



#### GDAŃSK

- 1 Metamorfoza
- 2 Kurhaus
- 3 Puro
- 4 Neighbour's Kitchen
- 5 Mitte
- 6 Umam
- 7 Teatr Szekspirowski

#### SOPOT

- 1 Dwie Zmiany
- 2 Crudo
- 3 Festus
- 4 Francuz Cyrano and Roxanne
- 5 Ser Lancelot

Trójmiasto ma nietatwe zadanie jako karmiciel: musi sprostać gustom przyjeżdżających tu cały rok turystów o różnych potrzebach, portfelach i rozmaitych marzeniach o wypoczynku idealnym. Gastronomia tu jednak się zmienia. Z takiej z dużą ilością bitej śmietany na gofrze w taką, za którą stoi głębsza myśl. Jest wybór między tradycyjnymi miejscami starego miasta, bulwaru czy okolic przystani, a orzeźwiający, coraz młodszym Wrzeszczem, świeżo otwartymi knajpami z wyraźną koncepcją w Gdyni, bezpretensjonalnymi punktami w Sopocie.

Anna Królikiewicz

#### GDYNIA

- 1 Dworzec
- 2 Chwila Moment
- 3 Śródmieście
- 4 Mikroklimat
- 5 Cyganeria
- 6 Desdemona



# PRZEWODNIK

Zamiast z tłumem turystów i wczasowiczów tłoczyć się w sieciowych kawiarniach i smaźalniach serwujących ryby prosto z zamrażalnika, skierujcie kroki do miejsc znanych tylko wtajemniczonym mieszkańcom aglomeracji. Odwiedziliśmy Trójmiasto przed sezonem, by artystkę Annę Królikiewicz i innych zaprzyjaźnionych insajderów wypytać, dokąd należy pójść – nie tylko w celach kulinarnych. Powstała imponująca lista. Trójmiasto ma drugie, sekretne życie – warto nim przez chwilę pożyć.



## HOTEL NA WYSPIE

Ucieszyliśmy się, że w momencie przygotowywania naszego przewodnika akurat otwierał się w Gdańsku hotel marki, którą wyjątkowo cenimy. To czwarta już po Wrocławiu, Krakowie i Poznaniu lokalizacja Puro. Sprawdza się idea, by tworzyć hotele w ścisłych centrach miast, nowoczesne, ale subtelnie wtapiające się w otoczną miejską tkankę. Bryła gdyńskiej filii, postawionej na Wyspie Spichrzów, nawiązuje do kształtu gdyńskich kamieniczek, choćby tych, które stoją dokładnie naprzeciwko hotelu. W wysokim lobby pną się do sufitu okrętowe liny, a menu restauracji Ink zdobią zdjęcia wytatuowanych marynarzy. Tu nie spotkacie tandetnych imitacji designerskich mebli, tylko oryginalne egzemplarze, starannie wybrane i (co też ważne) nie najbardziej oczywiste. Lubimy Puro za jego wygodne łóżka, młodą i bystrą obsługę, szlachetny kaflowy bar i lobby, w którym dominuje wspólny stół, zaopatrzony w ciekawe albumy i magazyny. A co ujęło nas najbardziej, to to, że na ścianach zamiast typowych w sieciach hotelowych tandetnych printów wiszą prace gdańskich artystów – zdjęcie ze stoczni Michała Szłagi i mozaiki z gdańskiego dworca Szymona Rogińskiego. Za tego typu pomysły, identyfikację restauracji Ink (wyjątkowo wysmakowaną) czy atramentową kolację wydaną na otwarcie hotelu przez Annę Królikiewicz (naszą przewodniczkę i współpracowniczkę) odpowiada londyńskie studio projektowe Double Decker. Lubimy bardzo!

### **Puro Hotel**

ul. Stągiewna 26 | Gdańsk  
[www.purohotel.pl/gdansk](http://www.purohotel.pl/gdansk)

