dwa dania za 19 zł), i na kolację czy wieczorne wino.

Menu zmienia się codziennie, w zależności od pomysłu Julii i szefa kuchni oraz od tego, co pojawia się u zaprzyjaźnionych sprzedawców na bazarze. Choć karta jest krótka, znajdziemy też dania wegańskie i bezglutenowe. Przykładowe menu może prezentować się tak: krem z topinamburu z oliwą truflową, stek z kiszonymi ogórkami karmelizowanymi w miodzie z purée z pasternaku, dorsz na purée marchewkowym z sałatką ogórkowo-grejpfrutową, kotleciki z zielonej soczewicy z daktylami w sosie pomidorowym, wegański sernik z kaszy jaglanej z bakaliami i taki prawdziwy, makowo-truskawkowy, a na koniec waniliowa legumina z karmelizowanymi bananami, ziarnami granatu i mussem czekoladowym. Przy ładnej pogodzie można się rozgościć na tarasie z leżakami, który w letnie wieczory tętni życiem.

### Yeżyce Kuchnia

ul. Szamarzewskiego 17 | [www.yezycekuchnia.pl](http://www.yezycekuchnia.pl)

## Z ZIEMI WŁOSKIEJ DO WIELKOPOLSKI

Sycylijskie salami z pistacjami, mortadela z mięsem z dzika, ser caciocavallo dojrzewający w grocie czy gotowe do przyrządzenia w domowym zaciszu gnocchi z kasztanowej mąki. W centrum Poznania! Za sprawą Moniki i Alessandro, którzy prowadzą delikatesy z włoskimi produktami La Bottega. Sapori d'Italia. Na półkach i w lodówkach znajdziemy specjalne ze wszystkich regionów Włoch – od Toskanii po Sycylię – pochodzące od wyselekcjonowanych producentów. Na uwagę zasługują przede wszystkim ciekawe sery (przecież na parmezanie i mozzarelli świat włoskich serów się nie kończy), np. moczone w grappie sery z Apulii, tokański tufino z dodatkiem trufii, superświeża stracciatella, czyli strzępki mozzarelli w kremowej śmietanie, oraz wędliny, np. salami z nasionami kopru włoskiego. Dla tych, którzy nie chcą się narobić w domu – świeże tortellini, ravioli i innego rodzaju kluski, a dla łakomczuchów – kremy z pistacji i włoskie czekolady. Widok tych wszystkich dóbr i buszowanie po tutejszych półkach może skutkować solidnym atakiem głodu. Na szczęście i na taką okoliczność przygotowani są właściciele Bottegi. Na miejscu dostaniemy małe włoskie co nieco, np. kanapki z dostępnymi w sklepie produktami czy antipasti.

### La Bottega

ul. Św. Wojciech 7/1 | [www.labottega.pl](http://www.labottega.pl)

## NA PIWO DO MINISTRA

Miejsce dla tych, którzy cenią dobrą IPĘ, czyli piwo w stylu india pale ale, i lubią odkrywać piwne ciekawostki. Ministerstwo Browaru to właściwie dwa miejsca. Pod numerem 34 znajduje się pub typu multitap, gdzie możemy spróbować piw z niszowych polskich browarów, jak również piwnych wynalazków z innych krajów. Z kolei pod numerem 32, w suterenie, ulokował się ministerialny sklep oferujący mnogość piw chyba z całego globu – od znanych ikon takich jak Leffe czy Delirium Tremens po polskie piwa z AleBrowaru, krakowskiej Pracowni Piwa czy małych polskich browarów regionalnych. Jest też firmowe piwo Minister, warzone przez Browar Gościszewo. Prócz piw są cydry, m.in. z Wielkiej Brytanii oraz Łotwy, oraz nietypowe napoje bezalkoholowe. Uwaga: od niedawna Ministerstwo dorobiło się własnej kawiarni, mieszczącej się nad pubem. Świetna kawa, serniki (ten z limonką!), meloniki, a na życzenie nawet śniadanie.

