Tekst: Monika Brzywczy

**Kiedy budzimy się rano w ulubionym hotelu w centrum miasta, pierwsze, co słyszymy, to pianie koguta, a potem zaczynają wtórować mu rytmiczne uderzenia młotków. To budują się nowe wieżowce, kilka-kilkanaście luksusowych budynków. Idą w górę w zawrotnym tempie, ale tuż obok stoją chatynki, których mieszkańcy wciąż hodują kury. Bangkok ma tyle warstw i zakamarków, że można go zwiedzać przez wiele dni. To metropolia, miasto gigant, momentami męczący, zakorkowany, zatłoczony, nielogiczny, ale jedzeniowych atrakcji jest co nie miara. Na każdym kroku. Na kolejnych kartkach: kilka naszych sprawdzonych adresów.**

Zdjęcia: Krzysztof Kozanowski

## 1 Zlizuj i tańcz

Numer jeden w rankingu Asia's 50 Best Restaurants, numer siedem na świecie, krótko mówiąc: trzeba tam zjeść. Zarezerwować stolik nie było łatwo, ale w końcu się udało. Gaggan Anand przyjął nas w drugiej turze, która zaczyna się o 21.00. Pierwsza o 18.00 – co oznacza, że ze zjedzeniem 22-daniowego menu trzeba się uporać w dwie i pół godziny. Jest to możliwe tylko ze względu na ultrasprawną obsługę, dograną w każdym szczególe. Proste obliczenie matematyczne wskazuje, że danie na stoliku pojawia się dokładnie co cztery minuty. Ale od początku: najpierw dostajemy menu na cienkim pergaminie. I co tam widać? Same emotikony! Gaggan, znany z poczucia humoru, nie napisał ani jednego słowa. Widzimy tylko symbole, kurczaczki, kwiatki, ośmiornicę, błyskawicę. To jest to słynne „emoticon menu", które jest krok po kroku rozszyfrowywane dopiero po pojawieniu się na stole kolejnych talerzy. Błyskawica to słynny „Yogurt Explosion" – zamknięty w molekularnej „sferze" jogurt z indyjskimi przyprawami. Z kolei język oznacza danie, które należy zlizać z talerza. W kształcie języka rozsmarowane są trzy mikstury: z grzybów, z groszku, z trufli. Ale zanim talerz zjawia się na stoliku, kelner wnosi małego czerwonego iPoda, z którego poleciały mocne rockowe dźwięki „Lick It Up" Kiss z 1983 roku. Trochę rozrywki w trakcie długiej kolacyjnej degustacji nie zaszkodzi. Nas rozbawiał też jeden z kelnerów, starszy Taj, który z aktorską manierą zginał się przed nami w ukłonach, konwersował, a nawet usiadł nam na kolanach i z troską pomógł dokończyć danie... Świetna jest selekcja win – znajdziecie tu wszystko, od poczciwych i drogich win bordoskich po te pomarańczowe i organiczne. Każde, tak czy siak, dosyć drogie, wino w Tajlandii zawsze kosztuje krocie. W Gaggan czekała na nas jeszcze jedna niespodzianka – okazało się, że *sous chef* jest Polakiem. Radek Zarębiński pracuje tu od ponad roku. Jeśli też go spotkacie, możecie zapytać, gdzie kucharze chodzą po pracy na drinka.