## ŚWIŃSKIE NÓŻKI I LODY Z RABARBARU

Jeśli szukacie fine diningu w Trójmieście, z pewnością prędzej czy później przekroczycie próg Metamorfozy. Przez kilka lat szefem kuchni był tu Łukasz Toczek, kilka miesięcy temu zastąpił go Adrian Klonowski. W jego karcie panuje absolutna sezonowość. – Jeśli rybacy nie przywiozą znad morza świeżych ryb, bo na przykład nie jest to czas ich połowów, w karcie ich nie będzie – deklaruje. I rzeczywiście w menu Metamorfozy, które dawniej było głównie rybne, dziś dominują mięsa: jest prosiak, głowizna pieczona całą noc z galareta zę świńskich nóżek, rabarbarowymi lodami oraz rabarbarem krojonym z miodem rzepakowym, królik podwędzany na sianie podawany ze szpikiem wołowym, demi glące z drzewem jabłkowym oraz szczawiem leśnym na pieczywie pszennym własnego wypieku czy ozór opalany w żarze, później gotowany sous vide z octem z czosnku niedźwiedziego, oliwą, oraz jego liśćmi. „Wszystkie produkty są u nas polskie, od soli z Ciecchocinka, przez warzywa i mięso, po nasze własne autorskie nalewki. Staramy się dopasować kartę do pory roku i tego, co dostępne na rynku, mamy całą sieć lokalnych, sprawdzonych dostawców” – opowiada Adrian. My cenimy Metamorfozę także za kreatywne akcje, które organizuje co roku, by jednoczyć polskich kucharzy i jednocześnie promować pomorskie kulinaria.

### **Metamorfoza**

ul. Szeroka 22/23 s | Gdańsk  
[www.restauracjametamorfoza.pl](http://www.restauracjametamorfoza.pl)



— Kurhaus —



— Neighbour's —



— Umam —



— Mitte. Chleb i kawa —

## FERMENT WE WRZESZCZU

Takiego entuzjazmu u mieszkańców Trójmiasta dawno nie widzieliśmy. Na hasło Kurhaus ich oczy zaczynają błyszczeć, a kto tę nazwę umie rozszyfrować, już wiadomo, że swój, że nie tylko pojmują, co to trzecia fala kawy, aeropress czy Czarny Deszcz, ale też wie, gdzie cumują artyści, poeci i inny sort alternatywnej młodzieży trójmiejskiej. Od roku we Wrzeszczu, w nieco zapomnianych, eklektycznych kamienicach z przełomu wieków przy rondzie Wajdeloty działa Kurhaus (z niem. dom zdrojowy), który zapewnia atrakcje przeważnie dzienne, nawet jeśli odbywają się tu też od czasu do czasu wieczorne imprezy. Jest więc dobra kawa z czeskiego Doubleshot czy wrocławskiego Czarnego Deszczu. O jakości przelewu dba sama właścicielka Milena Kotecka, która Kurhaus traktuje jak dom. W oknie wisi makrama z kwiatami, meble z lat 60. pomagali jej odrestaurować przyjaciele ze Sztuki Mebla, a stoliczek z grami planszowymi sprawia, że można się tu zasiedzieć. Serwowane są domowe ciasta i piwa z małych browarów Reden czy Stu Mostów. – Jeśli komuś się podoba, to do nas wraca – zapewnia Milena. Kurhaus zasiał ferment na Dolnym Wrzeszczu. Od jego otwarcia dzielnica ożyła, obok powstały kolejne lokale warte odwiedzenia: kawowe Fukafe, wegetariańskie Avocado czy Knudel z domowym makaronem.

**Kurhaus**  
ul. Aldony 6 | Gdańsk Wrzeszcz  
[www.facebook.com/kurhaus.wrzeszcz](http://www.facebook.com/kurhaus.wrzeszcz)

## NIE TYLKO DLA SĄSIADÓW

Nowalijka na trójmiejskiej scenie gastro. Pierwsza lokalizacja Sąsiedzkiej kuchni otworzyła się przy gdańskiej marinie, przy której właśnie odradza się Wyspa Spichrzów oraz powstał rząd nowych apartamentowców. W okolicy nie brakuje turystów, i to właśnie z myślą o ich karmieniu powstał rok temu ten lokal, ale to nie znaczy, że gdańszczan w nim nie spotkacie. Młodzi kucharze i krótka karta gwarantują jakość, jakiej nie doświadczyliście w wielu trójmiejskich lokalach. Na kredowej tablicy wypisano menu. A w nim na przykład: ryba/cebula/fenkuł/por/pietruska czy wół/kluski śląskie/marchew/szpinak/pieprz. My spróbowaliśmy ogonów wołowych zestawionych nietypowo z kurczakiem, marchewką i pietruszką w demiglasowym sosie oraz kofty z kaszy jaglanej z cieciorą i soczewicą z dodatkiem. Oba dania smakowały nam bardzo. Trochę mniej deser – sernik truskawkowy, w którym serek okazał się zbyt mocną dominantą. Ale nieformalny klimat i miła obsługa zrekompensowały tę niedoskonałość. Na pewno tu wrócimy.

