

wydanie specjalne

prestiz

Smaki Pomorza

NA DOBRY POCZĄTEK DNIA
Modne śniadaniownie

ALKOHOLE Z POMORZA
Dla marynarzy,
mieszczan i poetów

**KRÓL ŚLEDŹ,
DWORZANIE ZIEMNIAKI**
Tradycje kulinarne Kaszub

SŁONY SPICHLERZ
PIERWSZY FOODCOURT TRÓJMIASTA

WHITE MARLIN

restaurant & lounge



Odkryj nasze wiosenne smaki



Al. Wojska Polskiego 1
81-769 Sopot

+48 58 58 58 686
restauracja@whitemarlin.pl



SECRETARIAT | SOPOT, UL. POLNA 1
TEL.: 519 786 958 | 517 252 417
WWW.SECRETARIAT.PL

SPIIS TREŚCI

- 6 SŁONY SPICHLERZ. KUCHNIE ŚWIATA NAD MOTŁAWĄ
- 14 KRÓLESTWO ZA DOBRĄ RYBĘ
- 18 NA DOBRY POCZĄTEK DNIA. NAJLEPSZE ŚNIADANIOWNIE TRÓJMIASTA
- 22 POMORSKIE PIWA RZEMIEŚNICZE
- 24 EGZOTYKA NA TALERZU
- 26 OBIADY BLIŻEJ NATURY
- 28 POMORSKIE TRADYCJE KULINARNE. KRÓL ŚLEDŹ, DWORZANIE ZIEMNIAKI

KUCHNIA SZEFA KUCHNI

- 32 GRZEGORZ WICIAK
- 34 KRYSTIAN SOSNOWSKI
- 36 KRZYSZTOF MAKOWSKI
- 38 KUBA WINKOWSKI

PRZEPISY KULINARNE

- 40 SERNIK CYNAMONOWO - MIODOWY
- 42 TATAR ZE ŚLEDZIA
- 43 ŁOSOŚ NA ZIELONYCH SZPARAGACH
- 44 KACZE UDO CONFIT
- 45 ŻEBERKA WIEPRZOWE NA KARMELIZOWANYCH WARZYNACH
- 46 CREME BRÛLÉE SERNIKOWY

ALKOHOLE

- 48 WÓDKI GDAŃSKIE. DLA MARYNARZY, MIESZCZAŃSTWA I POETÓW



MS Group Sp. z o.o.
Trzy Lipy 3
80-172 Gdańsk

Project Manager Tytułu "Prestiż Smaki Pomorza":
Karol Kacperski
kacperski@emsgroup.pl

Skład gazety: Kamil Żurek

Redakcja:
al. Niepodległości 735/4, 81-840 Sopot
tel. (58) 620 15 14
biuro@emsgroup.pl

Zespół redakcyjny: Michał Stankiewicz, Klaudia Krause - Bacia,
Natalia Dawszewska, Matylda Promień

Prezes zarządu: Michał Stankiewicz

Dyrektor zarządzający:
Maria Bek
bek@emsgroup.pl

Dział sprzedaży i marketingu:
Aleksandra Staruszkiewicz, tel.: 606 603 416
Krzysztof Nowosielski, tel.: 533 200 779
Marta Blendowska, tel. 791 971 399
Karolina Kucman, tel. 503 015 435

Patronaty medialne:
Katarzyna Okońska
okonska@emsgroup.pl

Redakcja nie odpowiada za treść reklam.

Magiel

RESTAURACJA



KLIMATYCZNA, DWUPOZIOMOWA **RESTAURACJA**
KUCHNIA OPARTA NA IDEI **LIVE COOKING**
WŁASNA, WYJĄTKOWA **CUKIERNIA**
NOWE **WIOSENNE MENU**
TARAS Z WIDOKIEM NA MOTŁAWĘ
LAUREAT ZŁOTEGO WIDELCA 2019

SŁONY SPICHLERZ

KUCHNIE ŚWIATA NAD MOTŁAWĄ

Rano jejecznica dopełniona kruchą bezą i aromatyczną kawą. W ciągu dnia tajaska zupa albo bajgiel z łososiem. Dla bardziej głodnych wołowy burger. Na wieczór japoński ramen. No i bar z doskonałym koktajlem lub lampką prosecco. Na finał taniec przy dobrej muzyce i obłędny widok na gdańską starówkę. To wszystko w jednym i – wiele wskazuje na to – wkrótce najmodniejszym miejscu Gdańska, czyli Słonym Spichlerzu.

Choć kompleks działa raptem kilka tygodni zdążył już zdobyć całkiem sporą opularność. Trudno się dziwić. Słony Spichlerz to pierwszy foodcourt w Trójmieście z prawdziwego zdarzenia. Na dwóch poziomach na gości czekają restauracje z różnorodną kuchnią. Dzień rozpoczniemy od pysznych śniadań, zanurzymy widelec w autorskich słodkościach, zakochamy się w polskich klasykach. Mięsożercy skosztują najlepszej wołowiny, miłośnicy morskich smaków wpadną na świeżą rybę, fani Włoch skosztują pysznej pizzy. Dla wegetarian i wegan szykowane są dania z wielu zakątków świata z pełnego wachlarza sezonowych warzyw. Nie zabrakło baru z pełną gamą koktajli, co ważne - robionych ze świeżych półproduktów.

Sercem foodcourtu jest duża sala – gdzie można zjeść szybki brunch, wpaść na kolację z partnerem lub partnerką, a nawet wygodnie sięść w dużej grupie przyjaciół. Do dyspozycji gości są zarówno niskie stoliki jak i wysokie tzw. social table.

Słony Spichlerz to część kompleksu Deo Plaza na gdańskiej Wyspie Spichrzów. W tym samym budynku mieści się też niedawno otwarty klub Sassy, a na jego dachu taras widokowy skąd można podziwiać gdańską starówkę, z barem i chilloutową muzyką.

br



BANGKUK BY THAI THAI



Bangkok by Thai Thai to street-foodowe wydanie wykwintnych dań ze znanych restauracji ThaiThai z Sopotu, Warszawy, Gdańska i Poznania. Teraz na gdańskiej Wyspie Spichrzów w pierwszym trójmiejskim foodcourcie z kuchnią autorską - Słonym Spichlerzu. Tak jak w pozostałych restauracjach sekret ich dań kryje się w oryginalnych składnikach, tajskich przyprawach i tradycyjnych recepturach przyrządzanych przez kucharzy z Tajlandii.

Rozsmakuj się w Tajlandii, poznaj kulturę i zwyczaje tego egzotycznego kraju. Orient jest taki ekscytujący.



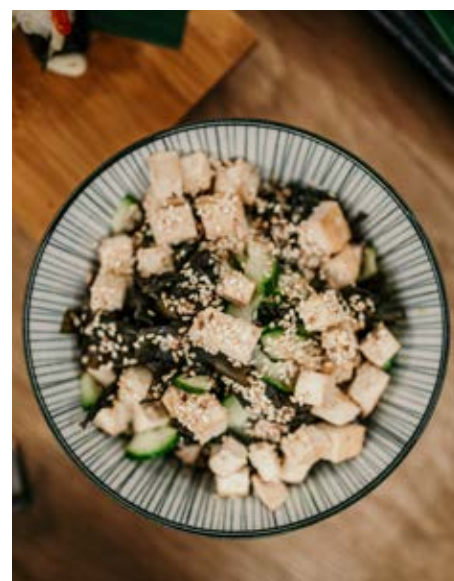
RAMEN & SUSHI BY MITSURO

Ramen&Sushi by Mitsuro to nowe i jedyne miejsce w centrum Gdańska, w którym można zjeść oryginalny ramen, przyrządzany według tradycyjnych japońskich receptur. Serce ramenu jest esencjonalny bulion o głębokim, mięsny smaku. W Ramen&Sushi by Mitsuro jego gotowanie trwa aż 10 godzin, dzięki czemu z japońską precyzją z jego składników wydobywane jest wszystko co najlepsze. Bulion podawany jest z ręcznie robionym makaronem o charakterystycznej, sprężystej konsystencji. Makaron ten, od którego zresztą danie wzięło nazwę, swą elastyczność zawdzięcza połączeniu w odpowiednich proporcjach dwóch składników: japońskiej maki pszennej oraz specjalnej wody o wysokim pH.

Goście Ramen&Sushi by Mitsuro mają do wyboru 6 ramenów w trzech rodzajach: shio, shoyu i miso. Każdy z nich to odrębna, wielowymiarowa w smaku kompozycja bulionu,

makaronu i starannie wyselekcjonowanych dodatków, w unikalny sposób łącząca tradycje kulinarne Wschodu z zamiłowaniem Zachodu do innowacji w kuchni.

Oryginalny ramen to nie jedyna uczta dla podniebienia oferowana przez Ramen&Sushi by Mitsuro. Warto odwiedzić tę miejscówkę również dla pysznego sushi, którego smak docenili krytycy kulinarni. Do właściciela Ramen&Sushi by Mitsuro należy renomowana poznańska restauracja japońska Matii Sushi, która od 12 lat urzeka poznaniaków najlepszym sushi w mieście. Nagrodzili ją smakosze żółtego przewodnika „Gault&Millau”, przyznając – jako jedynej restauracji sushi w Wielkopolsce – 2 lata z rzędu żółtą czapkę, która jest symbolem najwyższej kulinarnej jakości. Gdańscy goście mogą mieć zatem pewność, że każdy specjal sushi z menu to elektryzująca podróż po krainie azjatyckich smaków.



CZERWONY PIEC



Czerwony Piec to miejsce z pyszną, włoską pizzą na cienkim cieście, wypiekaną w tradycyjnym piecu szamotowym. Piec to nie tylko główna część wystroju wnętrza, ale także najważniejszy element w procesie przygotowania pizzy. Dzięki klasycznemu sposobowi wypiekania, serwowana pizza jest odpowiednio chrupka i ma niepowtarzalny aromat. W Czerwonym Piecu znajdziecie zarówno klasyczne włoskie kompozycje, jak i bardziej nietypowe połączenia składników, a to wszystko z pięknym widokiem na gdańską Motławę.



SEXY BULL

Zmysłowo chrupiąca bułka, 100% rozpluwającej się w ustach, soczystej wołowiny i smakowite dodatki sprawiają, że burgery z Sexy Bull zniwalają smakiem. Serwowane ze szlachetnym prosecco, są jak obietnica wspaniałej nocy. Sexy Bull jest dla młodych ludzi, którzy żyją szybko, z życia biorą to, co najlepsze i cenią jakość produktu. Oferuje pyszne burgery wołowe bardzo wysokiej jakości w fajnej cenie, które można zjeść na miejscu lub zamówić na wynos. To doskonała opcja na szybki posiłek po zajęciach, w czasie pracy czy też – w połączeniu z prosecco – jako tzw. bifor przed imprezą.

Tajemnicą burgerów Sexy Bull jest receptura. Zarówno bułka, jak i mięso są przyrządzane

według autorskiego przepisu. Uwodzą niepowtarzalnym smakiem starannie selekcjonowanej wołowiny z najlepszych polskich hodowli, którego pełnię wydobywa bułka wypiekana z własnej piekarni. Soczyste mięso, o wyraźnej strukturze jest doskonale przygotowane – raz spróbujesz i już od pierwszego kęsa wiesz, że flirt z Sexy Bull przerodzi się w gorącą miłość, bo smak tych burgerów po prostu zniwala. Do wyboru jest kilkanaście burgerów, które różnią się od siebie kompozycją dodatków, specjalnie stworzoną na potrzeby marki. Mięso do burgerów w Sexy Bull wybierają profesjonalni kucharze, którzy jak mało kto znają się na najwyższej jakości wołowinie.



DELIFISH

W Delfish łowią dla was najlepsze ryby i owoce morza, wrzucają na grill i serwują najprościej jak można - na białym talerzu z porcją sałaty, pieczywem, sosami i częstką cytryny. Wszystko po to, by rozkochać was w smaku morza, w tym co najlepszego nam oferuje. Do tego nakładają od serca furę rybnych tapasów - wędzone ryby, pasty, tłuszciki gravlax i oryginalne matiasy, bajgle z łososiem, krewetki skrzące się w maśle i czosnku. W tej restauracji serca wszystkich rybomaniaków na pewno zostaną skradzione.



VEGEMADRE

Vegemadre Veggies & Love to multikolorowa, żywa, autentyczna kuchnia wegetariańska i wegańska, a w dodatku taka jak u mamy - domowa, szczerza i nieskomplikowana.

Kucharze Vegemare gotują głównie w oparciu o warzywa sezonowe, kasze, strączki, ziarna i superfoods. Wszystko z troski o zdrowie i o dobre smaki, które podkreślają przyprawami i recepturami z różnych stron świata. W menu znajdują się świeżo wypiecane chlebki z wyselekcjonowanych mąk, różnobarwne, wieloskładnikowe sałaty, wariacje z pieczonych warzyw, pożywne, zające jednogarnkowce i zupy, soki cold press, napary, shoty prozdrowotne i probiotyczne, czy też dania bio/eko.

Restauracja współpracuje z lokalnymi dostawcami, a jej twórcy w poszukiwaniu odpowiednich przepisów i wariacji smakowych zwiedzają cały świat. Miksują, eksperymentują, dużo siekają, pieką, duszą, mało solą, podlewają dobrą oliwą, hartują ciało i ducha, a każdego dnia dodają energii i blasku.



CHWILA MOMENT

Znacie gdyńską Chwilę Moment? Teraz można zatrzymać się na... chwilę lub na moment również w Gdańsku.

Chwila to ulubione miejsce spotkań i porannych rozmów. Codziennie już godziny 8.00 rano zaprasza na śniadaniowe szlagiery – od jajecznicy po autorską szakszukę. W menu wegańskie zestawy śniadaniowe z pieczonymi warzywami, klasyki w angielskiej odsłonie, obłędna Croque Madame i wiele innych wspaniałości.

Moment przeniesie wszystkich spragnionych nowych smaków na szlak kulinarny rozpięty pomiędzy kuchnią marokańską, izraelską, arabską, turecką, a indyjską! Moment Bowl to michey z różnych zakątków świata, wypełnione smakami i kolorami po brzegi, do tego sycące curry, kotły pełne warzyw, wrapy i meze pełne różnorodnych smaków.



GWAR

Pierwsze piętro Słonego Spichlerza to Gwar - miejsce na smakowite przekąski, spotkania z przyjaciółmi, nieformalne spotkania biznesowe. Niezobowiązująca atmosfera sprzyja rozmowom, nawiązywaniu kontaktów, oderwaniu się od rutyny dnia codziennego.

Gwar to kulinarna opowieść zbudowana wokół autentycznych smaków. Króluje kuchnia polska oparta o to, co w niej jest najlepszego - produkty sezonowe, lokalne przysmaki i frykasy. W Gwarze gościnność nie oznacza biesiady, tylko te wyjątkowe momenty spotkania i rozmowy, kiedy częstujemy się wzajemnie kieliszkiem dobrze schłodzonej wódki oraz wyśmienicie smakującą ząską.