Gaggan, 68/1 Soi Langsuan
www.eatatgaggan.com

## 2, 3 Rdzennie tajskie z zerowym węglem

Nazwa restauracji Bo.Lan pochodzi od połączenia dwóch ksywek: Bo, czyli Duangporn „Bo" Songvisava (Tajka) i Dylan „Lan" Jones (Australijczyk). Poznali się w Londynie, gdzie oboje stażowali u Davida Thompsona w Nahm. Spotkanie zaowocowało małżeństwem i inspirującą kulinarną współpracą na lata. Para stworzyła Bo.Lan w 2009 roku, chcąc serwować bezkompromisowe tajskie jedzenie na najwyższym poziomie. Bo prowadziła też program w telewizji, wykładała na uczelniach w Bangkoku, w 2013 roku została najlepszą szefową kuchni. Oboje lubią wyszukiwać zapomniane składniki na lokalnych targach, odświeżać przepisy, o których nie pamiętają mainstreamowe restauracje. Kultywują tajskość. Nas zaskoczyło tempo, w którym została podana 18-daniowa kolacja (1,5 godziny – w Tajlandii tempo ma znaczenie!) oraz to, że dania główne wjechały na stół wszystkie razem (bardzo ostre!) – jak nam wytłumaczono, to dlatego, że Tajowie lubią się dzielić, na tym opiera się każdy ich posiłek. W porze lunchu dostępne są także dania z karty. Od kilku lat Bo i Lan coraz większą wagę przywiązują do utrzymania zerowego śladu węglowego. Aby to osiągnąć, zbudowali ogród warzywny, system filtrowania wody i recyklingu odpadów. Rok temu otworzyli nowe bistro Err, usytuowane w starej części miasta, blisko Wat Pho i targu kwiatowego. Serwują tam jedzenie inspirowane tajską wsią, street foodem i pyszne drinki.

Bo.Lan, 24 Sukhumvit 53 Alley
www.bolan.co.th

Err, 394/35 Maha Rat Road
www.errbkk.com

## 4 Ekologicznie i z lodami

Butikowy 12-pokojowy hotel położony jest nad brzegiem rzeki Menam, tylko kilkanaście kilometrów od Bangkoku, i cały tonie w zielni. Ekologiczny kurort został zaprojektowany przez 36-letniego Jirayu Tulyanonda. Architekt postawił sobie za cel, by stworzyć komfortowe odosobnienie bez uszczerbku dla środowiska. Domki wykonano z bambusa, szkła i stali. Podłogi, ściany i sufity zbudowano z odzyskanego drewna i lokalnego bambusa, stare kartony po soku zapewniają izolację. Są umieszczone na palach, jak tradycyjne tajskie spichlerze na ryż, a łączą je drewniane kładki. Do hotelu można się dostać wyłącznie pieszo, rowerem lub łodzią. Zresztą Tree House oferuje specjalne zniżki dla osób przyjeżdżających na dwóch kółkach, zbudowano tu nawet warsztat rowerowy. To jeszcze nie koniec ekologicznych rozwiązań. Odpady z kuchni przetwarzane są na kompost, a energia uzyskiwana jest ze słońca i wiatru. Właściciele, w czynie społecznym, oczyszczają rzekę Menam ze śmieci! Ideał? Prawdopodobnie. Dodajmy jeszcze, że dla gości przewidziano lody za darmo przez cały czas ich pobytu. Czekamy na polski odpowiednik!

Bangkok Tree House
60 Moo 1, Petch Cha Hueng Road, Phra Pradaeng 10260
www.facebook.com/bangkoktreehouse

## 5 Infuzowane i industrialne

Przestronna kawiarnia w minimalistycznym stylu. Betonowy bar, surowe ściany, odsłonięte żarówki i mała witryna ze słodyczami. Poza tym tylko kawa, kawa i kawa. Od drzwi pachnie świeżo wypalonymi ziarnami. Kawa podawana jest tu na wiele sposobów, od espresso i latte przez perfekcyjnego flat white'a po ciekawe napoje na bazie kawy. Na przykład Phayathai Citric, czyli espresso z tonikiem, przyprawami i cytryną, czy Suprem – kawowy superkremowy shake podawany w kieliszku do wina. Są też napoje bezkofeinowe, na przykład herbata chai zamrożona w kostkach; przed podaniem leje się na nią gorące mleko i obserwuje, jak kostki powoli się rozpuszczają. Factory Coffee uważana jest za jedną z najciekawszych dziś kawiarni w Bangkoku, to z pewnością kawowa awangarda.