**Neighbour's kitchen**  
ul. Szafarnia 11/U12 | Gdańsk  
ul. Hryniewickiego | Gdynia, Sea Towers  
[www.facebook.com/nhbkitchen](http://www.facebook.com/nhbkitchen)

## LATAJĄCY SPODEK O SMAKU LIMONKI

W tym sezonie to absolutny gastronomiczny trójmiejski must. Nie można nie przetestować rewelacyjnych ciastek i deserów cacek, które wychodzą spod dłoni Krzysztofa Ilnickiego. Mistrz ten pracował w brytyjskich gwiazdkowych restauracjach, ale ostatnio wrócił do ojczyzny i osiedlił się w Gdańsku. Warszawiacy przejęli debatę na temat wyższości Lukullusa nad Odette lub odwrotnie będą zdziwieni: czarny koń cukierniczego wyścigu o puchar Polski skrył się na obrzeżach Gdańska, w romantycznie białym, nowym apartamentowcu dopiero co oddanym do użytku. Z nazw zwyczajne – szarlotka, crème brûlée, tarta cytrynowa – przyjęły formę znanych z paryskich i hiszpańskich cukierni błyszczących półkul i wąskich prostokątów ozdobionych esami-floresami kremu i cienkim jak pergamin płatkami czekolady. Patrząc na nie, myślimy: już to widzieliśmy... Ale gdy posmakujemy, nasze podniebienia miękną, serca zaczynają bić szybciej, a potem jakaś kołcząca myśl ciągnie nas do Umamu znowu i znowu. Uwaga, nierzadko ciastek zaczyna brakować już koło 15, więc śpieszcie się, wczasowicze i lokalsi, trzeba wcześniej zejść z plaży, by załapać się na kokosowy, karmelowy lub malinowy Paris-Brest, mus czekoladowy lub limonkowo-karmelowy latający spodek z dodatkiem czerwonej pomarańczy.

**Umam**  
ul. Hemara 1 | Gdańsk  
[www.facebook.com/pages/umam](http://www.facebook.com/pages/umam)

## KAJAK, KAWA, CHLEB

Powstanie tej kawiarni odnotowaliśmy od razu, gdyż nastąpiło ono tuż po naszej wizycie w Gdańsku w 2013 roku. Zaproszeni przez władze miasta podziwialiśmy wówczas murale na Zaspie, festiwal Streetwaves, jedliśmy nowoczesnie w Metamorfozie, ale dobrej kawy w Gdańsku nie było wcale. Chwilę potem usłyszeliśmy o Mitte i wiedzieliśmy już, że coś się ruszyło. Dolne Miasto to piękny, ale niełatwy rejon. Zniszczone kamienice wypierane są przez apartamentowce i hotele, można pływać kajakiem po starych gdańskich kanałach. Dawna zajezdnia tramwajowa przy Małej Zbrojowni zmieniła się w latach 90. w klimatyczny wydział rzeźby ASP. Urzędów tu multum, ale gastronomii nie ma żadnej. Na Mitte odważył się Marcin Potkański, właściciel małej agencji reklamowej. On i jego współpracownicy marzyli, tak jak my, o dobrej kawie w Gdańsku i końcu postanowili serwować ją... u siebie w biurze. Wstawili ekspres do sali konferencyjnej, ceny za espresso ustalili dumpingowe – przez pierwszy rok tylko 2,9 zł, dziś 3,9 zł. No i tak się zaczęło, potem biuro przeniosło się kilka ulic dalej, a kawiarnia została, rozbudowując swoją ofertę także o świeże pieczywo. I tak jest do dziś: Mitte mimo niewielkich rozmiarów podejmuje gości tym, co najważniejsze – świeżym chlebem i aromatyczną kawą.