BŁOGO

Błogo Cakes & Sweets – to rzec by można wisienka na torcie Słonego Spiechlerza i będzie to dosłowne porównanie. Ośladzają każdy moment dnia. Porę śniadaniową można spędzić przy granoli, kilku odmianach pancake'ów, brioche na maśle z domowymi konfiturami, niebiańskich małdzykach z prawdziwego twarogu, torrijas, owsiankach lub croissantach w przeróżnych konfiguracjach. Dobry początek dnia gwarantowany. Pora popołudniowa to czas na właściwy zastrzyk energii. Nie ma to jak kawałek pysznego domowego ciasta. Wybór przyprawia o zawrót głowy - ultralekkie serniki, owiane legendą klasyczne brownie, torty i tarty, domowe rogaliki, puszyste ptysie, kruche bezy z kremem i owocami, maślane drożdżówki, a to wszystko z najprawdziwszych, wartościowych składników. Do tego kawa i błogostan gwarantowany. Dla spragnionych spory wybór napojów - od shake'ów po prawdziwego szampana. Tym wszystkim można się raczyć na miejscu lub też w locie złapać pudełko i kubek kawy na wynos.





SALTY BAR

Salty Bar na pierwszej kondygnacji spichlerza kusi z oddali szeroką ofertą alkoholi, win i napojów bezalkoholowych. Whisky z różnych zakątków świata (m.in. z Polski), szeroki wybór ginów, wódek i likierów, butelki z polskich, hiszpańskich, chilijskich, argentyńskich i włoskich winnic, do tego lista 50 klasycznych koktajli opartych na oryginalnych recepturach. Dla piwoszy wybór złotych trunków, m.in. z Polski, Belgii, Irlandii, czy Danii. W różnych stylach, o różnych smakach i charakterach. A to nadal nie cały asortyment!

Bar opiera się tylko i wyłącznie na własnych domowych półproduktach. Domowe syropy, shruby, pianki, sody, bittery, perfumy czy pudry. Salty barmani sami przygotowują i butelkują Ginger Beer, Tonic, Cold Brew oraz domowe aperitivo.

Oferta zmienia się w zależności od pory roku. To właśnie sezonowe produkty nadają rytm ich autorskim koktajlom. Każdy znajdzie coś stworzonego specjalnie dla niego.

Siłą doskonałego baru są nie tylko alkohole, ale i załoga. Profesjonalni barmani Salty Bar swoją kreatywnością zaskoczą każdego klienta zabierając w podróż po niezwyklej doznaniach i smakach. Nad wszystkim czuwa Piotr Borzym, półfinalista World Class 2017, najbardziej prestiżowego konkursu barmańskiego na świecie. Piotr kieruje barami i spina cały Salty Crew, czyniąc go prawdopodobnie najlepszą ekipą w Trójmieście.

Warto wspomnieć, że Salty Bar szanuje naturę – nie ma w nim serwetek, zastąpiono je drewnianymi podkładkami, o plastikowych rurkach można również zapomnieć.





SASSY



Sassy Music & Venue to nowa przestrzeń klubowa w Gdańsku wymykająca się jednoznacznej klasyfikacji. Wyjątkowe wnętrza wypełnione sztuką i designem, trzy kondygnacje z widokiem na gdańską starówkę, staranna selekcja muzyki i sfery wizualnej - to tylko niektóre z niespodzianek dostarczających gościom wielkiej dawki wrażeń i doznań.

Sassy znajduje się na 6 i 7 piętrze w nowej inwestycji na Wyspie Spichrzów, w kompleksie Deo Plaza. Jest to koncept wielowymiarowy – wyjątkowe miejsce spotkań i celebracji w samym sercu kosmopolitycznego Gdańska, czerpiące energię i inspirację z wielu sztuk. Tu spotyka się świat biznesu, kultury i rozrywki.

Sassy Music & Venue to kilka przestrzeni i możliwości ich wykorzystania.

Sassy Club to niezwykła część klubowo – artystyczna, znajdująca się na 7 piętrze, zaranżowana w duchu kosmopolitycznych klubów z różnych stron świata i atmosferze legendarnego Studia 54. W weekendy zaprasza na energetyczne imprezy muzyczne z udziałem artystów z różnych zakątków świata. W ciągu tygodnia daje zaś możliwość organizacji różnorodnych eventów.

Sassy Prive „zawieszone” jest pomiędzy 7 a 8 piętrem, z widokiem na przepiękną panoramą gdańskiego Starego Miasta. Zanurzona w zieleni i kwiatach zapewni prywatność i chwile wytchnienia, które mogą przekształcić się w przestrzeń szalonej imprezy za zamkniętymi drzwiami lub miejsce spotkania biznesowego.

Sassy Suites to cztery wyjątkowe apartamenty zlokalizowane na 6 piętrze zabytkowego budynku spichlerza. Ich unikalny butikowy, scenograficzny i ekstrawagancki design może posłużyć jako przestrzeń noclegowa dla ważnych gości, niezależne miejsce spotkań biznesowych czy nietuzinkowa strefa imprezowa.

Sassy Roof Top to mix kawiarni, koktajl baru, sceny muzycznej i tarasu widokowego na 8 piętrze. To idealne miejsce do spędzenia przyjemnych chwil z ciekawymi trunkami z baru, najpiękniejszą panoramą Gdańska z widokiem na Stare Miasto i okolice przy odpowiednio dobranej relaksującej i chilloutującej muzyce.



Restauracja TRUE

KRÓLESTWO ZA DOBRĄ RYBĘ

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE - BACIA / FOTO: KAROL KACPERSKI

Trójmiasto to nie tylko słońce, plaża i morskie kąpiele, ale również przepyszna kuchnia regionalna. Jednym z lokalnych przysmaków są niewątpliwie ryby. Odpowiednio wysmażona, cieniutka panierka oplatająca soczysty filet - brzmi kusząco. Jednak, by zjeść świeże i dobrze przyrządzone ryby, trzeba być czujnym. Prezentujemy rybny szlak kulinarny.


Restauracja Morska

Być nad Bałtykiem i nie skosztować ryby, to jak pojechać w góry i nie zjeść oscypka. Można ją znaleźć dosłownie w prawie każdej restauracji, jednak warto odwiedzić te, które są sprawdzone i popularne wśród okolicznych mieszkańców. Dobra ryba to świeża ryba, dlatego najlepiej i najbezpieczniej jest wybierać lokalne gatunki, dla których Bałtyk jest naturalnym środowiskiem. Warto pamiętać, że sezon urlopowy nie sprzyja połowom, ze świeżych ryb najłatwiej będzie dostać flądra, belonę, śledź i dorsz bałtycki. Latem dobrze jest spróbować też na ryby słodkowodne, czyli pstrąga i węgorza. Co poza sezonem? Trójmiejskie restauracje wychodzą naprzeciw i w czasie, gdy połów ryb sezonowych jest ograniczony, oferują również wyszukane specjały morskie.

Z WIDOKIEM NA KUTRY

Pierwszym przystankiem na rybnej mapie kulinarnej Trójmiasta jest White Marlin. Położona nad samym brzegiem Zatoki

Gdańskiej restauracja, oprócz niesamowitych widoków, serwuje m.in. dorsza w dwóch odmianach - bardziej wykwintnego dorsza skrei z puree ziemniaczanym i jajkiem poche albo popularnego dorsza atlantyckiego z sosem tatarskim i domowymi frytkami. W karcie znajdują się też bardziej egzotyczne propozycje, jak turbot atlantycki czy łosoś szkocki.

Smakosze ryb, szczególnie tych pochodzących z Bałtyku, swój głód powinni zaspokoić też w sopockim Bulaju. W krótkim, dwustronicowym menu królują dania z ryb i owoców morza - zupa rybna, śledź, tatar z łososia, policzki z dorsza, ośmiornica, małże św. Jakuba, halibut i sandacz. Szczególne miejsce w karcie zajmuje przystawka śledziowa, czyli siekany śledź marynowany w korzeniach i ziołach, podany na kiszce ziemniaczanej z marynatami, czarnuszką i olejem lnianym. Ciekawą opcją jest też ryba dnia, wystarczy zapytać obsługę o rybę z dzisiejszego połowu, a świeżo złowiona szybko zagości na talerzu.

Podążając szlakiem, trzeba wspomnieć o kultowej Przystani położonej tuż przy sopockiej plaży. Bar Przystań cieszy się powodzeniem szczególnie wśród mieszkańców Sopotu, o każdej porze roku trudno znaleźć tu wolny stolik. Podstawą menu są smażone ryby. Zamówimy tutaj klasyczny fileć z dorsza oraz sezonowo fileta z flądry i tuszkę śledzia bałtyckiego. Warto zaznaczyć, że w karcie znajdują się rzadko spotykane ryby słodkowodne, jak miętus czy kergulena. Oprócz ryb, szczególnie polecana jest zupa rybaka, a także tatar z łososia z czarnym kawiolem i oliwkami.

Dobrą rybę z morskim widokiem zjemy także w Gdyni. Przy Bulwarze Nadmorskim znajduje się restauracja Barracuda, słynąca z perfekcyjnie przygotowanej ryby. W formie przystawki warto zamówić regionalny specjał, czyli śledzia bałtyckiego marynowanego w occie z majonezem grzybowym, maślakami i czerwoną cebulą. Na danie główne ciekawą propozycją jest dorsz z ziemniaczaną zapiekanką z pieczonym porem, marchewką oraz sosem ze skorupiaków z rakami. W menu znajdziemy też sandacza, halibuta, łososia, czy okonie jeziorne.

RYBA W CENTRUM

Na szczęście, świeże ryby są serwowane nie tylko nad brzegiem zatoki. W centrum Sopotu, nieopodal stacji kolejowej, znajduje się Seafood Station, miejsce, w którym spróbujemy świeżych owoców morza i ryb z różnych zakątków świata i nie tylko. Właściciele szanują również to, co daje polskie morze. W ofercie znajdują się śledzie bałtyckie oraz sezonowe ryby. Zjemy tutaj m.in. pyszne śledzie w tradycyjnym wydaniu, czyli ze śmietaną, jabłkiem, cebulą, koprem i ziemniakiem.

Kawałek dalej, znajduje się restauracja Morska. Jak sama nazwa wskazuje, specjalizuje się w daniach rybnych i owocach morza. Wybór jest spory. Do dyspozycji gości jest cała gama ryb, od dorsza i sandacza, po halibuta, łososia, pstrągę, i sardynki w tempurze. Na sam początek warto jednak pokusić się na matjasa holenderskiego podanego z jabłkiem Granny Smith, czerwoną cebulą i crème fraîche albo jedyną w swoim rodzaju zupę z sandacza.

Podróż kończymy na topowej restauracji rybnej - Zafishowani, znajdującej się w sercu starego Gdańska, z niezapomnianym widokiem na Kanał Motławy. Tutaj rybna historia to nie tylko dorsz i troć, ale także ryby jeziorne Kaszub. Pod każdą postacią, zawsze świeże, podane z sezonowymi dodatkami i wyrobami własnej produkcji. Dumą lokalu jest marynowany śledź certyfikowany jako część szlaku kulinarnego Smaki Gdańska oraz halibut z pesto z czosnku niedźwiedziego. Znajdziemy tu też zupę rybną według gdańskiej receptury oraz pysznego okonia morskiego na sosie rakowo-szafanowym, podanego z kapustą pak choi, karmelizowaną kukurydzą i musem z pietruszki.



1911 Restaurant



Restauracja Morska



MAJOLIKA
RESTAURACJA

BARWY KUCHNI POLSKIEJ

Zabytkowe wnętrze
Villi Uphagena
w sercu Wrzeszcza



Rzemieślnicze wyroby
cukiernicze

Catering okolicznościowy



Spotkania biznesowe

Private room

NAJMODNIEJSZE ŚNIADANIOWNIE TRÓJMIASTA NA DOBRY POCZĄTEK DNIA

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

Cały Gawel w Sopocie, Marmolada, Chleb i Kawa we Wrzeszczu, czy też gdyńska Chwila, Moment – to dzisiaj jedne z najmodniejszych śniadaniowni Trójmiasta. Oto subiektywny przewodnik Prestiżu.



Restauracja Cały Gawel

Słoneczny, poniedziałkowy poranek, godzina 9.00. Albo pochmurna środa, tuż po 10 –ej. Kto z nas nie zastanawiał się gdzie smacznie i szybko zjeść, do tego niedrogo, no i jeszcze w fajnym otoczeniu? Choć restauracji stale przybywa to nie każda stawia na poranny ruch i śniadania.

ŚNIADANIOWE EPICENTRUM DWORCOWE

Najtrudniej o odpowiednie miejsce jest w Sopocie, mimo, że to przecież kurort i miasto pełne knajp. Niestety spora ich liczba ukierunkowana

jest na turystów i raczej wieczorny ruch, niż śniadaniowy – logicznie zakładając, że wczasz – wiesz swój poranny pokarm w miejscu w którym śpi.

Stosunkowo najlepiej zjeść tuż koło dworca PKP, w nowym kompleksie Sopot Centrum. Króluje w nim Cały Gawel Cantine Bar. Czynna od samego rana restauracja jest dzisiaj najmodniejszą śniadaniownią i lunchownią Sopotu. Nowoczesne i designerskie wnętrze, wysoki social table (pierwszy w Sopocie), profesjonalna obsługa. No i menu. Kaszubskie śniadanie

to gwóźdź programu dla głodnych: kaszubskie jajka z wolnego wybiegu serwowane na małej patelni, twaróg i jogurt wiejski, kaszubskie sery i kielbasy, świeże warzywa, konfitura i miód. Do tego pieczywo i naprawdę dobra kawa. Dla mniej głodnych – są też mniejsze wersje śniadań, omlety, bajgle, kanapki, tacosi, a nawet jaglanki. Latem działa ogródek, gdzie są i stoliki i długie ławy, a mimo to czasem trudno znaleźć miejsce. Szczególnie gdy ci idący do pracy mieszają się z osobami regenerującymi siły po wyczerpującej nocy na Openerze. Jedno jest pewne głodny nikt nie wychodzi, a Cały Gawel

to dzisiaj popularne miejsce śniadań, a także spotkań biznesowych

Obok Catego Gawła w Sopot Centrum działa Starter's. To nieco młodsza restauracja, która też już potrafiła wkupić się w łaski śniadaniowiczów. Tutaj niewątpliwie królują omlety – do wyboru omlet wiejski albo omlet vege ze szpinakiem. Za stosunkowo niewielkie pieniądze (szczególnie jak na Sopot) można naprawdę się nimi najeść. W ofercie są też jajecznice, kanapki i tosty. Latem dla klientów działa ogródek, gdzie obok tradycyjnych stolików są też i fotele.