### Ministerstwo Browaru

ul. Ratajcza 32 i 34 | [www.ministerstwobrowaru.pl](http://www.ministerstwobrowaru.pl)

## JADALNIA POZA DOMEM

Otwarta w ubiegłym roku Jadalnia ma przestronne proste, jasne wnętrza, które zdobią detale: a to poduszki z wizerunkiem mopsów, a to pstrokate abażury czy szereg złotych lamp. Kuchnia działa cały dzień, więc wpaść można i na śniadanie (czeka świeże, pieczone na miejscu pieczywo), i wczesną kolację (czynne do 21). Wypisywane na tablicy menu jest krótkie i zmienia się codziennie. Wiosną można było trafić na chłodnik marchwiowo-pomarańczowy z mlekiem kokosowym, klasyczne risotto ze szparagami, dorsza z koprem włoskim i ziołową kaszą perłową. Do wyboru zawsze jest sporo pieczonych ciast. Wzorem ubiegłego roku przy restauracji powstaje miniogródek z ziołami i warzywami, z którego w razie potrzeby korzystają kucharze.

### Jadalnia

budynek Pixel, ul. Grunwaldzka 182 | [www.jadalnia.com](http://www.jadalnia.com)

## ZA CZYM TA KOLEJKA?

Za lodami. Jeśli od okienka będą was dzielić tylko dwie–trzy osoby, to będziecie mogli mówić o sporym szczęściu. Bo pod prostym (i nagrodzonym) szyldem Wytwórni Lodów Tradycyjnych przy Kościelnej zwykle ustawia się spory ogonek. Zwłaszcza przy ładnej pogodzie. Klasyka to lody śmietankowe, truskawkowe i czekoladowe, nakładane szpatułkami wprost z termosów przykrytych srebrnymi przykrywkami. Ale nie brakuje smaków bardziej oryginalnych, pojawiających się w ofercie i znikających, na które trzeba polować, np. sorbetu z agrestu, czarnej porzeczki czy lemoniadowego z pietruszką, lodów inspirowanych brytyjskim Eton Mess (truskawki, śmietanka, bezy) lub z ciasteczkami Oreo. Kto nie lubi niespodzianek, może sprawdzić na Facebooku, jakie smaki Wytwórnia serwuje danego dnia. W ubiegłym roku tuż obok otworzył swoje podwoje lodowy bar, w którym można na chwilę przysiąść, zjeść lody gałkowe i w postaci deserów lub kupić je na wynos.

### Wytwórnia Lodów Tradycyjnych

ul. Kościelna 52 | [www.facebook.com/wytwornialodowtradycyjnych](http://www.facebook.com/wytwornialodowtradycyjnych)



— Yeżyce Kuchnia —



— Ministerstwo Browaru —



— Jadalnia —



— Wytwórnia Lodów Tradycyjnych —





## RAJSKA RUINA

Jak tłumaczy warszawiance poznanianka, Śródka to taka Praga – niby blisko centrum, rzut kamieniem od zabytkowego Ostrowa Tumskiego, a jednak na uboczu, gdzie jeszcze kilka lat temu trochę strach było zapuszczać się po zmroku. Dzisiaj coraz bardziej tętni życiem i energią ludzi. Między innymi za sprawą niewielkiej kawiarni La Ruina, którą prowadzą Monika i Jan Pawlakowie.

Pomysł zrodził się z potrzeby serca, pasji do podróży, przesytu korporacyjnym i chęci robienia czegoś własnego. Potem zadziała los. Monika rzuciła hasło, by lokalu szukać na Śródcie. Podczas rekonesansu trafili na zamknięty „do odwołania” – zaledwie dzień wcześniej – sklep monopolowy. Zerwali kartkę, wynajęli pomieszczenie. – Wymyśliliśmy sobie lokal w nieciekawej dzielnicy. Mając zerowe doświadczenia w branży gastronomicznej, bez biznesplanów i innych tego typu wynalazków – opowiada Jan. Ale wiedzieli, że jeśli coś robić, to na najwyższym, bezkompromisowym poziomie. Postawili na domowe ciasta, najlepsze gatunki kaw, jakościowe herbaty i piwo z małych browarów. W Ruinie, pomimo pochłanianych czasem nawet kilkunastu ciast na dzień, wszystkie wypieki własnoręcznie wykonuje Monika. Jej autorskie serniki – z masłem orzechowym i solonym karmelem, czekoladowy z chilli, czekoladowy słodko-słonny czy z mango – to smakołyki, których absolutnie nie powinno się sobie odmawiać. W kwestii kawy zdecydowali się również na mniej powszechne metody parzenia oraz ziarna z małych palarni.