**Mitte. Chleb i Kawa**  
ul. Rzeźnicka 47b | Gdańsk  
[www.chlebikawa.pl](http://www.chlebikawa.pl)

## MODERNIZM, JAZZ I KIMCHI

Gdyńska modernistyczna piękność skończyła właśnie 67 lat. Taki wynik w gastronomii to niezły wyczyn. Ostatnio Cyganeria przeszła generalny remont i dziś mimo wielu dziesięcioleci wyczerpującego życia artystyczno-towarzyskiego kusi znów świeżością, pięknymi modernistycznymi wnętrzami i dobrą kuchnią. Kawiarnia artystyczna została założona w 1946 roku przez Wandę Andrzejewską, która prowadziła ją silną ręką do 1991 roku. Tu spędzali czas gdyńscy malarze, aktorzy, muzycy. Tu mieścił się Salon Sztuki Ludowej, organizowano i nadal organizuje się wystawy. Od początku lat 90. miejsce prowadzi wnuk Wandy Karol Hebanowski. Dzięki niemu zasłynęło ono świetnymi koncertami jazzowymi. Dziś w Cyganerii nadal jest sporo kultury, ale pojawił się też nowy element – jedzenie. I to takie, dla którego warto przyjechać tu specjalnie. Azjatycki bulion wołowy inspirowany wietnamskim pho z makaronem ryżowym, omletem, miętą, kolendrą i limonką czy kanapka z wolno pieczonym boczkiem wieprzowym, kimchi i sosem hoisin w parzonej bulce drożdżowej? Zielone tajskie curry z kurczakiem, pak choi, sałatką z kolendry, pomeli i selera naciowego czy raczej sernik z koziego sera z sałatką z winogron i marynowanego pieprzu? A może malowniczy ogon wołowy z płatkami makaronu podawany w czarnym musie z pietruszki? Cyganeria uwodzi mimo siedemdziesiątka na karku.

### Café Cyganeria

ul. 3 Maja 27 | Gdynia

[www.cafecyganeria.pl](http://www.cafecyganeria.pl)

## KOLEKTYW I GOŹDZIKOLA

Nie należymy do miłośników spacerków po Monciaku, ale przewodniczka każe, więc zaciskamy zęby i przebijamy się przez wartkie strumienie ludzi płynące w obie strony kurortowego deptaka. Na szczęście kiedy docieramy do Dwoch Zmian, możemy zamówić w spokojnym i kompletnie nieprzetrawionym przez turystyczną szarańczę miejscu. Działa od grudnia ubiegłego roku i jest... spółdzielnią socjalną grupy trójmiejskich artystów. Skrzyknęli się, bo nie mieli swojego miejsca – klubu, galerii, baru. Podzielili obowiązki płynnie: Maciek i Tomek zajmują się galerią, Ania sceną performatywną oraz – razem z Julką, która jest poza tym świetna w DIY – sprawami kuchni i baru, Kasia warsztatami dla dzieci, Adam wydarzeniami i koncertami, Marcin tkanką techniczną miejsca. Krystian zaś jest prezesem. Kiedyś mieściła się tu legendarna sopocka restauracja, kawiarnia i bistro Złoty Ul. – Tu było moje krzesło, kiedy siedziałam z tatą na rytualnych lodach – mówi nasza przewodniczka, pokazując taras. – Tu stał kiedyś biały fortepian – opowiada nam Tomek, wskazując na miejsce, które dziś zajmują drewniane stoliki, fotele i kanapa. – Nie zatrudniamy barmanów ani kelnerów. Nie chcemy oddawać tak ważnej części tej roboty. Osoby, które tu przychodzą, są naszymi gośćmi, nie klientami. Codziennie jest inny lunch, domowe ciasta, doskonała kawa i genialna goździkola (napój przyrządzany przez Julkę na bazie goździków).

### Dwie Zmiany

ul. Bohaterów Monte Cassino 31 | Sopot

[www.facebook.com/dwiesziany](https://www.facebook.com/dwiesziany)

## TATAR, STEK I BIAŁE KAFLE

Usytuowany centralnie przy Monciaku i czujnie wylapujący kulinarne trendy lokal (połączenie różnorodnych drewnianych elementów z białymi kafkami, otwarta kuchnia, common table i skoncentrowane na mięsie menu) podbija od roku serca tubylców i turystów. W karcie wiele gatunków mięs: od tataru z polędwicy wołowej z emulsją z żółtka, przez różnego rodzaju steki, po karkówkę z dzika czy comber z jelenia (ceny od 22 do 84 zł). Mięso jest tu zdecydowanie bohaterem pierwszoplanowym: odpowiednio sezonowane, obrabiane, smażone na kamieniach wulkanicznych. Szefem kuchni jest Jan Nawrocki znany wcześniej z poznańskich restauracji Hugo i Bazaar.