Śniadania oferuje też Seafood Station, restauracja znajdująca się pomiędzy dwoma wyżej wymienionymi. I choć to z definicji i założenia to miejsce spożywania darów morza to również oferuje klasyczne śniadania: jajecznice, jajka sadzone, bekon, rogaliki, czy granole. Smakoszysze ryb mogą jednak zacząć dzień od Herring Bismarck Breakfast, czyli śledzia albo pasty rybnej z makreli. A następnie siedząc w ogródku wymieniać się opiniami z klientami Catego Gawła czy też Starter'sa.

Ciekawą ofertę mają też położone, nieco dalej, bo już na Monciaku – Dwie Zmiany. Całkiem niedawno jego właściciele zdecydowali o wyeliminowaniu ze swojej karty mięs, zatem dzisiaj to kuchnia wyłącznie wegańska. W menu m.in. szakszuka wegańska (marynowane tofu, boczniaki, pomidory, cukinia, bakłażan, tymianek) lub bajgel z łososiem.

ŚNIADANIE PO WRZESZCZEŃSKU

W Gdańsku niewątpliwie swoje wielkie pięć minut ma Wrzeszcz, a szczególnie Osiedle Garnizon. Marmolada, Chleb i Kawa to popularny punkt kulinarny nie tylko dla mieszkańców dzielnicy, czy też pracowników okolicznych biur, ale i tych dojeżdżających z dalszych miejsc. Specjalnością lokalu są własne wypieki – chleby, bagietki, drożdżówki. Można je zjeść po prostu jako kanapki, ale i też z jajecznicą, pastami, czy też kielbaskami. MCiK stawia też na słodkości. Warto spróbować gofrów – na słodko z marmoladą, czy też w wersji wytrawnej – z jajkiem, bekonem i majonezem albo wędzonym pstręgiem. W tym miejscu, dziennikarski obowiązek nakazuje rozwinąć niby pozorne hasło marmolada, a która przecież znajduje się na nazwie lokalu. Tymczasem w tej marmoladowej gamie smaków znajdziemy pomarańczę z migdałem, śliwkę z orzechem, truskawkę, malinę, białą czekoladę, orzechową czekoladę, czarną porzeczkę na czerwonym winie ze skórką z cytryny, rabarbar, figę z rodzynkami. Śniadaniowe menu popularnej „Marmolady” jest tak duże, że naprawdę trudno się nim znudzić. Plusem lokalu jest przyjazny wystrój, no i jeszcze bardziej przyjazna obsługa. Warto dodać, że lokal czynny jest już od godziny 7.00 (!).

Fot. Karol Kacperski



1911 Restaurant

Na terenie Garnizonu warto zająć też do Pobitych Garów. To już druga miejscówka o tej nazwie. Pierwsza działa w Oliwie, a dokładniej przy ulicy Bitwy Oliwskiej (boczna od Alei Grunwaldzkiej). W obydwu „Garach” serwowane są śniadania – jajecznice, jajka, tost, z czego największe to „Pobite Śniadanie” (jako sadzone, kielbaski, boczek, pieczarka, fasolka, pomidor). W ofercie są też naleśniki na słodko i leniwe. Dla miejscowych lub po prostu mających więcej czasu lepszy wydaje się Garnizon, ale dla przejeżdżających z Gdańska do Gdyni (lub na odwrót) oliwska lokalizacja „Pobitych Garów” jest zdecydowanie lepsza. W małej uliczce pra-

wie zawsze jest miejsce, by blisko lokalu zaparkować samochód.

Chwila Moment znana już od dawna jest mieszkańcom Gdyni, gdzie z powodzeniem działa przy ul. Świętojańskiej. Od niedawna działa też w nowootwartym gdańskim foodcourcie w Słonym Spichlerzu. W menu m.in. brioche obsmażana w jajku, mleku i miodzie, podawane z kwaśną śmietaną i syropem klonowym z wiśniami na gorąco. Są też jajka a wielu postaciach: jajecznicą, jajka w koszulce, po benedyktyńsku, w szakszuce albo sadzone. Śniadanie można zjeść od 8.00 do 13.00.

OD SKWERU KOŚCIUSZKI DO ORŁOWA

W Gdyni popularnych miejsc śniadań jest całkiem sporo. Przede wszystkim wspomniane już wcześniej w kontekście Gdańska - Chwila Moment oraz Marmolada, Chleb i Kawa.

Gdyńska „Chwila” ma nieco większą ofertę niż jej gdańska młodsza siostra. Oprócz typowych śniadań są też owsianki, kanapki, a nawet parówki. Otwiera się o godzinie 7.30, co jest raczej rzadkością wśród lokali. Z kolei w Marmoladzie, Chlebie i Kawie – podobnie jak w Garnizonie – do wyboru mamy bardzo pokaźną ofertę śniadań, w której pierwsze skrzypce grają własne wypieki. W menu m.in. chleb żytni, razowy, orkiszowy, babka drożdżowa, drożdżówki, croissanty, rogaliki, bagietki, bułeczki i bajgle.

Na dobre śniadanie warto wpaść do Trafik Jedzenie & Przyjaciele przy Skwerze Kościuszki. Restauracja, choć znajduje się przy głównym szlaku turystycznym zachowuje jakość. Wy-



Restauracja Sea Food Station

bór śniadań duży: od bułek śniadaniowych po śniadania „multi” – w wersji gdyńskiej, polskiej, prowansalskiej i angielskiej. Nie trzeba dodawać, że wersja angielska jest najbardziej obfita. Są też jajka w innych postaciach, kanapki, słodkie śniadania – owsianki, brioche i maśdrzyki oraz... pizza śniadaniowa. Składników tego połączenia chyba nie trudno odgadnąć – to margherita, a na niej bekon, jajko i szczypiorek.

Popularne śniadaniowe lokale można też znaleźć w kompleksie biurowym Tritum w Gdyni Orłowie. Są tam m.in. Przystanek Orłowo, Serwus, Espléndidos. Najwcześniej, bo już o godzinie 8.00 startuje Espléndidos. Wśród pozycji śniadaniowych jest m.in. zestaw dla dwojga, dzięki któremu można po trochu podjąć kilka potraw. Są w nim i jaja sadzone, frankfurterki, ser, szynka, awokado, fasolka szparagowa, twarożek, miód.



Restauracja Espléndidos



BISTRO Jak się masz?

ŚNIADANIA - LUNCH - KAWA - DESER

GDAŃSK OLIWA
ul. Opata Jacka Rybińskiego 24
+48/58 500 95 14

www.jaksiemasz.com.pl
bistro@jaksiemasz.com.pl
www.facebook.com/Jaksiemasz.Bistro/

POMORSKIE PIWA

Bryza



Prezentujemy Bryzę! Klasyczna która od razu ląduje w naszym stałym portfolio. Lekki, rześki pils to coś, co przypada do gustu praktycznie każdemu. Ziarnisty, słodowy, bardzo pijalny - wpisuje się w ramy praktycznie każdej okazji. Nam kojarzy się z uczuciem przyjemnego chłodnego wiatru dostarczonego w upalny letni dzień. Bryza - powiew orzeźwienia!

STYL: PILS
BLG: 11
IBU: 30
ALC: 4,2
GORYCZKA: 30
SŁODYCZ: 40
AROMAT: 30

SKŁAD:
WODA
SŁODY: PILZNEŃSKI, PSZENICZNY
CHMIELE: SYBILLA, MARYNKA
DROŻDŻE: LAGEROWE

California



California, czyli AIPA w naszym wykonaniu, jest małym amerykańskim snem zamkniętym pod kapslem. To kaskada cytrusowych, kwiatowych aromatów z lekką nutą żywicości i słodowości, która przeniesie Cię na zachodnie wybrzeże jednego z najpiękniejszych stanów USA. Chmielona amerykańskimi odmianami chmielu, gwarantuje wyraźną, dobrze zbalansowaną i niezalegającą gorzkość.

STYL: AMERICAN IPA
BLG: 14
IBU: 55
ALC: 6,5
GORYCZKA: 55
SŁODYCZ: 40
AROMAT: 65

SKŁAD:
WODA
SŁODY: PILZNEŃSKI, PSZENICZNY
CHMIELE: CASCADE, SIMCOE, ZEUS
DROŻDŻE: US-05

Freeky Fruits



Piwa bezalkoholowe wcale nie muszą być nudne! Freeky Fruits to lekki, orzeźwiający mocktail z dodatkiem rabarbaru i czerwonej porzeczki. Nie musisz się już ograniczać do zwykłego soku - stworzyliśmy dla Ciebie idealną alternatywę. Trzeźwość umysłu bez żadnych kompromisów!

STYL: RHUBARB & RED CURRANT NON-ALCOHOLIC ALE
IBU: 5
ALC: <0,5
GORYCZKA: 5
SŁODYCZ: 60
AROMAT: 50

SKŁAD:
WODA
SŁODY: PSZENICZNY, PILZNEŃSKI
CHMIELE: ZEUS
DROŻDŻE: US-05

Rowing Jack



Jasne piwo o zdecydowanej, szlachetnej gorzkości, pochodzącej od starannie wyselekcjonowanych odmian pacyficznego chmielu.

India Pale Ale
Alkohol 6,2% obj.
Ekstrakt 16° wag.

Aromaty:
grejfrut, mango, sosna

Crazy Mike



Potężne piwo z solidną podbudową słodową zrównoważoną mocną gorzkością. Aromatu nadaje mu mieszanka pięciu najciekawszych odmian nowofalowego chmielu.

Double IPA
Alkohol 9,0% obj.
Ekstrakt 20° wag.

Aromaty:
żylica, owoce tropikalne, cytrusy

Freak Out



Piwo jasne, lekkie orzeźwiające z dodatkiem marakui. W samkę lekka kwasowość z nutą egzotyki. Idealne na lato.

New England IPA
Alkohol 5,2 % obj.
BLG 14%

Aromaty:
owoce egzotyczne, cytrusy

RZEMIEŚLNICZE



Lighthouse



Lighthouse to powrót do klasyki. Lekka, gładka, orzeźwiająca APA, w której odnajdziesz swój upragniony spokój. W jej aromacie dominują subtelne nuty cytrusowe, w smaku - szlachetna, niezalegająca goryczka.

STYL: AMERICAN PALE ALE
BLG: 12
IBU: 30
ALC: 4,9
GORYCZKA: 30
SŁODYCZ: 50
AROMAT: 50

SKŁAD:
WODA
SŁODY: PSZENICZNY, PILZNEŃSKI, CARAPILS
CHMIELE: SIMCOE, MOSAIC, ZEUS
DROŻDŻE: US-05

Playground no.5



No. 5 z serii PLAYGROUND czyli naszego małego placu zabaw. Od początku 2018 roku testowaliśmy na festiwalach piwnych oraz naszych kranoprzejściach w całej Polsce, reakcje konsumentów na to piwo. Zostało ono świetnie przyjęte, i było najszybciej kończącym się piwem na tych eventach. Wiele próśb naszych konsumentów, kilka miesięcy pracy i wreszcie jest! Nasz piwny deser! Niezwykle aromatyczny, deserowy i złożony stout z laktozą.

STYL: FLAVORED IMPERIAL MILK STOUT
BLG: 24
IBU: 20
ALC: 9,5
GORYCZKA: 20
SŁODYCZ: 90
AROMAT: 99

SKŁAD:
WODA
SŁODY: MONACHIJSKI, PALE ALE, LAKTOZA, SPECIAL B, PŁATKI OWSIANE, FAWCETT CHOCOLATE, CZEKOLADOWY CIEMNY, JĘCZMIEN PRAŻONY
CHMIELE: SYBILLA
AROMATY, DROŻDŻE: US-05

Playground no.10



A gdyby tak do klasycznej APY dodać grapefruita i rozmarynu... Playground No.10 to bogactwo aromatów płynących z najlepszych chmieli, przywodzących na myśl cytrusy i tropikalne owoce, przeplatane się z lekką żywiczną nutą. Całość podkreśla orzeźwiający czerwony grapefruit i subtelny rozmaryn.

STYL: FRUIT AMERICAN PALE ALE
BLG: 12
IBU: 30
ALC: 4,9
GORYCZKA: 30
SŁODYCZ: 40
AROMAT: 70

SKŁAD:
WODA
SŁODY: PSZENICZNY, PILZNEŃSKI, CARAPILS
CHMIELE: MOSAIC, SIMCOE, ZEUS
DROŻDŻE: US-05

King of Hop



Jasne, lekkie piwo o wspaniałym chmielowym aromacie i średniej goryczce, przygotowane specjalnie z myślą o długich posiedzeniach w gronie znajomych.

American Pale Ale
Alkohol 5,0% obj.
Ekstrakt 12° wag.

Aromaty:
mango, ananas, cytrusy

Not so Scary



Niezwykle aromatyczna i owocowa wersja IPA, w której goryczka została zredukowana do minimum. Piwo wywodzi się z północno-wschodniej części USA.

New England IPA
Alkohol 5,2% obj.
Ekstrakt 14° wag.

Aromaty:
ananas, marakuja

El Fruto



Soczyste i owocowe podwójne IPA, do uwarzenia którego użyliśmy pulpy mango. Dzięki czemu piwo smakuje jak prawdziwa owocowa bomba.

Hazy Juicy Double DIPA
Alkohol 2,0% obj.
Ekstrakt 20° wag.

Aromaty:
mango, marakuja, cytrusy



EGZOTYKA NA TALERZU

AUTORKA: NATALIA DAWSZEWSKA / FOTO: KAROL KACPERSKI

Jeśli twoje receptory smaków są już znudzone rodzimymi smakami, to wiedz, że jest to idealny czas na rozpoczęcie wyprawy w najbardziej egzotyczne zakątki kulinarnego świata. W prestiżowym zestawieniu zabierzemy was w podróż dookoła globu pełną egzotycznych smaków, bez opuszczania Trójmiasta.

SERCE INDII W SOPOCIE

Szczypta kurkumy, szafranu i cynamonu, teleportuje nas do serca aromatycznych Indii w centrum Sopotu – Tandori Love. Kuchnia indyjska działa na zmysły za pomocą starannie wyselekcjonowanych przypraw, które precyzyjnie skomponowane tworzą masale – kompozycję egzotycznych przypraw, przypisane odpowiednim daniom. W karcie Tandori Love znajdziemy dania wegetariańskie – ser paner przyrządzany na kilka sposobów, duszony w pomidorowym sosie butter z dodatkiem miodu i kolendry lub z zielonym groszkiem i pikantnym sosem. Jeśli chodzi o dania mięsne króluje baranina i kurczak. Danie godnym polecenia, dla prawdziwego mięsożercy jest Tandoori Love Sizzler. To kawałki baraniny, kurczaka i sera pener w marynacie jogurtowej, podawanej z miętowym, szpinakowym sosem i masalą. Potrawy przygotowywane są w tradycyjnym piecu tandoor i w woku przez kucharzy z północnych Indii. Sekret Tandorii Love to receptury zgodne z tradycjami.