– Można napić się u nas kawy „alternatywnej” czy naszych podróżniczych wynalazków, np. kawy po wietnamsku, herbaty po marokańsku – mówi Monika. – La Ruina jest miejscem, w którym najważniejsza jest atmosfera. Traktujemy ją jak dodatkowy pokój naszego domu.

I tak jest. W ciągu dwóch lat kawiarnia dorobiła się stałych bywalców, otwarty bar zachęca do pogawędki z obsługą. Codziennie nadarza się

też okazja do rozmowy z właścicielami, którzy mieszkają nad Ruiną (dlatego gdy tylko patery na barze zaczynają pustoszeć, zaraz pojawia się nowe ciasto). Wystrój to kolorowy zlepek pamiątek z licznych podróży, przedmiotów wyszperanych na targach i w internecie. Na ścianie grafika przywieziona z Kambodży, pod nią dwa foteliki z lat 60. Między wspólnym stołem a barem drewniany krokodyl z Indonezji, w łazience gablotka z peruwiańską herbatą z liśćmi koki. Do tego widelczyk wbity na sztorc w kawałek ciasta, który stał się już symbolem tego miejsca. A skąd nazwa? – Kiedy tu weszliśmy, lokal faktycznie był ruiną. Z początku nie było nawet pewne, czy da się go przystosować na potrzeby kawiarni – tłumaczy Jan. Potem przypomnieli sobie o kawiarni La Ruina, którą odwiedzili, będąc na Kubie. Zrobione tam zdjęcie zdobi jedną ze ścian.

Na La Ruinie jednak się nie skończyło. Po drugiej stronie klatki schodowej jakiś czas temu otworzyli drzwi do Raju. W lokalu kiedyś zajmowanym przez piekarnię i cukiernię działa laboratorium kawowe oraz kuchnia. Monika i Jan długo pracowali nad odtworzeniem smaków i aromatów, które zapamiętali z podróży. Można tu zjeść m.in. sycącą harirę, pho na gotowanym przez dziewięć godzin bulionie, pad thai czy testaroli (przodek włoskich makaronów) z domowym pesto. Większość składników jest niedostępna w Polsce, więc sprowadzają je z Berlina lub Amsterdamu. Jakby tego było mało, na deser Monika z Janem dołożyli małe kino na dwadzieścia kilka osób. Mogą zejść tu w kapciach i obejrzeć sobie film, bo Ruina skutecznie pozbawiła ich takich atrakcji. Teraz naprawdę mają szansę poczuć się tu jak w raju.