### Crudo

ul. Bohaterów Monte Cassino 36/2 | Sopot

[www.crudogrill.com](http://www.crudogrill.com)

## AKWITANIA NA MONCIAKU

Na sopockim Monciaku, nieopodal przejścia podziemnego pod torami kolejki podmiejskiej od kilku lat działa Cyrano & Roxane. Właścicielami są Francuz Marc Petit (pochodzi z Akwitanii, z miasteczka Bergerac – tego samego, z którego pochodził Cyrano) i jego żona Maria, Polka. Marc postawił sobie za cel kultywowanie francuskiej tradycji gastronomicznych. W jego restauracji panuje charakterystyczny klimat oberży z francuskiego miasteczka. Restauracja słynie z pysznego foie gras robionego na miejscu z importowanych z Francji wątróbek (40 kg miesięcznie!) oraz genialnej kaczkki confit. Do tego starannie dobrane, importowane przez samego właściciela wina. Miejsca lepiej rezerwować kilka dni przed planowanym posiłkiem, bo rzadko kiedy uda się „z marszu” znaleźć tu wolny stolik.

### Cyrano & Roxane

ul. Bohaterów Monte Cassino 11 | Sopot

[www.cyrano-roxane.com](http://www.cyrano-roxane.com)

## MONUMENT POD GWIAZDAMI

Olbrzymia bryła otwartego niecały rok temu gdańskiego Teatru Szekspirowskiego robi wrażenie. Czarno-ceglane, minimalistyczne mury, które przypominają nowoczesne pawilony galerijne, skrywają typowe dla czasów elżbietańskich drewniane loże i scenę, a otwierany dach sprawia, że spektakle można oglądać jak w czasach Szekspira pod gołym niebem. Autorem monumentalnego projektu jest Włoch Renato Rizzi. Nowoczesna architektura, której budowa pochłonęła pokaźny budżet (około 95 mln zł brutto), wywołała sporo kontrowersji. Budynekowi zarzucono słabą akustykę, narzekano na kiepską widoczność sceny z łóż, wytykano brak obrotowej sceny. No cóż, malkontenci zawsze się znajdują, ale warto pamiętać, że od kilkudziesięciu lat w Polsce nie został zbudowany żaden nowy teatr, a ten gmach jest wyjątkowo spektakularny i ma szansę stać się nową wizytówką Gdańska, zwłaszcza jeśli repertuar dorówna rozmachowi architektury.

### Teatr Szekspirowski

ul. Bogusławskiego 1 | Gdańsk

[www.teatrszekspirowski.pl](http://www.teatrszekspirowski.pl)



— Dwie Zmiany —



— Crudo —



— Cyrano & Roxane —



— Cyganeria —



— Chwila Moment —



— Mikroklimat —



— Ser Lanselot —



— Śródmieście —

## CHWILA Z PIECA, MOMENT Z GRILLA

Tak brzmi rozbudowana nazwa tego miejsca. W blaszanych kontenerach przy skwerze Żeromskiego mieści się jedna z bardziej wziętych dziś gastronomicznych miejscówek Gdyni. Dolna część to Chwila, która zaprasza przede wszystkim na śniadania. Oferuje duży wybór opcji kanapkowych, np. z wędzonym łososiem, ricottą cytrynową, świeżym ogórkiem i sałatą czy chleb orkiszowy z burakami marynowanymi w balsamico i ziołach z kozim serem oraz szpinakiem, a także wiele zdrowych koktajli, dań z jajkami, tart i wypieków. Świeża bagietka i puszysta pasta jajeczna równa się weekendowy poranek. To zdecydowanie jedna z najlepszych opcji śniadaniowych w Trójmieście, tylko o miejsce czasami ciężko (latem dochodzi na szczęście ogródek). Warto tu wpaść na kawę i po świeże pieczywo. Górna część to miejsce zdecydowanie bardziej obiadowo-koktajlowe, w menu poza obowiązkowymi hamburgerami (z bułką własnego wypieku) są także mięsa, ryby i sałatki z różnych stron świata: marokańskie, izraelskie, arabskie.

### Chwila Moment

ul. Świętojańska 30 | Gdynia  
[www.chwilamoment.com.pl](http://www.chwilamoment.com.pl)

## NIEBIESKI KSIĄŻĘ I SEROWY BAKCYL

Warto wiedzieć, że to tu, w Sopocie, trzy lata temu otworzył się pierwszy w Polsce sklep z polskimi serami zagrodowymi. Zawdzięczamy go dziennikarzowi Grzegorzowi Jankowskiemu, któremu tak zasmakował farmerski ser z ranczo Frontiera, że, jak sam mówi, nieodwołalnie złapał bakcyła serowarskiego. W Ser Lanselocie znajdziecie kilkadziesiąt unikalnych serów, np. Białego i Niebieskiego Księcia od Mariusza Purgała, sery jerseyowe (blue i dojrzewające), owcze z niebieską pleśnią. Koniecznie spróbujcie jogurtów od Lucyny Wańczyk, które mogą stać w szranki z tymi, które znamy i uwielbiamy z Drogi Mlecznej, czy Lancelota w wersji krowiej oraz koziej robionego na specjalne zlecenie sklepu, dostępnego chyba tylko tu. Ponadto na półkach znajdziecie serowe dopełniacze: konfitury, miody, przetwory, cydr, wina oraz akcesoria do krojenia i podawania wina. Lanselot organizuje też serowe degustacje. To miejsce trzeba znać.