INDYJSKIE SMAKI W GDAŃSKU

Mieszkańcy Gdańska nie gęsi i swoje serce Indii na Krynickiej mają. Restauracja Mantra, to miejsce, w którym można zregenerować siły przy smacznym posiłku w niezwyklej, orientalnej atmosferze. Na co dzień w karcie znajdziemy przysmaki z kuchni indyjskiej. W porze lunchowej goście mogą się delektować specjalnie skomponowanym menu, zależnie od dnia tygodnia. Dominują takie propozycje jak Kurczak Tikka Masala & Matar Peneer oraz Maślany Kurczak & Chana Masala.

PERUWIAŃSKIE KLIMATY

Czas na ostrzejsze klimaty! Czas na Peru! W tej orientalnej kuchni króluje papryka, dla każdego regionu w kraju inny gatunek. Rocoto, panca, chilli oraz limo – to najbardziej popularne odmiany tego warzywa w Europie. W Peru wyróżnia się znacznie więcej rodzajów papryki. Przygodę z pikantną, peruwiańską kuchnią należy rozpocząć od spróbowania ceviche, flagowego dania. Są to filety rybne marynowane

sokiem z limonki, papryką rocoto, chili oraz limo. Całość doprawiona jest czerwoną cebulą i kolendrom. Dla polskiego podniebienia są to zupełnie nowe smaki, ale warto wyjść poza codzienną rutynę i spróbować nowych, odważnych smaków. Pomoże nam w tym sopocka restauracja La Marea, która jest naszą trójmiejską namiastką Peru.

TAJSKIE RARYTASY

Tajlandia to nie tylko turystyczny raj dla osób żądnych przygód, ale również wyjątkowe aromaty orientu. Kuchnia tajska porywa smakosza w wir eksplozji smaków. Potrawy zawdzięczają swój niepowtarzalny charakter świeżym ziołom i kombinacjom pięciu podstawowych smaków, które przeplatają się na talerzu. Ostry, kwaśny, słodki, słony oraz gorzki. Do gastronomicznego serca żywiłowej kuchni Tajlandii zabierze nas restauracja Thai Thai w Sopocie oraz w Gdańsku. Reprezentantem egzotycznych tajskich smaków na terenie Trójmiasta jest również Bangkok Sopot oraz Haos w Gdyni.

Tajska kuchnia cieszy się sporym uznaniem Polaków. Świadczy o tym fakt, że w weekendy w Thai Thai, Bangkoku oraz Haosie, ciężko jest znaleźć wolny stolik bez wcześniejszej rezerwacji. Pikantna zupa Tom Yam Kung z krewetkami i świeżą kolendrą będzie idealnym wstępem do przygody z orientem. Warto pamiętać, że kuchnia tego regionu prezentuje bardzo zróżnicowaną ofertę kulinarną: od delikatnych, aromatycznych smaków, po pieknie ostre. Z delikatniejszych dań dla naszego podniebienia możemy z karty skosztować Pad Thaia – z krewetkami lub kurczakiem w towarzystwie makaronu ryżowego, tofu i kruszonych orzeszków.

AFRYKA NIE CAŁKIEM DZIAKA

Afryka dla Polaków jest wciąż egzotyczna i intrygująca. Zarówno kulturowo, jak i gastronomicznie. W trójmieście tą dotąd nieznaną kuchnię przybliży nam nasza rodaczka Ewa Mlika Szyc – Juchnowicz. Malika urodziła się i wychowała w Algierii. Gotować nauczyli ją Algierczycy. Obecnie stara się przenieść smaki dzieciństwa do swojej restauracji w Gdyni. W karcie u Maliki odnajdziemy pikantną zupę Harrisa gotowaną na baraninie z soczewicą i ciecierzycą. Marynowaną paprykę z ognia, humus z baraniną, wątróbkę drobiową ze śliwką i cynamonem oraz przydymioną kaczkę. W menu nie zabraknie opcji dla vegetarian – sabih, czyli duszony bakłażan aromatyzowany miętom i anyżem.

ALE MEKSYKI!

Tak, i wcale nie chodzi o słynną już, owianą złą sławą dzielnicę Gdyni, tylko restaurację Tako mieszczącą się przy ulicy Świętojańskiej. To miejsce jest inspirowane nowoczesnym slow foodem i kuchnią meksykańską. Goście wyjdą nie tylko usatysfakcjonowani kulinarnymi propozycjami Tako, ale również nie będą mieli zawrotów głowy na widok rachunku. Tako stawia na oryginalne i stuprocentowe składniki, takie jak hiszpańska kielbasa chorizo, rucola, ser cheddar, ryby oraz wołowina wysokiej jakości. W ofercie lokalu znajdą się dania wegańskie, wegetariańskie oraz bezglutenowe.

O KLEOLE, CZYLI KUCHNIA MAURITIUSA

Egzotyczna kuchnia Mauritiusa, to kompozycja smaków z różnych kontynentów. Na tej malowniczej wyspie można spróbować specjałów z całego świata. Każdy kraj ma swój własny sposób przygotowywania i podawania potraw. Mauritius przeprowadzi cię przez jedyną w swoim rodzaju przygodę kulinarną oraz zaskoczy cię nieoczekiwanym połączeniem smaków. Mauritius to kulinarnie jedna z najciekawszych wysp na świecie. Została odkryta przez Portugalczyków, a następnie stanowiła kolonię Brytyjczyków, Holendrów i Francuzów.



Gdyńska restauracja Dodo Roti, zaprasza na podróż pełną smaków kuchni kreolskiej, czyli na prawdziwy mix smaków afrykańskich, hinduskich, chińskich i europejskich. W karcie znajdziemy zupę girls, girls, czyli wywar z krewetkami, przyprawą galangal, trawą cytrynową, liśćmi limonki i grillowaną pastą z warzyw podawaną z mleczkiem kokosowym. Świeżą kaczkę marynowaną w przyprawach z Mauritiusa podawana z makaronem po chińsku typu noodles zasmażany z warzywami. Kurczak dodo, w pysznym kremowym sosie na mleczku kokosowym z bakłażanem i zieloną fasolką

享受你的飯！ - SMACZNEGO!

Aromatyczne przyprawy, spora ilość warzyw i mała ilość tłuszczu, a przy tym pełna harmonia smaków. To typowa charakterystyka dla kuchni z Chin. Kuchnia chińska należy do najstarszych i najbardziej wyrafinowanych kuchni świata. Nierozzerwalnie łączy się z niemal każdą dziedziną życia. Spokój ducha, dłu-

gowieczność, harmonia i zdrowie, to wartości wyznawane przez Chińczyków. Ich kuchnia jest uznawana za jedną z najbardziej godnych polecenia. Pak Choi to małe klimatyczne miejsce, znajdujące się w centrum Sopotu. W Pak Choi tworzą oraz gotują osoby z pasją. W kuchni królują trzej chińscy kucharze Liu, Yang oraz Zang. Pochodzą z trzech różnych prowincji, co często prowadzi do nieszablonowych rozwiązań. Kucharze z Pak Choi przykładają ogromną wagę do krojenia produktów składowych dań. Krojenie jest dla nich jednym z fundamentalnych umiejętności w zakresie przygotowania posiłków w kuchni chińskiej, na równi z opanowaniem temperatury ognia i umiejętnością mieszania smaków. Specjalnością sopockiego skrawka Chin w Trójmieście jest wok klasyczny. Klient sam komponuje i określa ostrość dania. Mięsa – wołowina, wieprzowina, kurczak, ryby, owoce morza oraz wszystkie dostępne warzywa i makarony. Kaczka po pekińsku, na specjalne zamówienie, minimum 24h wcześniej. Ramen z wołowiną, tofu i kapustą pak-choi.

OBIADY BLIŻEJ NATURY

AUTORKA: NATALIA DAWSZEWSKA

Łąki i lasy pełne zwierząt. Z dala od miejskiego zgiełku. Na stole eko produkty, sery zagrodowe, jajka prosto od kur, domowe wyroby i oryginalne smakołyki, często serwowane osobiście przez właścicieli. Lato, a wraz z nim narastający sezon turystyczny to idealny moment na krótką ucieczkę z Trójmiasta. Najlepiej na pyszny obiad blisko natury.

BRAZYLIJSKA UCZTA

Pousada Kumaki - Bąkowo

Pousada Kumaki znajduje się w Bąkowie, w odległości 12 km od centrum Gdańska. Restauracja otoczona jest lasem i łąkami, co na pewno ucieszy miłośników natury. Dania z karty, pizza, ciasta jak i kawa są produkowane na miejscu przez właścicieli, a część produktów pochodzi z własnej hodowli. Kulinarным rarytasem jest prawdziwe brazylijskie churrasco. Andre Vieira, szef kuchni i właściciel przygotowuje różne rodzaje mięs, odpowiednio je marynuje, nakłada na specjalne miecze, grilluje na oczach gości, a następnie podchodzi do każdego i kroci smaczne kawałki.



Kania Lodge

KULINARNA SIELANKA

Kania Lodge - Sytna Góra k. Kartuz

Kania Lodge to restauracja otoczona zadbanym ogrodem, winnicą oraz pięknymi krajobrazami z widokiem na jezioro i okoliczne lasy. Menu wciąż się zmienia w zależności od sezonu oraz dostępnych świeżych produktów. Serwowana jest jagnięcina z własnej hodowli, grzyby z pobliskiego lasu oraz zioła i owoce rosnące w winnicy, ogrodzie i zielniku. Do najbardziej pożądanym dań należą: sałata na arbuzie z wędzonym pstrągiem, zupa brukwiowa gotowana na gęsinie, domowej roboty pasztet z kaczki, ciasto z rabarborem i szarlotka. W okolicy Kania Lodge znajduje się mnóstwo atrakcji. Można wybrać się leśnymi drogami na piesze lub rowerowe wycieczki. Nie będzie tam samochodów, a zobaczyć można samy, lisy, zające czy też rzadką kanię rudą, ptaka od którego Kania Lodge wzięła swoją nazwę.

SLOW FOOD NA KOCIEWIU

Stodoła 7 - Osiek

Stodoła 7 to wyjątkowe miejsce na hotelowo-gastronomicznej mapie Pomorza. Znajduje się w miejscowości Osiek i słynie z designerskich wnętrz, wypoczynku wg filozofii slow life i kuchni slow food. Na wszystkich czeka tutaj domowa, pyszna i autorska kuchnia w zgodzie z tradycją, ale w nowoczesnej odsłonie – z pola na stół. Składniki takie jak zioła, kwiaty i warzywa pozyskiwane są z własnego eko ogrodu, a wiele produktów, jak jajka od „szczęśliwych” kur, sery zagrodowe, swojskie wędliny, miody dostarczane są przez lokalnych rolników i regionalnych producentów. Właściciele sami też wytwarzają sery, wędzą ryby i robią przetwory. Stodoła 7 może też pochwalić się uprawą ekologicznej aronii, z której produkowane są zdrowe soki, dżemy i nalewki.

Z WIDOKIEM NA MORZE

Skipper Hotel - Rewa

Tuż nad samym morzem, z wyjątkiem bezpośredniej plaży – położenie restauracji Bukszpryt w hotelu Skipper w Rewie z pewnością jest dużą wartością dodaną do kulinarnych atrakcji. Szef kuchni zaskakuje na każdym kroku swoim autorskim menu, w którym łączy smak tradycji z nutką nowoczesnych trendów. Bazuje na lokalnych produktach i stawia na jakość. Wybierając się do restauracji Bukszpryt koniecznie trzeba spróbować sandacza, policzek z dzika, bądź risotto z grzybami, a na deser uraczyć się przepysznym musem z rokitnika. Specjalnością szefa kuchni jest też śledź, a przepis na niego zmienia się cztery razy w roku, wraz z sezonową zmianą karty.



Hotel Hanza Rulewo

OBIAD W OGRODZIE

Kozi Gród - Pomlewo

Nieopodal Gdańska, w hotelu Kozi Gród znajduje się wyjątkowa, kaszubska restauracja z widokiem na ogród. W Kozim Grodzie można rozkoszować się kuchnią sezonową współgrającą z naturą. Menu zharmonizowane z porami roku, dania bazujące na prostocie i naturalnych produktach. Właściciele twierdzą, że naturalne, lokalne produkty same obronią się na talerzu. Idealnym dodatkiem, który w pełni pozwoli rozkoszować się pysznym posiłkiem na łonie natury jest domowa nalewka, która wspomaga trawienie. Specjalnością Koziego Grodu jest wysokiej jakości dziczyzna, wyroby mięsne i rybne z przykuchennej wędzarni przygotowywane według tradycyjnej receptury z regionu – Kaszub.



POMARAŃCZOWA
P L A Ż A
RESTAURACJA

POMARAŃCZOWA PLAŻA RESTAURACJA I PIZZERIA

• • • • •
NASZĄ MISJĄ JEST
ZDROWE I PRAWDZIWE JEDZENIE

• • • • •
RESTAURACJA Z WIDOKIEM NA MORZE,
KOMINKIEM I PLACEM ZABAW

• • • • •
STARTUJEMY O 8:00,
ZACZYNAJEMY DZIEŃ OD ŚNIADANIA
OD 12:00 SERWUJEMY OBIADY

RYBY
PIZZA
DESERY
WINA
AUTORSKIE DRINKI

• • • • •
IDEALNE MIEJSCE NA ORGANIZACJĘ
PRZYJĘĆ RODZINNYCH
I IMPREZ INTEGRACYJNYCH

📍 Sopot, ul. Emilii Plater 19 (wejście na plażę 32A)

☎ 797 586 417

@ RESTAURACJA@POMARANCZOWAPLAZA.PL

🌐 WWW.POMARANCZOWAPLAZA.PL



POMORSKIE TRADYCJE KULINARNE

KRÓL ŚLEDŹ, DWORZANIE ZIEMNIAKI

AUTORKA: KLAUDIA KRAYSE - BACIA /FOTO: KAROL KACPERSKI

Zupa piwna, tort z kiszonej kapusty, galaretka mięsna, kwiczoły z trufkami, solony ogon bobra, a nawet pasztet ze skorupiaków - to tylko niektóre z wyjątkowych połączeń dawnych pomorskich smaków. Dzisiaj tradycje kulinarne Pomorza wracają do łask i z dumą są kultywowane w cenionych trójmiejskich restauracjach.



Restauracja Delifish

Pomorze przez wieki było obszarem styku wielu kultur i nacji. Oprócz Polaków, swój wpływ odcisnęli tu również Niemcy, Holendrzy, Szwedzi, Duńczycy. Wszystkie te grupy ludności przyniosły ze sobą swoje nawyki żywieniowe, tworząc niespotykany zlepek wielu oryginalnych smaków. Na pomorskich stołach pojawiły się m.in. pierogi z różnego rodzaju farszami, kołduny, chłodnik litewski, kwas chlebowy, czy zalewajka na zakwasie. Jednak oprócz wpływów zewnętrznych kuchnia pomorska może pochwalić się swoją bogatą historią.