**La Ruina**  
ul. Śródka 3



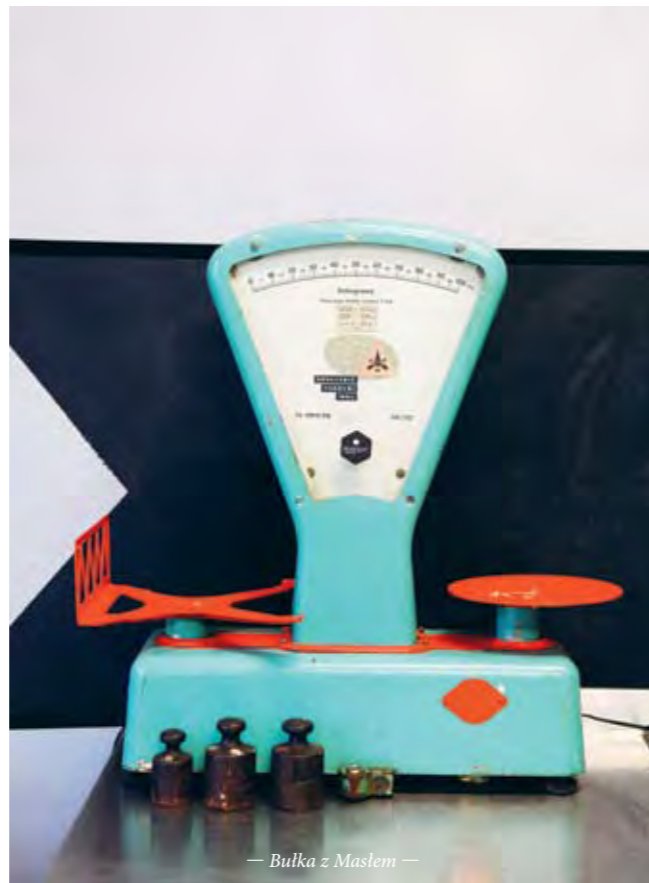


— Habemus Hummus —

## CHWALMY HUMMUS

Tylko hummus?! Tak, i to 20 różnych rodzajów, np. ze słodkim chili, cytryną kajeńską czy harisą. Wojciech Wołocznik, pomysłodawca i główny dowodzący w Habemus Hummus, który sam najbardziej lubi hummus w wersji klasycznej, nie potrafi jednoznacznie określić, co było motorem do rozpoczęcia tej działalności. – Dzisiaj myślę, że kierowała mną zwykła potrzeba dzielenia się jedzeniem i karmienia ludzi. Już sam widok osoby jedzącej to, co przygotowałem, jest dla mnie przyjemnością – tym większą, im bardziej jej smakuje – mówi. – Zarówno w Izraelu, jak i w Palestynie hummus uważa się za potrawę narodową. Jeśli kraje pozostające w głębokim konflikcie są w stanie znaleźć wspólny język na talerzu, to ja chcę ten talerz napełniać – wyjaśnia edukacyjny i propokojowy aspekt swojego pomysłu. Habemus Hummus nie ma stałego lokalu, a Wojtek przygotowuje swoje produkty wtedy, gdy jest okazja i czas. Można ich było spróbować m.in. podczas poznańskich edycji Restaurant Day czy recyklingowych śniadań na placu Wolności w ramach kulinarnego programu festiwalu Malta. Być może latająca kuchnia zawita w końcu do portu na stałym lądzie, ale o tym na razie cicho sza i łapie hummus, gdy nadarzy się sposobność.

**Habemus Hummus**  
www.facebook.com/habemushummus



— Bułka z Masłem —

## BUŁKA Z MASŁEM I MARMOLADA

Niektórzy przywożą z wakacji muszelki, my – słoiki. Z nietypowymi konfiturami, miodami z egzotycznych kwiatów, zaskakującymi w smaku czatnejami. Z torbą grzechoczących pamiątek wróciliśmy też z Poznania, a konkretnie z Bułki z Masłem. Pod tą nazwą kryje się tandem Dominiki Hoppe i Tomasza Seidera – projektantów, grafików i kulinarnych pasjonatów. Postanowili połączyć te zainteresowania, czego zaczątkiem była zeszłoroczna jednodniowa restauracja Tu/Teraz. Bułka z Masłem jest kontynuacją. Tu pracują nad nowymi pomysłami (np. specjalnymi cateringami), prowadzą warsztaty (np. o afrodyzjach czy kuchni bezglutenowej), a ostatnio zorganizowali jazzowo-owocowe jam session. Jeśli akurat nic się nie dzieje, można po prostu wpaść po firmowe przetwory – konfitury z pomarańczy i rabarbaru z marcepanem lub z dodatkiem sezamu i wody różanej czy też bananów, suszonych fig i rumu, czatnej rabarbarowo-jabłkowej z różowym pieprzem i ciemnym cukrem moscavado, musztardy (np. z octem balsamicznym, suszonymi pomidorami, czarnuszką i lubczykiem). Wiele z działań odbywających się w Bułce powstaje z myślą o lokalnej społeczności i Jeźycach. Podczas jednego z dzielnicowych wydarzeń poproszono mieszkańców o podzielenie się (w zamian za bułeczkę) ulubionymi przepisami. Efekty już wkrótce.