Factory Coffee, 35/18 Phayathai Road
www.facebook.com/factorybkk

## 6 Z dala od korków

Bangkok to rzeka samochodów, autobusów i tuk-tuków uparcie zatykająca arterie miejskie. Betonowe estakady, na których zbudowano szybką kolej, by ruch udrożnić, tworzą zawieszoną w powietrzu drugą warstwę miasta. Turyści i tubylcy wymijają się na chodnikach. Tkanka miejska jest intensywna i gęsta, czasami bardzo chce się od niej uciec. Wtedy warto wybrać się do The Jam Factory w dzielnicy Klongsan, ukrytej wśród zieleni nad samym brzegiem rzeki Menam. To nowoczesny kompleks gastronomiczno-kulturalny w postindustrialnych wnętrzach dawnej fabryki. Stworzony został przez architekta-wizjonera Duangrita Bunnaga, którego można często podejrzeć przy pracy w jego studiu, mieszczącym się w jednym z budynków kompleksu.
The Jam to kawiarnia, księgarnia, sklep i galeria w jednym, a także miejsce koncertów, wykładów i projekcji filmowych. W księgarni znajdziecie literaturę również w języku angielskim i magazyny o sztuce, a sklep oferuje ceramikę, meble, ubrania, biżuterię i kosmetyki od lokalnych twórców.
Na dziedzińcu rozłożyste drzewa figowca zapewniają cień w upalne dni – można tu usiąść, by zjeść słynne zielone gofry z matchą. W weekendy bywa tłoczno – przestrzeń otwiera się wtedy dla rozmaitych pop-upów i targów jedzeniowych. W jednym z budynków, nad samą rzeką, mieści się Never Ending Summer, nowoczesna restauracja z betonowymi ścianami, dużą ilością roślin i kartą, która jest współczesną interpretację klasycznych tajskich potraw. Kiedy już nacieszycie się spokojem w The Jam, przepłyńcie promem na drugą stronę rzeki. Poszukajcie The Warehouse, kolejnych industrialnych magazynów wypełnionych sztuką, modą i designem, stworzonych przez niestrudzonego Bunnaga.

The Jam Factory, 41/1-5 Charoennakorn Road
www.facebook.com/TheJamFactoryBangkok

## 7 Walka o omlet

Na ulicę Maha Chai trafiliśmy najpierw w pogoni za pad thaiem idealnym. To właśnie tu mieści się najsłynniejszy w całym mieście Thipsamai Pad Thai, kiedyś podobno ulubione miejsce ukochanego króla Tajów Bhumibola Adulyadeja, czyli Ramy IX. Jego matka zresztą podarowała restauracji swój przepis na sok kokosowy. W oczy od razu rzuca się gigantyczna kolejka do knajpy, zawijasami układająca się wzdłuż ulicy. Mimo bardzo sprawnej obsługi swoje trzeba odstać. Pad thai jest naprawdę dobry, sprawnym gestem zawijany w omlet, z idealną ilością sosu, orzeszków i świeżej kolendry. Ale stać godzinę? Kto zrobi to raz, ma już zaliczone to megaturystyczne miejsce. Nie zamierzaliśmy tu wracać po raz kolejny. Ale okazało się, że skromne miejsce tuż obok, którego nie zauważyliśmy podczas pierwszych odwiedzin, to nagrodzony w grudniu gwiazdką Michelin trzeci na świecie streetfoodowy lokal. Słynna Jay Fai podaje tu genialne omlety krabowe. Zachwyca się nią Gaggan, bywa tu przynajmniej raz w tygodniu. Sama Jay to charyzmatyczna starsza pani, która zawsze jest na posterunku – obok wielkiego woka, gdzie w płomieniach ognia (dlatego nosi ochronne gogle) smaży chrupkie i delikatne zarazem omlety. Powiemy tylko tyle: nie sposób się tu dostać. Mimo że nie ma kolejki, przed wejściem obowiązuje ścisła rezerwacja – na zeszyt. Wielokrotnie dzwoniliśmy z różnych hoteli w Tajlandii, telefonu nikt nie odbiera. Trzeba tu przyjść samemu i własnoręcznie wpisać się do zeszytu. Tak przynajmniej było w styczniu tego roku. Miejmy nadzieję, że w świetle popularności pogwiazdkowej system rezerwacyjny zostanie udoskonalony. Bo jak na razie, jest walka o omlet!