RYBY PONAD WSZYSTKO

Dawna kuchnia pomorska dzieliła się na kuchnię mieszczańsko-dworską oraz kuchnię wiejską. Różniła się też pod względem regionalnych tradycji kulinarnych. Inna była kuchnia kaszubska i kociewska, żuławska i gdańska. Te pierwsze były najbardziej powszechne, a do tego proste i smaczne, oparte w głównej mierze na produktach wytworzonych

przez chłopskich gospodarzy. Podstawę kuchni pomorskiej stanowiły różne gatunki ryb. W rejonie nadmorskim jadano ryby morskie, na śródkowych Kaszubach, gdzie jest dużo jezior – ryby słodkowodne - płocie, okonie, leszcze, szczupaki, sandacze, węgorze. Co ciekawe, spożywano także raki w połączeniu chociażby z kalafiozem i szparagami. Królem wszystkich ryb był jednak śledź i to bez względu na region zamieszkania. Z dawnych potraw postnych do dzisiejszych czasów zachował się śledź w śmietanie z ziemniakami w mundurkach. Zaraz po rybach, ważne miejsce na pomorskich stołach zajmowały ziemniaki. Z nich przygotowywano m.in. babkę ziemniaczaną z dodatkiem słoniny (szandar) lub kluski ziemniaczane (golce) z tartych surowych i gotowanych ziemniaków okraszone skwarkami. Mięsa w tym regionie spożywano niewiele, a okresy świnioobicia, przypadające 2 - 3 razy do roku, stwarzały okazję do świętowania. Wykorzystywano natomiast drób, kaczki, gęsi i kury. Najczęściej na stołach gościły jednak zupy. Do najpopularniejszych należała parzybroda, czyli kapuśniak z białej kapusty, zupa z brukwi na



Fedde Bistro

Restauracja Magiel



gęsinie, marchwianka, rosół z węgorza, gapi rosół (porzaj) - okraszony wywar z warzyw i zupa zagraj - z rozgotowanych ziemniaków i koziego mleka. Cenionym deserem na specjalne okazje była szpajza – legumina cytrynowa przygotowywana na bazie jaj, a na niedzielę „griz” z kaszy manny gotowany na mleku, schłodzony i polany sokiem jagodowym.

Zupełnie inaczej kuchnia kształtowała się w dawnym Gdańsku. Głównie ze względu na położenie demograficzne, wyróżniał ją przepych i różnorodność produktów luksusowych. Dominowały tu potrawy z najszlachetniejszych gatunków mięs, często dziczyzny, ptactwa domowego, a przede wszystkim ryb – łososia i węgorza, jesiotra lub karpia, brzana i gładzicy. W porównaniu z Kaszubami czy Kociewiem, w Gdańsku było egzotycznie. Można tu było zjeść ślimaki w majeranku, potrawy z żółwia, małże, ostrygi, a nawet żabie udka. Do przysmaków należały zupa piwna, z fiołków, orzechowa, tort z kiszanej kapusty, paszety ze skorupiaków, solony ogon bobra, kwiczoły z truflami, dzika kaczka w winnej zupie, czy kuropatwa z rozmarynem. Kuchnia pomorska była zatem różnorodna, ciekawa i smaczna, a co najważniejsze dziś wraca z podwojoną siłą.

OD WĄTRÓBKII DO ŚLEDZIA

Od kilku lat można zauważyć coraz większe zainteresowanie kuchnią tradycyjną i regionalną. Produkty lokalne i te osadzone w tradycji, zaczynają być traktowane jako dobra kultury narodowej. Tym trendem podążają też trójmiejskie restauracje, bazujące na starych, sprawdzonych przepisach kulinarnych.

W restauracji Cafe Polskie Smaki w sopockim Sheratonie, szef kuchni, Krystian Szidel proponuje polsko - kaszubskie dania. Możemy spróbować m.in. śledzia marynowanego w cytrynie i occie jabłkowym, tatar z troci bałtyckiej z marynowanymi opieńkami i jajkiem przepiórczym i filet z turbot z sosem z grzybów leśnych z plackami z kaszubskich ziemniaków i z kapustą kiszoną. Pomorska kuchnia to także pasja Agnieszki Ciesiun, szefa kuchni Wozowni Gdańskiej. Tutaj prym wiedzie, początkowo niedoceniane, a finalnie sztandarowe mięso kuchni polskiej - wieprzowina. W karcie znajdują się m.in. zrazy wieprzowe, sznycel z polędwicy wieprzowej, czy żeberka – wszystko oparte o tradycyjne receptury i wędzone we własnej wędzarni na wzór przepisów naszych babć.

W poszukiwaniu pomorskich smaków konieczne trzeba uwzględnić restaurację Tłusta Kaczka w Gdyni. Tu najbardziej wymagających miłośników zapomnianych smaków i zapachów zadowoli kaczka nadziewana jabłkami, czosnkiem i majerankiem, podana z modrą kapustą duszoną w winie z rodzynkami oraz z sosem żurawinowo - porzeczkowym, zrazy z jelenia, ozory cielęce na sosie chrzanowo – miodowym, czy żeberka jagnięce w towarzystwie smażonego bocznika, szpinaku w emulsji maślano-winnej, młodej marchwi i sosu rozmarynowego.

Adresem, pod który powinniśmy trafić jest także restauracja Magiel w hotelu Almond. Smaki kuchni polskiej odnajdziemy w takich daniach, jak smażona na maśle polędwica z dorsza, gołąbki z gęsiną, sznycel z ziemniaczano-koperkowym purée czy perliczka na duszonym młodym szpinaku z marchewką. Warto zaznaczyć na mapie też restaurację Gdański Bowke, w której poczujemy portowy klimat sprzed 200 lat. Z tradycyjnych polskich przystawek jest tutaj bigos "Gdańskiej Mieszczki" z wieloma rodzajami mięs. Goście chwalą także raki w białym winie, gdańską kaszankę na chutney z czerwonej cebuli i karmelizowanych jabłkach, a także paszety z dzika i borowika z nutą likieru Machandel, czy z kaczki ze śliwowicą. Kolejnym wartym uwagi miejscem, w którym serwowane są typowe dania kuchni pomorskiej jest Kubicki - najstarsza restauracja w Gdańsku. Poszukiwacze zapomnianych smaków powinni tu skosztować wątróbki indyczej z piernikiem, gdańskiego risotto z kaszy pęczak, borowików i sztyk rakowych, schabu gdańskiego z kapustą, polędwicy z dzika w sosie piernikowym i kaczki na kapuście czerwonej w sosie żurawinowym.

Zachęcamy zatem do odkurzenia pamięci i skorzystania z bogactwa smaków starych, dobrych i sprawdzonych przepisów kuchni pomorskiej. Jest w czym wybierać!



Restauracja Polskie Smaki



Restauracja Biały Królik



Restauracja Magiel



Fedde Bistro



Walter

SINCE 1907

Kuchnia Tomasza Szydzikowskiego to przede wszystkim dania regionalne, narodowe oraz autorskie kreacje, w tym znakomita gęsina wpisana na listę dziedzictwa kulinarnego Rzeczypospolitej Polskiej. Nasza misją jest kultywowanie najlepszych, polskich tradycji kulinarnych dostosowanych do współczesnych oczekiwań naszych Gości.

Przygotowując potrawy koncentrujemy się na doborze najwyższej jakości produktów oraz szacunkiem dla regionalnych dostawców. W każdym daniu staramy się ukazać piękno pasjonującej przygody jaką jest sztuka kulinarna.

www.restauracjawalter.pl



KUCHNIA SZEFA KUCHNI

GRZEGORZ WICIAK - RESTAURACJA 5. PIĘTRO W IBB HOTEL DŁUGI TARG

AUTORKA: BARBARA RABARBAR / FOTO: KAROL KACPERSKI

Nowalijki w sałatkach, kurczak z młodą marchewką, czy też sałaty z konfitowanym boczkiem – takie potrawy czekają wiosną na gości Restauracji 5. piętro. Latem na stołach ląduje m.in. krem z pomidorów, polskie owoce i chłodniki. – Zmieniamy menu kilka razy w roku, chcemy, żeby było zawsze świeże – mówi Grzegorz Wiciak, szef kuchni Restauracji 5. piętro w IBB Hotelu Długi Targ.

- Kiedyś kuchnia była ściśle związana z porą roku i tym co oferuje natura w danym okresie. Dzisiaj w zasadzie wszystko jest dostępne cały rok. Czy dopasowuje pan menu do aktualnej pory roku?

- Nasze menu zmienia się kilka razy w roku, bo chcemy, żeby było świeże i sezonowe. Bazujemy na polskich składnikach, dostępnych i dojrzałych, takich jak szparagi w maju. Dlatego kartę wiosenną wprowadzamy właśnie z przełomem kwietnia i maja, a nie w marcu. Bo kuchnia powinna być ściśle związana z porą roku. Wtedy jest najlepsza.

- Co w takim razie proponujecie w wiosennym menu?

W wiosennym menu będą oczywiście nowalijki w sałatkach, będzie kurczak podany z młodą marchewką, będzie filet z kaczki z sosem rabarbarowym, chrupiące sałaty z konfitowanym boczkiem czy zupa szczawiowa.

- A latem?

- Latem są wspaniałe pomidory, z których robimy świetny krem. Są maliny, jagody, truskawki, które dodajemy do sałatek. Latem idealnie smakują chłodniki albo proste domowe potrawy, jak kluski leniwe w sosie jagodowym.

- Są chyba jednak potrawy, które warto mieć w menu niezależnie od pory roku. Co powinny być stałą pozycją?

- Na stałe zostawiamy kilka pozycji, jak żurek i pierogi, ale niekoniecznie ruskie. W obecnym menu są to pierogi z makiem i bakalią w sosie migdałowym. Raczej nie trzymamy się ściśle żadnej z pozycji. Lubimy zmiany, eksperymentujemy.

- Pomorska kuchnia niegdyś była pełna ryb, w tym śledzia, króla pomorskich stołów. Jakie miejsce ryby zajmują w menu restauracji 5. piętro?

- W menu mamy pastę z makreli, wspomnianego śledzia podanego z cebulą, jabłkiem i śmietaną. Z chrupiącym blinem. Podajemy również wiosenną wersję łososia - ze szparagami oraz halibuta z purée z dymką.

- Czy chętnie nawiązuje pan do kuchni regionalnej? Na Pomorzu oprócz ryb mocną pozycję zawsze miały także ziemniaki,

drób, dziczyzna.

- Oczywiście, kuchnia regionalna ma odzwierciedlenie w naszym menu. Ziemniaki towarzyszą naszym daniam na różne sposoby, smażone z czosnkiem i ziołami do steka czy jako chrusty, które serwujemy do kaczki. Dziczyznę zostawiamy na chłodniejsze miesiące. Natomiast regionalne mamy wszystko to, co sezonowe i rośnie blisko nas.

- Skąd czerpie pan inspirację do tworzenia potraw?

- Inspiracja jest dzisiaj wszędzie i na wyciągnięcie ręki, bo mamy Internet, telewizję, książki. Ale bardzo często inspiracja rodzi się w pracy, bo mam fajne składniki i uda mi się je połączyć, ze spotkań i rozmów z kolegami z branży. To też wizyty w innych restauracjach, szczególnie poza granicami Polski. Ostatnio z wyjazdu nad jezioro Como, bo wiadomo, że kuchnia polska i włoska są najlepsze.

- Jakie jest pana danie marzeń? Takie, które chciałby pan wykonać, ale i takie, którego chciałby spróbować.

- Nie mam dania, o którego wykonaniu marzę. Chciałbym, żeby wszystkie, które przygotowuję smakowały wszystkim, którzy je próbują. Lubię łatwe i szybkie w przygotowaniu dania, ale z dobrych jakościowo składników. A spróbować chciałbym wszystkiego, co jest jadalne. Im więcej, tym lepiej.

- Gdzie zdobywał pan wiedzę kucharską?

- Najpierw był dom rodzinny i zagłądanie rodzicom do garnków. Tata gotował tak samo często jak mama. A dalej już szkoła i oczywiście nauka praktyczna. W hotelach i restauracjach w Poznaniu. Pracowałem też w Niemczech, nad morzem. Bardzo wcześnie zostałem szefem kuchni, miałem wtedy zaledwie 25 lat. To była głęboka woda, ale podołało mi się!

- Czy lubi pan rywalizację? Konkursy? Programy kulinarne i pojedynki kucharzy?



- Szczerze przyznam, że zupełnie nie. Oglądam czasem, ale sam nie marzę o wzięciu udziału. Z innymi kucharzami wolę rozmawiać, współpracować, inspirować się wzajemnie, a nie rywalizować. Chyba dlatego, że jak ostatnio usłyszałem, wolę karmić ludzi niż swoje ego.

- Jaką kuchnię lubi pan najbardziej, kto pana inspirował?

Prywatnie najbardziej lubię kuchnię prostą, w kierunku włoskiej, przykładowo dzisiaj na obiad jadłem foccacię z pesto pietruszkowym, rukolą, suszonym pomidorem, oliwą z oliwek, octem balsamicznym i grillowaną polędwicą wołową. Takie jedzenie smakuje mi najbardziej. Tylko wina brakowało, najlepiej też włoskiego. A to wino najchętniej wypiłbym w towarzystwie Jamiego Olivera.

restauracja

5. piętro

Autorskie interpretacje tradycji polskiej kuchni w wiosennej odsłonie

Rezerwacja

+48 519 073 785

@ibbhoteldlugitarg

@restauracja5pietro



#bliżej smaków

KUCHNIA SZEFA KUCHNI

KRYSTIAN SOSNOWSKI,

RESTAURACJA BUKSZPRYT W HOTELU SKIPPER W REWIE

AUTOR: MATYLDA PROMIEN

Uwielbia śledzie pod każdą postacią, a w kuchni stawia na regionalne produkty. Nie boi się kulinarnych eksperymentów i zaskakujących połączeń smakowych, jak np. sos na bazie kawy i czosnku. To efekt nie tylko wielkiej, kulinarnej wyobraźni, ale przede wszystkim doświadczenia. Poznajcie Krystiana Sosnowskiego, szefa kuchni restauracji Bukszpryt w hotelu Skipper w Rewie.

Gdzie zdobywał Pan doświadczenie i skąd czerpie Pan inspiracje?