**Bułka z Masłem**  
ul. Kościelna 18/3 | www.bulkazmaslemblog.tumblr.com



— Hugo —

## KOLACJA Z HUGO

Propozycja dla tych, którzy poszukują nowoczesnej kuchni łączącej polskie i zagraniczne składniki. Hugo, z rekomendacją Slow Food Polska, mieści się na terenie odnowionych koszar (po sąsiedzku są wine bar i sklep Roberta Mielżyńskiego, restauracja i delikatesy włoskie Cucina oraz sushi bar Kyokai). Szefem tutejszej kuchni jest Dominik Narloch. Jak mówi, w gotowaniu kieruje się szacunkiem do produktu i tym, by zaprezentować w pełni jego walory. Równie chętnie sięga po polską dziczyznę czy łąkowe zioła, jak i atlantyckie owoce morza czy przyprawy typowe dla kuchni azjatyckiej. Z dobrym efektem. Jego dania cieszą oko i podniebienie, tworząc spójne, nieprzeładowane kompozycje. Do dzisiaj wspominamy krem z pieczonej dyni z pierożkami z grasicą i ogórecznikiem oraz sandacza z opieńkami, grillowaną polentą i marynowaną dynią, a także halibuta z ravioli z rakami z podpoznańskiej Mosiny, młodą kapustą, fenkułem, maślanymi kurkami i jagodami doprawionymi imbirem. Prócz stałej karty w Hugo regularnie organizowane są wieczory z menu degustacyjnym i kulinarne niespodzianki Dominika – np. z okazji Tlustego Czwartku przygotował pączki według przepisu swojej prababci, który znalazł w odziedziczonym po niej zeszycie sprzed ponad 100 lat.

PS Pracę kuchni można podglądać przez duże okno odgradzające ją od sali jadalnej, dlatego warto poprosić o najbliższy stolik.

**Hugo Restaurant**  
ul. Wojskowa 4 | www.hugorestaurant.pl



— Wypas —

## WEGE NA WYPASIE

Wszystko zaczęło się od Ciuchów i Ciach – pop-upowej restauracji z kuchnią wegańską, która pojawiała się i znikła wraz z kolejnymi edycjami Restaurant Day, za każdym razem w innym miejscu, z nowym menu i wystrojem. Za sprawą różnych zbiegów okoliczności pomysł Hani Kozubal i Kamila Kułagi doczekał się kontynuacji w postaci niedawno otwartego Wypasu specjalizującego się w wegańskich potrawach. Głównym założeniem jest tu zmienność menu. – Nie chcieliśmy tworzyć stałej karty dań, bo bałyśmy się nudy i rutyny. Dlatego unikamy... przepisów – opowiada Kamila. Kuchnia bazuje na sezonowych warzywach, ale nawet te dobrze znane występują w mniej typowym anturazie, np. jeśli pietruszka, to pieczona w winegrecie albo podana z fistaszkami. Prócz „propozycji tygodnia” codziennie pojawiają się inne dania lunchowe (ostatnio np. zielony krem z młodych liści rzodkiewki, krem sezamowy z gomasio, naleśniki owsiane z tapenadą podane z karmelizowaną cykorią, winogronami i orzechami włoskimi) i kanapka dnia. I – uwaga – jeśli po lunch przyjdziemy z własnym pojemnikiem, zapłacimy o złotówkę mniej. W Wypasie można też kupić firmowe przetwory, np. konfiturę z marchewki, hummusa, pikle i czatneje, a także produkowany na miejscu tempheh.

**Wypas**  
ul. Jackowskiego 38





— SPOT —



— Kwiaty i MIUT —

## SMAKI DOBRZE ZAPROJEKTOWANE

Wyjątkowe miejsce, w którym połączone zostały różne funkcje i sfery aktywności. W ceglany budynek dawnej elektrowni wildeckiej swoje miejsce znalazły miejskie spa, studio fotograficzne, atelier projektowania mody, pracownia fryzjerska, sklep z winami, akademie kulinarne Spot, to Eat oraz restauracja SPOT. Ponieważ w głowie nam przede wszystkim jedzenie i picie, zajmiemy się tymi ostatnimi. Menu SPOT swobodnie czerpie z europejskich, azjatyckich i wreszcie polskich smaków. Karta zmienia się z porami roku, ale prócz tego w każdy weekend kucharze przygotowują specjalne propozycje, które – jeśli znajdą uznanie – trafiają do stałego jadłospisu. I tak: zjemy tu na przykład podsmażaną wołowinę z korzeniem lotosu, sałatkę z gravlaxem, awokado i fenkułem, stek z miecznika z purée z zielonego groszku i tagliatelle z marchewki oraz mango czy kaczkę z pikantną sałatką z modrej kapusty i chipsami z selera. Wśród dań są też propozycje „fit”, polecane tym, którym zależy na sylwetce (nie tylko na wiosnę). Do dań można dobrać wina z karty (nagrodzonej przez magazyn „Wino”) lub z półki zajmującego kątek sali sklepu. Dodatkową kulinarną atrakcją SPOT, są regularnie odbywające się tu warsztaty akademii kulinarnej, np. wegańskie (m.in. z Elizą Mórąską, autorką bloga Whiteplate), kuchni tajskiej czy ostatnio z gotowaniem z wykorzystaniem polskich serów zagrodowych (z Mają Skorupską i Adamem Turowcem) – patronat nad nimi miały USTA.