Raan Jay Fai
327 Mahachai Road

## 8 Maść tygrysia i złoto

Chinatown zostawiliśmy sobie na deser. Warto tu spędzić cały dzień bo, mimo że to tylko kilka przecznic, od atrakcji jest gęsto. Uliczne bary, sklepy ze złotem, herbaciarnie, sklepiki z garnkami, tkaninami i zegarkami, piekarnie, zielarnie, salony masażu, stoiska z kamyczkami, pamiątkami, wachlarzami, maskami. Uff, tu jest wszystko i jeszcze więcej. Dajcie sobie czas, by powoli odkrywać też tutejsze smaki. Zjadać małe porcyjki w różnych miejscach. Duriany, świeże superdojrzałe mango, dżakfruty, smocze owoce. Warto się zagłębić w małe uliczki, gdzie ukryte są bazary. Poproście o degustację herbat w lokalnym sklepiku i zatrzymajcie się na masaż nóg zmęczonych całodziennym łażeniem. Maść tygrysia (dostępna tu w dziesiątkach wersji) na długo świdrującym zapachem przylgnie do skóry i będzie wam potem przypominać ten dzień – popołudnie nieograniczonych możliwości w chińskiej dzielnicy.

Yaowarat Road i Charoen Krung Road

## 9 Nitro z tonikiem i homary

Nowoczesny betonowy budynek schowany między uliczkami japońskiej dzielnicy jest świetnym przykładem centrum handlowego dedykowanego jedzeniu. Bangkok zresztą wyspecjalizował się w takich centrach, wzdłuż głównej Rama I Road ciągną się one kilometrami. I ciągle są budowane kolejne. Dlaczego? Jak nam wyjaśnił pewien lokals – z powodu temperatury. Przez większą część roku nie da się tu poruszać inaczej niż w klimatyzowanych przestrzeniach. Spacer wzdłuż głównej ulicy? Bardzo proszę, ale wnętrzem shopping malli. Do tych w centrum miasta traficie bez naszej pomocy, polecamy jednak oddalić się trochę od centrum, by odszukać The Commons. Nas przyciągnęła tu The Roots Roastery – nowoczesna palarnia kawy, która serwuje pyszne nitro z tonikiem i pomarańczą, ale tuż obok są kolejne koncepty jedzeniowe. Holy Moly wypieka francuskie paszteciki z wieloma rodzajami nadzienia, na słodko i słono, Egg My God serwuje jajka w wersjach nie tylko śniadaniowych. Jest też homarownia, sklepik z winami, pizza – co tylko chcecie. Zamówione dania można zabrać na odsłonięte patio czy drewniane schody, które łączą parter z wyższymi kondygnacjami (widzieliśmy tu nawet piknikowe kocyki) i zjeść w towarzystwie świetnie wystylizowanej tajskiej młodzieży. A na samej górze działa restauracja, odbywają się warsztaty, można zorganizować swoją prywatną imprezę.

The Commons, 335 (Thonglor 17), 55 Sukhumvit Road
www.thecommonsbkk.com

## 10 Turek w ambasadzie

Ta 128-letnia kolonialna rezydencja ukryta pomiędzy biurowcami i hotelami przy ulicy Sathorn wygląda jak mały pałacyk rodem z bajki Disneya. Zwłaszcza wieczorem, gdy fontanna przed budynkiem jest podświetlona i tryska kolorowymi strumieniami. Przez lata mieściła się tu ambasada Rosji, całą historię pawilonu można prześledzić w środku na specjalnej miniwystawie. Dziś miejsce dyplomatów zajęli nowocześni kucharze. Miejscem zawiaduje turecki szef kuchni Fatih Tutak. Od 18.00 do 21.30 można zamówić menu degustacyjne, w którym znajdziecie między innymi mezze, andamańskiego kalmara, czy wiadomość od sułtana (gołębia z pistacjami, czereśniami i porem). Ale w daniach z karty znajdziecie też klasyczne curry, bao z kurczakiem lub kałamarnicę z majonezem tom yam.