### Ser Lanselot

Haffnera 6 | Sopot  
[www.serlanselot.com](http://www.serlanselot.com)

## PEGAZ, OKRĘT I CIAŁA NIEBIESKIE

Warto wybrać się na gdyński dworzec kolejowy, nawet jeśli nie wybieramy się w podróż pociągiem. Przystronne wnętrza będące połączeniem przedwojennego modernizmu i powojennego socrealizmu. Gdynia bez większego uszczerbku przeżyła wojnę. Jednym z niewielu zburzonych budynków był właśnie dworzec główny. Odbudowano go w 1956 roku według projektu prof. Wacława Tomaszewskiego (autora Domu Bawełny i gmachu Akademii Morskiej), a jego klasę można ponownie podziwiać po gruntownym remoncie z 2008 roku, w trakcie którego w dworcowej poczekalni niespodziewanie odsło-

nięto freski z 1957 roku przedstawiające morski krajobraz, polichromię z ciałami niebieskimi i znakami zodiaku, mozaiki z Pegazem na kole PKP oraz dźwigami stocznioowymi i statkami. Ich autorem był prof. Juliusz Gizbert-Studnicki z gdańskiej PWSSP. To wyjątkowy na skalę kraju przykład szacunku do tradycji polskiej architektury.

### Dworzec Gdynia Główna

ul. Konstytucji 1

## SŁOIKI I PRZELEWY

Urocze, bezpretensjonalne miejsce prowadzone przez Kamila Chylińskiego i Konrada Radlaka, którzy stwierdzili, że czas już ruszyć za głosem serca i zacząć realizować marzenia. Posiadanie własnej kawiarni z dobrą kawą i słodczymi było jednym z nich. Rzucili pracę w szkole i biurze, wyremontowali lokal, inspirując się skandynawskim minimalizmem. Mikroklimat działa od sześciu miesięcy, elementem charakterystycznym jest półka skonstruowana z dwóch drabin, a na niej wymiennik książek oraz desery w słoikach: musy, puddingi robione przez zaprzyjaźnioną manufakturę pod Wejherowem na bazie prawdziwej wiejskiej śmietany lub mleka kokosowego, codziennie świeże dowożone do Gdyni. Smaków jest wiele, ciągle pojawiają się nowe: tapioka na mleku kokosowym z mussem z mango, krem na bazie kaszy jaglanej o smaku bazyliowo-truskawkowo-kokosowym, mus z białej czekolady, panna cotta z malinami lub karmelem. Słoiczki można zabierać na wynos za niewielką kaucją. Dodatkowo są tarteletki i kanapki. Do tego kawy przelewowe z warszawskiego Kofi Brandu.

### Mikroklimat

ul. Abrahama 26 | Gdynia  
[www.facebook.com/mikroklimat.gdynia](https://www.facebook.com/mikroklimat.gdynia)

## MODNIE I DOBRZE

W Śródmieściu rządzą burgery, podawane w zestawach z sałatą lub frytkami. Gdy dodać do tego wnętrze z dużym logotypem na czarnej ścianie wykonanym z żarówek, staje się jasne, że nie chodzi o nowatorski koncept kulinarny. Od razu wyczuwa się dobry słuch właścicieli w kwestii trendów, które w gastronomii już się sprawdziły. Ale Śródmieście broni się jakością. Ich wegetariański hamburger z soczewicą był jednym z najlepszych, jakie jedliśmy, być może dlatego, że bułki robione na specjalne zamówienie przyjeżdżają aż spod Karwi. Śródmieście jest ciągle pełne, przychodzą zarówno hipsterzy, jak i rodziny z dziećmi. A nieopodal właściciele otworzyli niedawno kolejny lokal, który karmi po włosku, makaronami i pizzą z pieca opalanego drewnem.

### Śródmieście

ul. Mściwoja 9 | Gdynia  
[www.bistrosrodmiescie.pl](http://www.bistrosrodmiescie.pl)