### SPOT.

ul. Dolna Wilda 87 | [www.spot.poznan.pl](http://www.spot.poznan.pl)

## PO KWIATY, MIUT I MIÓD

Pierwszy raz trafiliśmy tu w upalne lato. W powietrzu unosił się lekki, słodki zapach, na skórze czuć było ożywczą, delikatną wilgoć – jak w ogrodzie o poranku. I jak w ogrodzie były tu kwiaty. Eustomy, anemony, sezonowe hiacynty i narcyzy czy nieco zapomniane kwiaty znane z przydomowych ogródków, takie jak piwonie i ostróżki. Obok, w szklanej gablocie, oplątwy – eleganckie rośliny, które do życia nie potrzebują żadnego podłoża, rosną zawieszane na linkach lub wsparte na gałęziach. Na stoliku – minikolekcja kaktusów, na parapecie – eteryczne moczarki i wywłóczniki w starych, szklanych butlach. Jest jeszcze ceramika, meble po renowacji, tasiemki, wstążki, doniczki, osłonki, kubki, fartuchy oraz słoiki z miodem. Czyli wszystko to, co kryje się pod widocznym na szyldzie obok kwiatów słowie „MIUT”: Meble, Inspiracje, Upominki, Tekstyli. Kwiaty & Miut to pomysł Łukasza Marcinkowskiego – projektanta mebli, z wykształcenia ogrodnika – oraz Radka Berenta – grafika i fotografa. Pojawił się, kiedy Łukasz kończył studia. W miesiąc znaleźli lokal, drugie tyle zabrał remont. Z kwiatów tworzą bukiety: lekkie, naturalne, folkowe, czasem jakby potargane, wianki i wieńce oraz ozdobne kompozycje. Swoją wiedzę i pasję dzielą się podczas tutejszych warsztatów florystycznych. A skąd MIUT? – Lubimy otaczać się ładnymi przedmiotami – wyjaśnia Radek. – Staramy się, aby były to głównie polskie produkty – ceramika z Bolesławca i ta, którą Spiek Ceramiczny robi specjalnie dla nas, szkło, tekstylia od Szarych Myszy czy artykuły papiernicze.

### Kwiaty & MIUT

ul. Szamarzewskiego 11/1 | [www.kwiatyimiut.pl](http://www.kwiatyimiut.pl)



— Taczaka 20 —

## PRYZMAK GENERAŁA

Dzienna emanacja słynnych Kisielic, klubu działającego pod tym samym adresem, ale w zgoła innych porach i z innymi atrakcjami (muzycznymi). Przed południem, od 8 rano, można tutaj wpaść na śniadanie lub szybkie espresso „na jednej nodze” przy barze, w porze „pośniadaniowej” zjeść m.in. kanapki na ciepło i sałatki, a także popracować przy flat white i dobrej muzyce. Na deser zamówić przysmak generała Stanisława Taczaka – tartę na kruchym czekoladowym spodzie, z warstwą karmelu i nadzieniem z serka mascarpone (do tego doppio, koniecznie).

### Taczaka 20

ul. Taczaka 20

## NIEZŁY KAWALEK

A dokładniej – ciasta. Najlepiej, jeśli traficie na sernik z kwaśną śmietaną lub ten z solonym karmelem. No dobrze, weźcie też brownie (bo zaraz może nie być). Jednak Piece of Cake to nie tylko ciasta. Dostaniecie tu pyszne wegeburgery (np. ze szpinaku z konfiturą pomidorowo-jabłkową i jalapeno) oraz – a może i przede wszystkim – kawę, która sprowadzana jest tu zwykle z Berlina, z cenionej palarni The Barn. Na miejscu są trzy młynki, cold brew, aeropress, drip. Wszelkie kawowe pytania naprawdę warto kierować do osób za barem, bo w zamian otrzymamy nie tylko dobry napój, ale też opowieść. Kiedy mamy już kawę i ciastko, rozsiadamy się na kanapie przy wejściu lub przy stoliku w kameralnym ogródku.