Mając 16 lat człowiek nie wie co chce robić w swoim życiu, dlatego za namową mamy poszedłem do szkoły zawodowej o profilu kucharz. Jak się dziś okazuje, był to strzał w dziesiątkę. Pierwsze kroki w gastronomii stawiałem w trójmiejskich hotelach, jak i restauracjach typu casual dining. Odbywałem staż w restauracji Mercato w gdańskim Hiltonie, co miało bardzo duży wpływ na moje dalsze losy i mocno mnie ukierunkowało. Przez pewien czas pływałem na promach wycieczkowych po Bałtyku, ale niestety tęsknota za dziećmi i żoną była silniejsza. Przez dwa lata prowadziłem własną restaurację i firmę cateringową, gdzie organizowałem duże eventy oraz pokazy live cooking dla jednej z sieciowych restauracji w Polsce. Inspiracje pojawiają się wszędzie, trzeba tylko chcieć je dostrzec i wiedzieć jak podejść do danego produktu.

Ulubione smaki z dzieciństwa i czy smaki te wprowadza Pan do menu restauracji?

Smaki z dzieciństwa wszystkim się dobrze kojarzą, chociaż w latach 80 nie było zbyt wielu produktów na rynku. Jednak do dziś pamiętam zapach wypiekanego pasztetu i smak maślanych ciasteczek mojej babci Ludwika. Jako mały chłopiec, w świątecznym rozgardiaszu, pomagałem w kuchni i nie raz dostałem od mamy „po łapach” słysząc „zostaw, to na święta”. Do dziś pasztet i pierogi robię zgodnie z recepturą i wskazówkami babci - w karcie jesiennej gościł u nas w menu pasztet z dzika, a w karcie zimowej rosół z pierożkami z kaczki mojej mamy.

Jakie dania najbardziej poruszają zmysły w pana kuchni? Może ma pan jakieś ulubione, a może macie w menu coś bardzo oryginalnego?

Dla mnie numerem jeden są policzki z dzika podawane z puree ziemniaka i limonki, karmelizowaną cebulą i musztardą. Musztarda, oczywiście z tradycyjnego kaszubskiego przepisu, robiona z pieczonych jabłek i gorczycy. Numerem dwa jest śledź, którego mamy w karcie od samego początku, cztery razy do roku, za każdym razem w innej odsło-



nie, chociaż zawsze jest marynowany w occie i opiekany na pieńku bukowym. W karcie zimowej podawany z burakiem czerwonym, marynowanym w porzeczce z burakiem żółtym kompresowanym w pomarańczy i polskim szafranie, aioli i oliwą pietruszkową.

Kuchnia restauracji Hotelu Skipper to potrawy oparte na najlepszych regionalnych i sezonowych produktach. Jakich konkretnie?

Sery kozie od Kaszubskiej Kozy, miody od Pasiaki Dębowej, polski szafran od Krzysztofa Marcinkiewicza z Sudetów to niektóre z produktów, których używamy na stałe w naszej kuchni. Jeśli chodzi o same produkty to raczej ziemniaków z wody nikt u nas nie uświadczy, zamiast tego preferujemy pieczonego pasternaka, puree z selera i jabłka czy babę ziemniaczaną. Równie często przewija się rokitnik, czy to w deserach, czy w daniach wytrawnych, rośnie blisko plaży i mamy go na wyciągnięcie ręki.

Ulubione dania kuchni świata, jak i kuchni polskiej?

Z podróży do Grecji najbardziej zapadła mi w pamięć musaka przygotowywana w lokalnej knajpce z dodatkiem bakłażana, jagnięciny i cynamonu. Jeśli chodzi o polską kuchnię to zdecydowanie mięsiwa, pierogi czy tra-

dycyjny, bogaty w mięso, grzyby i wędzone śliwki bigos.

Dzisiaj modne jest łączenie z pozoru niepasujących do siebie smaków. Jakie oryginalne połączenia pan poleca?

Mieliśmy w karcie jesiennej krem z pieczonego buraka. Niby nic wyjątkowego, ale połączyliśmy go ze śledziem i zielonym jabłkiem. To połączenie wzbudziło wielką ciekawość i znalazło grono sympatyków. W karcie zimowej sosem do kurczaka zagrodowego będzie połączenie kawy i czosnku. Czosnek po upieczeniu staje się bardzo słodki i kremowy, a w połączeniu z kawą tworzy świetną alternatywę dla klasycznych sosów.

Jakie ryby najbardziej pan lubi i jak je pan przyrządza?

Bardzo lubię dorsza. Polecam użycie techniki konfitowania, czyli gotowania w tłuszczu - w tym przypadku używam masła. Uwielbiam śledzie! Od zarania dziejów były one zasłane na kutrach rybackich i rozprowadzane w głąb kraju, aby każdy mógł się delektować ich smakiem. Ja mam je na wyciągnięcie ręki dlatego często korzystam ze śledzia. Najczęściej wybieram klasycznie marynowany w zalewie octowej z gorczycą, kolendrą i rozmarynem.



Wakacje nad morzem



tylko
100 metrów
od morza

gratis
dzieci do lat 6

animacje dla dzieci
zajęcia z profesjonalnymi animatorami

strefa dla dzieci - 180 m²
sala zabaw, kraina zabaw, zewnętrzny plac zabaw

program Twoje Dziecko - Ważny Gość
liczne udogodnienia dla dzieci

wyśmienita kuchnia



ASTOR
HOTEL

Hotel Astor *** ul. Rozewska 38, 84-104 Jastrzębia Góra
tel. +48 58 771 55 55, e-mail: astor@astorhotel.pl
www.astorhotel.pl



KUCHNIA SZEFA KUCHNI

KRZYSZTOF MAKOWSKI - MENYA MUSASHI

ROZMAWIAŁA: MATYLDA PROMIEŃ / FOTO: KAROL KACPERSKI

Będąc w restauracji Menya Musashi przeniesiesz się do Japonii. Poczujesz nie tylko japońską kulturę, ale przede wszystkim spróbujesz prawdziwej azjatyckiej kuchni, gdzie przepisy przechodziły z pokolenia na pokolenie. Warto zauważyć, że głównym daniem restauracji jest ramen, który jest jednym z najbardziej znanych japońskich potraw. Szef kuchni restauracji Krzysztof Makowski – uczył się u jednego z najbardziej znanych kucharzy Japonii – Hisaya Kunita. Można zauważyć, że Hisaya otworzył ponad 100 najpopularniejszych restauracji w całej Azji. Ramen, najślawniejsze obok sushi danie japońskiej kuchni podbiło kubki smakowe ludzi na całym świecie. Sekret smaku tkwi w długim gotowanym wywarze.

Gdzie zdobywał pan doświadczenie i skąd czerpie pan inspiracje?

Pracuję w zawodzie już od 15 lat. Jako młody człowiek zaczynałem od restauracji w Bydgoszczy, następnie wyjechałem do Anglii i Norwegii, aby poszerzyć swoje kulinarne horyzonty. Obecnie mieszkam w Gdańsku i właśnie tutaj zdobywam kolejne doświadczenie. Mam głowę pełną pomysłów, inspiracje znajduję wszędzie. Najbardziej lubię „dziką kuchnię”, kocham las i przyrodę i to tam szukam ciekawych i nietypowych połączeń smaków.

Ulubione smaki z dzieciństwa i czy smaki te wprowadza pan do menu restauracji?

Mleko prosto od krowy, truskawki jeszcze z piachem... Każde wakacje spędzałem u babci na wsi, gdzie życie toczyło się własnym tempem. Wszystko było świeże, bez nawozów, naturalne. Kuchnia była prosta, tylko sól i pieprz. Najbardziej pamiętam pierogi z owocami z kleksem kwaśnej śmietany. Moja babcia była w tym mistrzynią. W Menya Musashi też są pierogi, tyle że japońskie, tzw. gyoza. W menu dziecięcy możemy też znaleźć posmakować je z owocowym farszem – wiśnie i liczi.

Jakie dania najbardziej poruszają zmysły w pana kuchni? Może ma pan jakieś ulubione, a może macie w menu coś bardzo oryginalnego?

To pytanie powinno być raczej skierowane do naszych gości. Jestem bardzo ciekawy odpowiedzi. Myślę, że każde danie jest wyjątkowe, tak samo jak kuchnia japońska. Ciekawy smak ma nasz ramen. Bulion jest bardzo mięsny, intensywny i sycący, w końcu gotowany jest aż 12 godzin. Z deserów nasze kubki smakowe rozbudzi na pewno cheese cake z zielonej herbaty Matcha.

Jaka jest tajemnica idealnego przepisu na ramen?

Tajemnice powinny być zachowane w tajemnicy, czyż nie? Mogę zdradzić, że jednym z sekretów idealnego ramenu to makaron. W Menya Musashi przygotowujemy go sami, z japońskiej receptury. Bardzo ważny jest bulion – gotujemy go od 10 do 12 godzin. Jednakże najważniejszy jest „składnik X”, czyli miłość i pasja do japońskiej kuchni, czego u nas jest w nadmiarze.



Czym się wyróżnia kuchnia japońska, w której specjalizuje się restauracja Menya Musashi?

Ramen – to jedyna prawidłowa odpowiedź. Teraz do karty wprowadziliśmy wegetariańską wersję ramenu - Mazemen. Myślę, że zaciekawi ona naszych gości. Tych, którzy lubią eksperymentować, zachęcam do posmakowania ramenu w wersji black z atramentem ośmiornicy, lub white z mleczkiem kokosowym i śmietaną roślinną.

Ulubione dania kuchni japońskiej?

Najbardziej lubię dania, które pozwolą mi się przenieść do innego kraju. Dlatego też moja miłość padła na ramen. Bardzo mięsny, gęsty i sycący bulion z różnymi dodatkami. Makaron własnej roboty, krewetka w tempurze, kurczak, wołowina ... W naszych restauracjach świetne jest to, że właśnie dodatki możesz sam dowolnie wybrać, tylko to, na co masz właśnie ochotę. Ja i ramen to miłość bardzo intensywna (śmiech).

Dzisiaj modne jest łączenie z pozoru niepasujących do siebie smaków. Jakie oryginalne połączenia pan poleca?

Z racji tego, że kocham las i naturę, upodobałem sobie też z pozoru może dziwne smaki. Dania z dzikich roślin, które rosną w lasach i na łąkach. Przechodzimy obok nich nie wiedząc, że są jadalne, a w dodatku takie pyszne. Szczawik zajęczy, krwawnik, korzeń mlecza, czy np. babka lancetowata. A myślicie, że z siana można zrobić coś do jedzenia? Polecam lody z palonego siana, przepyszne!

Mamy już wiosnę. Jakże zatem wiosenne potrawy, smaki by pan polecił?

Salatka kaiso z awokado, ogórkiem i sosem orzechowym gamadari, to idealny wybór na wiosnę.

Jakie danie by pan przygotował, gdyby miał pan na nie tylko 10 minut?

Zawsze i wszędzie zrobiłbym ramen i sushi, ale to za mało czasu. W takim wypadku najlepiej wziąć telefon i zamówić jedzenie z Menya Musashi. Znajdziecie nas na Uber Eats.

Co by pan zrobił gdyby do dyspozycji miał pan tylko 5 składników: np. grzyby, fasolę, imbir, łososia, jajko?

Cassoulet z fasoli, grzybów, imbiru, do tego smażony łosoś oraz jajko w koszulce.

I na koniec proszę o pyszny przepis dla naszych czytelników.

Banan w tempurze ze słonym karmelem. Potrzebujemy banana w ilości dostosowanej do tego ile chcemy mieć porcji. Tempurę robimy z mąki pszennej, skrobi kukurydzianej, mleka kokosowego i wiórek kokosowych. Przyda się też panko. Robimy sos karmelowy, a potrzebujemy do tego cukier, laskę wanilli, korę cynamonu, anyż, śmietanę 30% i sól morską. Banana obtaczamy w tempurze, następnie w panko i smażymy na głębokim tłuszczu do złotego koloru. Na sam koniec polewamy słonym sosem karmelowym.

· MOJEMIASTO ·

RESTAURACJA · BAR



To, co dobre w jednym mieście.
Moim Mieście.

NOWE LETNIE MENU

· kuchnia międzynarodowa

www.restauracjamojemiasito.pl · tel. +48 507 197 093 · Skwer Kościuszki 15, Gdynia

KUBA WINKOWSKI

NAJLEPSZY BRYTYJSKI SZEF KUCHNI POCHODZI Z TRÓJMIASTA

ROZMAWIAŁA: NATALIA DAWSZEWSKA / FOTO: ARTEFFECT

Najlepszy szef kuchni w Wielkiej Brytanii jest... Polakiem. Na dodatek pochodzi z Trójmiasta. Kuba Winkowski jest zwycięzcą prestiżowego konkursu The National Chef of The Year 2019. To najbardziej prestiżowy konkurs branży gastronomicznej w Wielkiej Brytanii i jeden z najbardziej znanych konkursów tego typu na świecie. Jego laureatem był m.in. słynny Gordon Ramsay. Dziennikarce Prestiżu opowiada o nietrywnych początkach w zawodzie, kulinarnych wpadkach, sile rodziny i kobietach jego życia.

Znasz kawał o tym, jak Michele i Barack Obama idą do restauracji i obsługuje ich kelner, który był pierwszym chłopakiem Michele?

Tak. Barack spoglądając raz na kelnera, raz na żonę mówi – widzisz, jakie masz szczęście, że jesteś ze mną. A ona mu odpowiada – to Ty masz szczęście, bo gdybym nadal z nim była, to on byłby prezydentem. Wniosek z tego taki, że za każdym sukcesem mężczyzny stoi inteligentna kobieta.

Jak jest w twoim przypadku?

Bez wątplenia, tak jest. U mnie to nawet są dwie wyjątkowe kobiety - mama i żona. Żona zapewnia mi niezbędne warunki do działania, tak abym mógł w skupieniu i w pocie czoła pracować - gotować, przyrządzać, wędzić, marynować, wybierać i myśleć. Przede wszystkim wspiera mnie i motywuje. Magda jest cichym bohaterem mojego sukcesu i naszego domu. Z mamą jak to z mamą, przez wiele lat tego nie doceniałem. Wychowała mnie najlepiej jak potrafiła, zbieram tego plony każdego dnia w dorosłym życiu.

Jak rozpoczęła się twoja historia z gotowaniem?

Sporo kucharzy ma uroczą historię związaną ze swoimi pierwszymi krokami w kulinarnym świecie, do którego wprowadzali ich członkowie rodziny. U mnie było zupełnie niestandardowo. Moja mama nie za bardzo potrafiła gotować - to skłoniło mnie do pierwszych kulinarnych eksperymentów. Mama jest dla mnie bardzo ważną osobą i to przewrotnie ona nakierowała mnie na drogę, na której jestem.

Wydział mechaniczny na Politechnice Gdańskiej, zarządzanie na Uniwersytecie, a koniec końców znalazłeś dla siebie miejsce w kuchni. Jak to się stało?