The House of Sathorn , 06 North Sathorn Road
www.thehouseonsathorn.com

## 11 Tajemnica na trzecim piętrze

Ten ukryty koktajl bar działa dopiero od lipca ubiegłego roku, a już cieszy się opinią jednego z najciekawszych miejsc w Bangkoku. Aby go znaleźć, trzeba udać się w okolice jazzowego klubu Brown Sugar, wejść na trzecie piętro pustego budynku i wypatrywać drewnianych drzwi. Zresztą lepiej najpierw zarezerwować miejsce, bo w Ku jest ich tylko 20 i często przed drzwiami czeka kolejka chętnych. Wnętrze jest bardzo minimalistyczne. Puste ściany, betonowy bar z marmurowym blatem, przy którym goście siadają na wysokich stołkach, ażurowe betonowe ścianki działowe. Ku został stworzony przez Anupasa „Konga" Premanuwata, związanego wcześniej ze słynnym nowojorskim speakeasy Angel's Share, oraz Elaine Sun, barmankę i entuzjastkę nowoczesnych win. W Ku pracują na lokalnych składnikach, świeżych owocach, ziołach i dodatkach. Można tu wypić m.in. dziesięć ziół na bazie chińskiej herbaty z ginem, białkiem, miodem, limonką oraz palonym cukrem albo Pandan (gin, ekstrakt pandanowca, matcha, palmowy nektar). Znajdziecie tu też selekcję win naturalnych. Magiczne miejsce!

Ku Bar, 469 Phra Sumen Road
www.facebook.com/ku.bangkok

## 12 Chmura dla instagramerów

Piękne miejsce schowane w jednym z zaułków dzielnicy Khlong Toei, z dala od korków i zgiełku głównych ulic. Ukryty świat to zresztą część nazwy. Karmakamet kiedyś był jedynie marką z naturalnymi olejami i kosmetykami, ale potem postanowił rozbudować się o część gastronomiczną. Lokal został zaprojektowany z rozmachem i dbałością o każdy detal: ceglane ściany, drewniane wykończenia, industrialne lampy, bukiety ziół, koszyki i sita podwieszone pod sufitem, ścianki działowe z retrobutelek z ciemnego szkła. Zdaje się, że gdzieś nawet stoi drewniane łoże. No i jest piękny ogród. Z małą fontanną, w której pływają szklane kuleczki. W menu podkręcony comford food: spaghetti z krabem i kawiorem, wypasiona wersja Croque Madame z gruyèrem, mozzarellą bufala i jajkiem sous-vide. Przez długi czas hitem karty był deser The Strawberry in The Clouds – porcja pokruszonych ciasteczek maślano-truskawkowych z kremem, przykryta wielką chmurą tęczowej waty cukrowej. Dziś już jest chyba niedostępny, ale to był z pewnością jeden z najbardziej instagramerskich deserów w Bangkoku. Ale instagramerów nadal są tu tłumy. Ceny są dosyć wysokie, a jedzenie głównie europejskie (choć na wysokim poziomie). Odpoczywamy więc chwilkę i z przyjemnością uciekamy z Karmakamet do miejsc, które oferują te bardziej lokalne smakołyki.

Karmakamet Diner, 30/1 Soi Metheenivet
www.karmakametdiner.com

1 Gaggan, 68/1 Soi Langsuan

2 Bo.Lan, 24 Sukhumvit 53 Alley

3 Err, 394/35 Maha Rat Road

4 Bangkok Tree House,
60 Moo 1, Petch Cha Hueng Road, Phra Pradaeng 10260

5 Factory Coffee, 35/18 Phayathai Road

6 The Jam Factory, 41/1-5 Charoen Nakhon Rd

7 Raan Jay Fai, 327 Mahachai Road

8 Yaowarat Road i Charoen Krung Road

9 The Commons,
335 (Thonglor 17), 55 Sukhumvit Road

10 The House of Sathorn , 06 North Sathorn Road

11 Karmakamet Diner, 30/1 Soi Metheenivet

12 Ku Bar, 469 Phra Sumen Road