### Piece of Cake

ul. Żydowska 29

**JAVA COFFEE**  
SPECIALTY ROASTERS  
EST. 2001

100% ARABIKA  
ŚWIEŻO PALONA  
PRESTO DO TWOJEGO DOMU

WYPALAMY WYSYŁAMY TY ZAPARZASZ

JAVACOFFEE.PL

KOLUMBIK

JAVA COFFEE

JAVA COFFEE SPECIALTY ROASTERS. POLSKA PALARNIA KAWY założona w 2001 roku w Warszawie. To dla Was poszukujemy najlepszych ziaren Arabiki na całym świecie. Słuchamy, odkrywamy, selekcjonujemy, wybieramy, wypalamy, obserwujemy, kontrolujemy, testujemy, porównujemy, wączymy, smakujemy. Śledzimy i wyznaczamy trendy. Jesteśmy otwarci na ludzi, zmiany, smaki, nowe technologie. Świadomi, pozytywnie zakręcenii i zawsze z ogromną pasją. Każdego dnia dzielimy się tym z Wami!





## SIELANKA NA ANTYPODACH

The Grounds of Alexandria ma wszystko, czego gościom potrzeba do szczęścia – genialną kawę i wypieki, produkty od lokalnych farmerów, domowe, choć zaskakujące, menu, weekendowy targ, minifarmę oraz bajeczny ogród pełen ziół i warzyw. Mieszkańcy Sydney przychodzą tu odpocząć od zgiełku miasta, poczuć kontakt z naturą.

Mijając bramę The Grounds, wkraczamy do pięknego ogrodu. Zanim zdążymy na dobre się nim zachwycić, naszą uwagę kradną Kevin Bacon i Bradley – tutejsze świnka i owca. Tuż obok przebiega rozbawiona grupka dzieci w pogoni za kurą lub pisklakami. Kilka kroków dalej trafiamy na stanowisko ze świeżo przygotowaną lemoniadą i wodą różaną, która połyskuje w ogromnych szklanych słojach. Zaczynamy czuć klimat tego miejsca, a to dopiero początek. Dochodzi nas aromat parzonej kawy, dostrzegamy kolejne stanowiska w ogrodzie, gdzie serwowane są proste i obłędnie wyglądające przekąski oraz lokalne wyroby – sery, wędliny, a nawet sól. Wszystko toczy się tutaj wokół kawy i smacznego, organicznego jedzenia przygotowywanego z pasją. Planując tygodniowe menu, kucharze biorą pod uwagę to, co rośnie w ogrodzie. Jedzenie musi być świeże i sezonowe. Ale liczy się również sposób przygotowania i podania. Jeśli prawdą jest, że jemy oczami, w The Grounds może się zdarzyć, że syci będziemy jeszcze przed zjedzeniem, bo przywiązuje się tu wyjątkową wagę do detali. Chleb wypiekany w ważącym blisko tonę niemieckim piecu kroi się tu w grube pajdy, rozgniata na nim soczyste zielone awokado, kolor przełamuje czerwienią pomidora oraz bielą fetę, po czym dodaje kilka listków mięty, co daje idealne australijskie śniadanie. Kanapkę, aż ciężką od składników, serwuje się w kartoniku, więc nie ma obawy, że stracimy choćby okruszek.

Sam budynek, w którym mieści się palarnia kawy oraz gwarna kawiarnia ze świeżymi wypiekami, ma ciekawy wystrój i historię. Ogromny hangar był na początku XX wieku magazynem, potem fabryką ciast. Obecna współwłaścicielka, dekoratorka wnętrz, postanowiła zachować oryginalny charakter obiektu, a w połączeniu z nowoczesnymi elementami i drewnem cała przestrzeń wraz z ogrodem ma pozytywny i relaksacyjny klimat. Można tu usiąść w cieniu i zamówić jedno z popisowych dań. Na przykład sznyceł przyprawiany ziołami zebranych o poranku albo sałatkę z kaczką i brzoskwiniami, sosem winegret i plasterkami rzodkiewki. Ceny są tu europejskie – za takie danie zapłacimy równowartość ok. 50 zł, kawa to wydatek rzędu ok. 10 zł, kanapka – ok. 25 zł, ciasta i tarty – ok. 20 zł.