Poszedłem na zarządzanie, bo to był modny kierunek i wydawał się rozsądnym rozwiązaniem. Nie miałem na siebie pomysłu. Gotowanie już wtedy było moją pasją, ale nie



myślałem o nim poważnie pod kątem zawodowym. Cofając się pamięcią, już jako jedenastoletni chłopiec uwielbiałem zapisywać w zeszycie przepisy. Teraz jak patrzę na to z perspektywy, gotowanie towarzyszyło mi od zawsze. Po studiach wiedziałem, że nie mam ochoty iść na magisterkę. Postawiłem na jedną kartę i wyjechałem do Anglii. Plan był prosty. Znaleźć pracę, zarobić pieniądze i wyjechać na fajne wakacje. Jednak w Anglii jesteśmy do dzisiaj.

Zacząłeś uczęszczać do brytyjskiego college'u kulinarnego. Kto cię tam pokierował?

Shczęście, to dobra odpowiedź na no pytanie. Znajomi, u których zatrzymałem się w Anglii podpowiedzieli mi, że jest szkoła kucharska, która od września rozpoczyna nabór. Zapisalem się na zajęcia i tak rozpoczęła się moja przygoda. Uczyłem się wszystkiego od podstaw. Byłem zafascynowany, chłonałem wiedzę jak gąbka.

Tvoja pierwsza praca w zawodzie na wy-spach?

Pierwszą pracę w gastronomii znalazłem jeszcze podczas nauki w college'u. Było

to stanowisko na kuchni w domu starców. W domu opieki wszystkie kulinarne tradycje były bardzo pielęgnowane. Nauczyłem się kulinarnych tradycji Anglików, ich zwyczajów kulinarnych. To był również wyjątkowy czas pod kątem emocjonalnym. Uświadomiłem sobie, że życie przemija, to banalne i oczywiste, ale doświadczyłem tego na własnych oczach.

Etap, który dodał ci skrzydeł?

Pracowałem w Oxfordzie w restauracji z dwiema gwiazdkami Michalina. To była moja pierwsza prestiżowa praca. Poczulem się doceniony. Pracowali tam uznani i utalentowani szefowie kuchni. To był żywioł i codzienne wyzwania. Odwiedzali nas politycy i gwiazdy z górnej półki – Paul McCartney, Jamiroquai, Lewis Hamilton i cały team McLaren Formuły 1. Po czasie zdaję sobie sprawę, jak wspaniałe było to miejsce i jak wiele mnie nauczyło. Zasiane ziarno kiełkuje, teraz to widzę, zbierając plony mojej ciężkiej pracy.

Czym zjednałeś sobie głosy jurorów konkursu National Chef of the Year?

Miałem wspaniałe dania. Zrozumiałem ideę

konkursu. Prostota była tutaj kluczem do sukcesu. Na talerzu muszą się znaleźć trzy elementy, które smakują idealnie. Dokładnie tak przygotowałem moje propozycje, cały czas pamiętając o smaku i prostocie. Przygotowałem homara z sosem z maślanki, morskich warzyw, wodorostów i z sałatką z selera naciowego. Na boku była ostryga w temperze z emulsją ostrygową, tworzyło to taki dip. Grillowany homar, do tego krem curry i głuszcze z pigwą, selerem i małą kapustą, ala gołąbek. Przemyciłem polskie akcenty. Deser musiał być typowo brytyjski. Stworzyłem piernik na ciepło z dodatkiem cytryny i kombinacji przypraw korzennych.

kulinarnym zaczynamy na to mówić fun dining. Ja nie krytykuję, czasem są to fantastyczne potrawy, które cieszą kubki smakowe i oczy. Jako schemat jest to nudne. Mnie to męczy. Wolę serwis, gdzie dań jest więcej, coś takiego jak tapas. Dania wychodzą w momencie, kiedy są gotowe. To jest dużo bardziej ciekawy sposób podania, niż fine dining. Jako kucharz, nie lubię tej mody.

Dowiedziałam się, że twoją pasją jest wędrzenie, czyli sposób przyrządzania, który Polacy uwielbiają. W swojej autorskiej kuchni podkreślasz polski pierwiastek, przemycasz rodzinne receptury?



Porozmawiajmy o kulinarnych tradycjach. Jak jedzą Polacy, a jak Anglicy? Co nas łączy, a co nas dzieli?

W klasycznej kuchni łączy nas zamiłowanie do ziemniaka oraz produktów mącznych. Cechą łączącą kuchnie jest fakt, że dania nie są ciekawe wizualnie. Polacy uwielbiają kwaśne rzeczy. Ogórki kiszzone, bigos, żurek, maślanka. Anglicy nie jadają takich potraw, uważają, że są zepsute i należy je wyrzucić. Są dużo bardziej tradycyjni, jeśli chodzi o schematy. My Polacy nie mamy jednego tradycyjnego, niedzielnego dania obiadowego. Jedna rodzina powie rosół, druga schabowy, a trzecia kurczak lub pierogi. Anglik powie roz's diner i wszyscy wiedzą, że będzie wołowina z chrzanem, wieprzowina z jabłkami lub jagnięcina z sosem mięsowym. Obowiązkowo do tego roses potatoes, czyli pieczone ziemniaki, a na deser yorkshire pudding. Każdy mieszkaniec Anglii wie, że w piątek musi być Fish&chips, a w niedzielę jest roz's dinner.

Jak wygląda fine dining na Wyspach, a jak w Polsce?

Polska jest w tyle. Ten trend na dobre jeszcze nie dotarł do Polski, a w Anglii już umiera, wychodzi z mody. W moim środowisku

Jak najbardziej, w mojej codziennej pracy w restauracji przemycam polskie smaki. Nie są to całe dania, bardziej akcenty. Kluska śląska, do tego mały gołąbek, z kiszona kapusta, którą sam robię. Nie zaserwuję nigdy talerza pierogów, ale mam danie z homarem na azjatycką nutę, gdzie mam pieroga z kapustą i grzybami, z tą różnicą, że kapusta jest kimchi, a grzyby kitachi. Moje własne wędzone wyroby dają mi pewność, że serwuję gościom coś, czego nie zjedzą nigdzie indziej. Zająłem się wędzeniem, bo zależy mi na pielęgnowaniu rzemieślniczych tradycji i umiejętności.

Pracujesz w restauracji, która znajduje się w małej wiosce Nether Westcote. Kto tam jada?

Restauracja zlokalizowana jest w małej małowniczej wsi. Klienci przyjeżdżają do nas z różnych stron świata, specjalnie dla naszej kuchni. Jest to zamożny region, mamy wielu wymagających gości. W lokalu gościła Kate Winslet, Sam Mendes, Kate Moss, Benedict Cumberbatch, Emma Watson, Princess Ann – siostra królowej.

Można powiedzieć, że miałeś okazję poznać rodzinę królewską. Powiedz jak znalazłeś się w Windsorze i co dokładnie robiłeś w Pałacu Buckingham?

Przez miesiąc mieszkalem w brytyjskiej ambasadzie. Codziennie podawałem ambasadorowi śniadanie, pastowałem jego buty i obsługiwałem imprezy okolicznościowe. W Pałacu Buckingham znalazłem się z pomocą college'u. Wraz z dziesięcioma osobami ze szkoły trafiliśmy do pomocy przy obsłudze większych wydarzeń w Pałacu. Pracowałem na kuchni i na sali. Wydaje mi się, że praca kelnera w tym miejscu była dużo bardziej interesująca niż siedzenie w kuchni. Miałam okazję zobaczyć najważniejszych członków rodziny królewskiej. Były sytuacje, że byliśmy zajęci codziennymi obowiązkami, a nagle po pałacu przechadza się Elżbieta II i należy się uklonić. Fascynujące przeżycie.

Tvoja największa wpadka?

Pamiętam jak miejsce, w którym pracowałem odwiedziła Stella McCartney, która jest wegetarianką. W menu mieliśmy suflet serowy. Niestety mi nie udało się przychodzić go poprawnie, próbowałem chyba trzy razy, ale nic z tego nie wyszło. Pamiętam, że wynikała z tego bardzo poważna afery. To była jedna, z wielu katastrof, ale tą zapamiętałem szczególnie.

Jakie smaki znajdziemy w karcie twojej restauracji?

Łosoś z burakiem i koperkiem, praktycznie zawsze jest w moim menu. W tej chwili promuję jesiotra ze swoim kawiozem z kalarepą, nasturcją i maślanką. Halibuta z małżami i morskim jarmużem. Serwujemy grasicę, kalafior z trufkami. Przygotowujemy seler ze smardzami, konfitowanym jajkiem i wędzonymi ziemniakami. W menu znajduje się też carpaccio z jelenia. Z deserów króluje teraz suflet rabarbarowy z krwistą pomarańczą

Jak zamierzasz wykorzystać swoją popularność na wyspach?

W tej chwili moim głównym zajęciem poza pracą jest projekt, który realizuję z wygraną w National Chef of the Year. Pieniądże za zwycięstwo należało przeznaczyć na swój kulinarny rozwój. Ja wykorzystałem je na budowę dużego pieca z zadaszaniem w ogrodzie. Będzie to mini studio kulinarne pod moim domem. Chciałbym nauczyć się przyrządzać jedzenie na żywym ogniu. Być może w przyszłości serwować takie naturalne produkty w moim wydaniu gościom.



PRZEPIS NA SERNIK CYNAMONOWO- MIODOWY

SZEF CUKIERNI HOTELU HAFFNER****
MICHAŁ WIŚNIEWSKI

Kruchy spód:

- 100g okruchów (np. herbatniki Petit Beurre)
- 0,5g cynamonu w proszku
- 30g mlecznej czekolady
- 40g masła 82%

Przygotowanie:

Czekoladę rozpuszczamy z masłem i dodajemy resztę składników. Gotową 'masę' wykładamy w foremkę

Masa serowa:

- 125g sera mascarpone
- 125g twarogu sernikowego
- 165g mleka skondensowanego (słodzone)
- 35g mleka skondensowanego (niesłodzone)
- 25g miodu wielokwiatowego
- 6g żelatyny w proszku plus 30g zimnej wody (dodać tylko kiedy robimy w foremce)
- 190g ubitej śmietany 33%

Przygotowanie:

Ucieramy serek mascarpone z twarogiem. Następnie dodajemy mleko skondensowane oraz miód i ponownie całość ucieramy przez około 5min. Dodajemy rozpuszczoną żelatynę i na koniec łączymy z ubitą śmietaną (śmietaną ubijamy wcześniej). Całość masy wylewamy do formy.

*wykończenie wg własnego uznania...
Nas poniosła fantazja :)



Fot. Karol Kasperski



HAFFNER

SMAKI POMORZA | PRESTIŻ

Tu mamy czas dla Ciebie.
tu masz czas dla siebie.

Złap oddech przed latem

Hotel Haffner**** Sopot

✉ spa@hotelhaffner.pl

☎ 58 550 98 53



MAJOLIKA

TATAR ZE ŚLEDZIA

MAJOLIKA

Składniki:

- śledź bałtycki
- kapary
- szalotka
- jabłko
- ogórek
- majonez z buraka
- oliwa koperkowa

Przygotowanie:

W gdyńskiej hali rybnej kupujemy świeże tusze śledzia bałtyckiego. Oczyszczamy i filetujemy. Szalotkę, jabłko, świeżego ogórka i śledzie kroimy w drobną kostkę. Skrapiamy sokiem z limonki. Mieszm z majonezem własnego wyrobu. Doprawiamy solą i pieprzem. Na talerzu układamy gotowego tatara. Dekorujemy majonezem z buraka.

Przygotowanie półproduktów:

Majonez z buraka przygotowujemy z soku z buraka i świeżo przygotowanego majonezu. Oliwę koperkową uzyskujemy poprzez zmiśowanie w termomiksie kopru z oliwą w temperaturze 60 stopni celcjusza. Zmiśowaną oliwę przepuszczamy prze bardzo drobne sito, dzięki temu uzyskujemy klarowną oliwę koperkową

Fot. Adrianna Kunikowska

restauracja

5 piętro

ŁOSOŚ NA ZIELONYCH SZPARAGACH, DUSZONYCH W MAŚLE I BIAŁYM WINIE

1 PORCJA – ALE NAJLEPIEJ ZAPROŚ GOŚCI I ZRÓB WIĘCEJ!

Składniki:

- filet z łososia, 200 gram
- zielone, sezonowe szparagi 100 gram
- pomidorki koktajlowe 50 gram
- białe wytrwane wino 50 ml
- masło 20 gram
- koperek
- cytryna
- sól i pieprz
- olej z pestek winogron do **smażenia**

Przygotowanie:

Łososia skrop cytryną, dopraw solą i pieprzem i obsmaż na niewielkiej ilości rozgrzanego oleju ze wszystkich, 4 stron. Na drugiej patelni rozpuść połowę masła, wrzuć umyte, nie obrane szparagi i dodaj pomidory. Przesmaż 2 minuty i dolej wino. Redukuj wino przez kolejne 2 minuty na małym płomieniu. Dodaj resztę masła, dopraw solą, pieprzem i cytryną, udekoruj koperkiem i podawaj.



WOZOWNIA

GDAŃSKA

KACZE UDO CONFIT

AGNIESZKA CIESIUN – RESTAURACJA
WOZOWNIA

Składniki:

kacze uda 4 szt., kaczki tłuszcz 2l, rozmaryn 8 gałązek, główka czosnku, sól, pieprz, cukier do smaku, młode ziemniaki 1 kg, łyżka masła, koper, tymianek, łyżka rozmarynu, główka czerwonej kapusty, sok z pomarańczy 200 ml, czerwone wino 200 ml, miód 3 łyżki, cynamon, goździki, anyż, jałowiec, ziele angielskie, skórka z pomarańczy do smaku, konfitura z żurawiny 100g.

Przygotowanie:

Udo zamarynować w soli, pieprzu, cukrze, rozmarynie, czosnku, odstawić na 24h. Konfitować w kaczym tłuszczu 3,5h w 130 stopniach. Młode ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, doprawić solą, pieprzem, dowolnymi ziołami i piec w 180 stopniach na złoty kolor. Czerwoną kapustę dusić na małym ogniu, w redukcji wina, soku z pomarańczy i przypraw, na koniec dodać konfiturę z żurawiny lub borówki, doprawić do smaku. Do dekoracji pędy groszku czepnego.

Fot. Karol Kacperski



· MOJE MIASTO ·

RESTAURACJA · BAR

ŻEBERKA WIEPRZOWE NA KARMELIZOWANYCH WARZYSKACH SERWOWANE Z GNOCCHI FASZEROWANYMI KOZIM SEREM I TRUFLAMI ORAZ SOSEM JACK DANIELS

PIOTR STRZELCZYK-SZEF KUCHNI
RESTAURACJI MOJE MIASTO

Składniki:

Żeberka wieprzowe 300-350 g, karmelizowane warzywa (marchew, marchew fiolet, burak czerwony, burak żółty 100g), gnocchi z kozim serem i truflami 150g, puder z buraka 1g, żurawina 30 g, sos Jack Daniels 30ml

Przygotowanie:

Żebra doprawić solą, pieprzem, świeżym tymiankiem i czosnkiem, po czym umieścić w chłodnym miejscu na ok. 3-4 godzin. Następnie opiec 15 minut w bardzo mocno nagrzanym piecu, tak aby zamknąć pory z sokami w strukturze mięsa. Tak przygotowane żebra przełożyć do dużego garnka wraz z włoszczyzną i gotować na wolnym ogniu ok. 2 godzin do miękkości.