Manifestacyjne wręcz hołdowanie prostocie i naturalności idzie w parze z nastawieniem prorodzinnym. Dzieci, jak i z pewnością niektórzy dorośli, wariują na punkcie tutejszych zwierząt. Tuż obok stolików w ogrodzie znajduje się plac zabaw, więc rodzice mają pociechy na oku, a jednocześnie chwilę dla siebie. Można tu spędzić pół dnia na popijaniu lemoniady, głaskaniu zwierząt i zachwycaniu się kompozycjami z kwiatów, które dostępne są również w wersji „na wynos”. Ci, którzy nie mają zbyt dużo czasu albo planują wypad na plażę, mogą się tu zatrzymać po drodze po starannie przygotowany koszyk piknikowy. (Marta Greber)

**The Grounds of Alexandria**  
2 Huntley St, budynek 7A, Sydney, Australia



## Piżmo, drewno czy owoce?

Kiedy stajesz przed ścianą wypelnioną kolorowymi kapsułkami w butyku Nespresso na warszawskim Nowym Świecie, wiesz już, że wybór nie będzie prosty. Voluto, Kazaar, Arpeggio, Bukeela ka Ethiopia, edycje limitowane – potrzeba chwili namysłu i najlepiej kilku testów, by wybrać swoją ulubioną kawę.

Nespresso w swojej ofercie posiada jedynie naturalne kawy najwyższej jakości, które zamknięto w hermetycznych kapsułkach. Podzielono je na trzy grupy aromatyczne. Pierwsza z nich to kawy intensywne, które odznaczają: wyrazisty aromat i obecność jednej lub kilku dominant smakowych takich jak przyprawy korzenne czy drewno. W tej serii konsumentom szczególnie przypadły do gustu kapsułki Kazaar i Dharkan. Pierwsza jest oryginalną mieszanką o głębokiej wyrazistości smaku, którą zawdzięcza kawie robusta z Gwatemali i Brazylii oraz goryczce i nutom pieprzowym. Dharkan – unikalne połączenie arabiki z Ameryki Łacińskiej i Azji – charakteryzuje się intensywnością palonych ziaren, aromatem gorzkiego kakao i nut zbożowych. Drugą serię tworzą kawy zbalansowane (lekko słodkawe, o aksamitnym smaku, z nutą miodu lub zbóż) – np. lekkie Voluto z biskopowymi nutami (czysta arabika z Ameryki Środkowej i Południowej) czy Capriccio – o wyczuwalnym aromacie zbóż (mieszanka arabik z Południowej Ameryki z odrobiną robusty). Trzecią linię aromatyczną tworzą kawy kwiatowo-owocowe (aromaty kwiatów i cytrusów).

Osobliwą kawę Bukeela ka Ethiopia, będącą połączeniem dwóch arabik z Etiopii, wyróżniają dzięki nuty piżma i drewna. Zaś Rosabaya de Colombia zachwyca posmakami czerwonych owoców, przywodząc na myśl smak wina. W ofercie Nespresso nie brak też oryginalnych edycji limitowanych, takich jak dostępna od marca seria Colombian Terroirs, którą tworzą dwie kawy: Cauca i Santander. Cauca charakteryzuje się owocowymi, winnymi nutami i pełnym smakiem, zaś Santander wyróżniają nuty świeżo pieczonego chleba połączone ze słodkim smakiem karmelu. Nespresso pamięta także o tych, którzy powinni ograniczać spożycie kofeiny – kawy bezkofeinowe powstają w wyniku naturalnego procesu dekofeinizacji, bez użycia substancji chemicznych.

„Kawa musi być gorąca jak piekło, czarna jak diabeł, czysta jak anioł, słodka jak miłość”, powiedział niegdyś Charles-Maurice de Talleyrand. Każdy z nas ma ulubioną formę jej podania. Na opakowaniach swoich kaw Nespresso umieszcza rekomendowane sposoby przygotowania – jedne mieszanki pełnią smaku wydobywają w formie esencjonalnego ristretto (25 ml), inne jako nieco większe espresso (40 ml) lub lungo (110 ml). Specjalnie dla smakoszy powstała strona internetowa z przepisami Nespresso – dzięki niej przygotujesz takie zjawiskowe kawy jak podwójne latte macchiato z crème brûlée lub pikantne cappuccino z pieprzem.

Butik Nespresso

Nowy Świat 47, Warszawa, [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)