Sos Jack Daniels składa się z: suszonych śliwek, pomidorów, boczku wędzonego, czosnku, tymianku i czerwonej cebuli. Składniki gotować na małym ogniu ok. 4-5 godzin, tak aby wszystkie połączyły się w jedną masę. Następnie zblendować do konsystencji jedwabistego sosu. Przebrać do rondla i dodać burbon. Na koniec doprawić do smaku miodem.

Warzywa zblanszować na parze, następnie karmelizować na patelni z cukrem i masłem. Doprawić solą, cukrem i pieprzem.

Gnocchi usmażyć na maśle z dodatkiem świeżo siekanej pietruszki.

Danie serwować posypane pudrem z suszonego buraka i odrobiną żurawiny do smaku.



CREME BRULEE SERNIKOWY PODANY Z SOSEM KARMELOWYM Z SOLĄ I CUKREM BAZYLIOWYM

SZEF KUCHNI TOMASZ GÓRNIAK
RESTAURACJA SECRETARIAT

Składniki:

- 0,5 l śmietany kremówki
- 0,5 kg twarogu
- 2 łaski wanilii
- 120 g cukru
- 10 żółtek

Przygotowanie:

W rondelku na małym ogniu zagotować śmietankę z dodatkiem cukru i wyluskanych łyżeczką ziarenek z przeciętej wzdłuż łaski wanilii. Gdy śmietanka zacznie się gotować na brzegach, odstawić z ognia i przestudzić. Twaróg przemleć trzykrotnie i dodać do schłodzonej śmietany. Dokładnie wymieszać dodając również żółtka. Całą masę przelać przez sito, następnie rozlać do silikonowych foremek. Piec w temperaturze 95 stopni około 50 minut do momentu ścięcia się masy. Schodzić, następnie delikatnie wyjąć z foremek, obsypać cukrem bazyliowym i skarmelizować.

Cukier bazyliowy

- 1 pęczek bazylii
- 3 łyżki cukru

Bazylię płuczemy, dokładnie oczyszczamy, odrywamy listki. Wkładamy do moździerza, wsypujemy cukier i ucieramy do uzyskania jednolitej masy. Cukier suszymy do uzyskania sypkości.

Słony karmel

- 200 cukru
- 85 g masła
- 120 ml śmietany kremówki
- Pół łyżeczki soli morskiej

Cukier wsypujemy do większego rondla o grubym dnie. Na średnim ogniu podgrzewamy cukier. Kiedy całkowicie się rozpuści i nabierze ciemno bursztynowego koloru dodajemy masło i energicznie mieszamy, aż tłuszcz połączy się z karmelem. Następnie do gorącego sosu dodajemy śmietankę kremówkę i sól. Mieszamy szpatułką do uzyskania gładkiego karmelowego sosu i gotujemy ok. minuty.



Fot. Karol Kacperski

THAI THAI

AUTHENTIC THAI CUISINE

Marka restauracji **Thai Thai** to wyznacznik jakości i dążenia do perfekcji w kreowaniu autentycznej i tradycyjnej kuchni tajskiej.



RESTAURACJE THAI THAI

Koncept tworzą cztery lokale. Każda z lokalizacji jest odmienna i charakterystyczna, a łączy je autentyczna kuchnia, nowoczesny ale w pełni inspirowany Tajlandią wystrój i atmosfera wyjątkowości. Wybitne, ale autentyczne potrawy, sprowadzane na zamówienie składniki najwyższej jakości, niezwykle utalentowany szef kuchni i załoga, którą starannie wyselekcjonował spośród kucharzy z najlepszych restauracji swojego kraju pochodzenia. Tajlandia nigdy nie była bliżej.



THAI THAI GDAŃSK

Restauracja mieści się w zabytkowym budynku zachodnim zespołu tzw. Dworu Miejskiego (Stadthof) na gdańskim Głównym Mieście. Obiekt został zbudowany prawdopodobnie w latach 1616-1620 przez Hansa Strakowskiego jako wozownia i stajnia, w późniejszych latach przekształcana, między innymi, w remizę strażacką i magazyny. Niepowtarzalny klimat i atmosfera wnętrza to efekt wyjątkowego połączenia inspirowanego Tajlandią wystroju i surowych ceglanych ścian, które setki lat temu tworzyły zespół murów miejskich Gdańska.

Gdańsk, ul. Podgarbary 10 | +48 500 411 313

gdansk@thaithai.pl | www.thaithai.pl

SOPOT, Boh. Monte Cassino 63	• +48 512 585 170	• sopot@thaithai.pl
WARSZAWA, Plac Teatralny 3	• +48 601 81 82 83	• info@thaithai.waw.pl
POZNAŃ, ul. Wojskowa 4	• +48 885 199 885	• poznan@thaithai.pl

WÓDKI GDAŃSKIE DLA MARYNARZY, MIESZCZAŃSTWA I POETÓW

Pisali o nich poeci, w tym Adam Mickiewicz. Obrazy malował Wojciech Kossak. Spędzali przy nich wieczory marynarze i robotnicy, a dyskusje toczyli urzędnicy. Pito je przy każdej okazji w każdej ze sfer, nie wyłączając śniadań. Goldwasser i Machandel – oto dwie słynne gdańskie wódki, wielkie dziedzictwo kulturowe Pomorza.

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ



O wódce Goldwasser słyszał chyba każdy. To bodajże najslawniejszy gdański trunek, który w dosłownym tłumaczeniu znaczy Złota woda. Nazwa wzięła się z płatków złota, które znajdują się w alkoholu. Ten likier ziołowo korzenny produkowany był w Gdańsku wg receptury Ambrożego Vermollena, XVI wiecznego holenderskiego emigranta. W 1598 Vermollen uzyskał gdańskie obywatelstwo i założył fabrykę likierów, której jak na produkcję alkoholi przystało – nadał nazwę „Łosoś” (Der Lachs).

Oryginalna receptura zawierała dwadzieścia ziół i przypraw – rozmaryn, jałowiec, goździki, cynamon, lawendę, anyż, kardamon, kurkumę, kolendrę, macierzankę. Przywieziony z Niderlandów alkohol szybko stał się popularny, najpierw w samym Gdańsku, by szybko robić karierę poza jego granicami. Już w 1767 roku trafił na dwór carycy Katarzyny Wielkiej, która jako rodowita szczecinianka, zapewne znała go jeszcze z młodzieńczych lat.

OD CHŁOPÓW DO PANA TADEUSZA

Goldwasser pity był przy różnych okazjach, zarówno oficjalnych, jak i serwowano go jako poczęstunek dla gości. Z racji ziołowego składu niektórym mógł się kojarzyć z medykamentem. Wielu na pewno trwale zapisał w się pamięci. Francuski poseł Charles Ogier, żyjący na przełomie XVI i XVII wieku przebywał w Gdańsku w sprawie pertraktacji pokojowych pomiędzy Polską, a Szwecją. Ogier wspominał, że dość często serwowano mu gdańską wódkę: „...czte-

ry albo pięć razy w ciągu pół godziny, jakbym był chory” – zdziwiony poseł opisywał polskie zwyczaje. Tutaj trzeba dodać, że w tamtych czasach nie lano „czterdziestek” (40 cl) – które są gastronomicznym wynalazkiem ostatnich dekad – ale większe pojemności.

O Goldwasserze pisał m.in. Adam Mickiewicz:

*„Sędzia otworzył puzderko zamczone
W którym rządami flaszek białe sterczą głowy
Wybiera z nich największy kufel kryształowy
(Dostał go Sędzia w darze od księdza Robaka)
Wódka to gdańska, napój miły dla Polaka.
„Niech żyje! – krzyknął Sędzia, w górę wznosząc
flaszę – Miasto Gdańsk! niegdyś nasze,
będzie znowu nasze!”
I lał srebrzysty likwor w kolej, aż na końcu
Złoto zaczęło kapać i błyskać na słonicu”*

– tak pisał z czułością o złotej wódce nasz narodowy wieszcz w IV księdze Pana Tadeusza.

Gdańska wódka pojawiła się też w „Chłopach” Władysława Reymonta, a opijano nim zaręczyny Boryny i Jagny. Goldwassera stale miał przy sobie Wojciech Kossak. Kto nie zna jego wspaniałych obrazów, galopujących i stojących dęba koni, a na nich oszalałych jeźdźców? Wreszcie kto porwałby się na namalowanie obrazu o długości 150 m, a tyle ma przecież Panorama Racławicka.

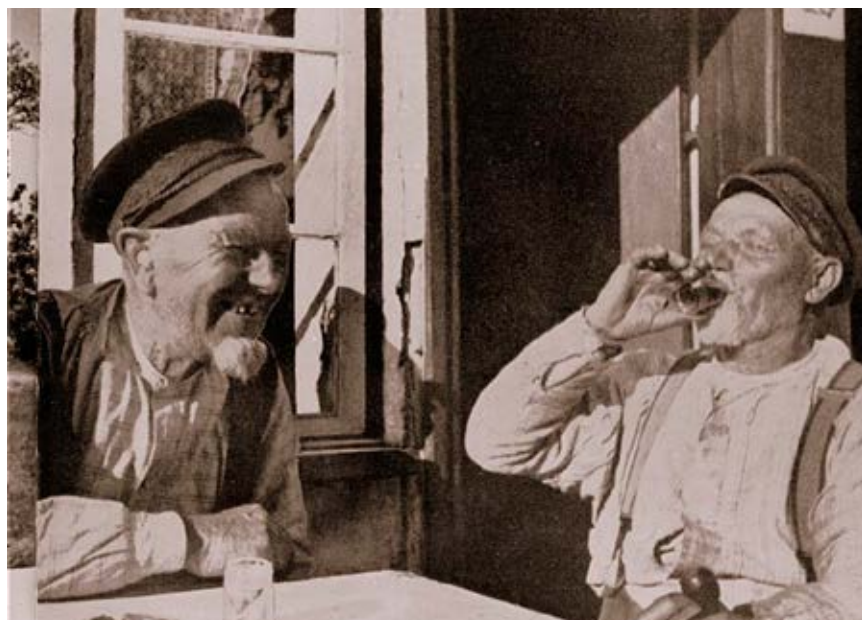
Po Vermollenie fabrykę likierów przejęli jego potomkowie, a siedzibą firmy stała się gospoda Pod Łososiem przy ul. Szerokiej. Tam też w czasie pobytu w Gdańsku wiersz „Przygoda” napisał Julian Tuwim.

*„Złotą, wieczorną wódką
Pijany, nie pijany,
Płynę wolno, cichutko,
Śmiesznie z domu wywiany”
- brzmi jedna ze zwrotek.*

Goldwasser doczekał się też legend o genezie swojego powstania. Jedną z nich (a są ich różne wersje) głosi, że gdańszczanie tak zapychali złotymi monetami fontannę Neptuna, że uszlachetniona woda zamieniła się w wódkę. Dzieła dopełnił Neptun z fontanny zamieniając monety w płatki złota. Trzeba przyznać, że wizja, iż z fontanny miałyby nieprzerwanie lecieć złota wódka jest intrygująca.

GOLDWASSERY DO WYBORU

Po drugiej wojnie światowej słynny likier opuścił Gdańsk. Wódkę o takiej nazwie produkował najpierw Polmos w Starogardzie Gdańskim, a potem w Poznaniu. W 2009 produkcję jednak zakończono.



Obecnie nazwę Goldwasser zawiera kilka alkoholi. Niemiecka firma Toorank dystrybuje w Polsce Original Danziger Goldwasser. Wg niej właścicielem oryginalnej receptury jest graf von Hardenbergm właściciel fabryki likierów w Niemczech. Właśnie ten trunek produkowany w Norden – Hardenberg sprzedaje Toorank. Producentem Goldwasser – nazywając ją ambrosją – jest też Komers ze Straszyna pod Gdańskiem. Najefektowniejszy Goldwasser – jeżeli cho-

dzi o wygląd – można kupić w restauracji Goldwasser przy Długim Pobrzeżu w Gdańsku. Do wyboru jest wódka w ozdobnej butelce albo cały zestaw – butelka z dwoma klasycznymi kieliszkami. Można też kupić same kieliszki.

ZE ŚLIWKĄ ALBO Z KUFLA

Nie tylko z Goldwassera słynie Gdańsk. Nie mniej sławnym trunkiem był niegdyś



Machandel. To jałowcówka produkowana od 1776 do 1945 roku w Nowym Dworze Gdańskim przez rodzinę Stobbe. Była popularna była wśród marynarzy, urzędników, robotników portowych. Pili ją Kaszubi. Do jej picia stworzono specjalny rytuał z użyciem wykałaczki i śliwki. Do kieliszka wsadzano śliwkę, zalewano wódką i nabijano śliwkę na wykałaczkę. Następnie śliwkę zjadano, a pestka musiała trafić pod policzek. Po wypiciu kieliszka pestkę trzeba było do niego wypluć, a wykałaczkę złamać (jako symbol złamanego masztu) i umieścić w kieliszku. Wg licznych źródeł lokalnie Machandel – był nawet popularniejszy od Goldwassera, stanowił wręcz codzienną wódkę w Gdańsku i na Żuławach. Na wsiach pito go nawet z kufła, gdzie stworzono inny rytuał. Do kufła wlewano pół litra Machandla i mieszkano z cukrem.

Potem mężczyźni kolejno popijali z niego trunek. Ten, który wypił przedostatni łyk musiał zapłacić kolejkę.

W styczniu 1945 rodzina Stobbe uciekła z Nowego Dworu i schroniła się w Sopocie. Tutaj też przywieziono spore zapasy Machandla. Kiedy w lutym weszli Rosjanie to Stobbe został wywieziony do Rosji, Machandla wypito, a zakłady w Nowym Dworze Gdańskim zniszczono. Po II w.ś. Machandel zniknął z Polski. Skojarzenia były złe. Krzyż na butelce, dostawy do Wehrmachtu i Kriegsmarine oraz portret Adolfa Hitlera w gdańskiej probierni zrobiły swoje. Stobbe wrócił jednak po latach do Niemiec i wznowił produkcję. Obecnie Machandel produkowany jest w Niemczech jako Stobbes Machandel i można go wypić w kilku gdańskich lokalach.

Nad Motławą położony
Gdańsk rozkwita niby kwiat,
A Machandel ze śliweczką
Pije tutaj każdy chwyt.
Jakże czysta to nalewka
Którą trzyma Twoja dłoń,
Od Machandla dwóch kropelek
Nie rozpali Ci się skroń.
Weź śliweczkę między zęby,
Język niech ją zręcznie pchnie,
Tak by pestki kształt okrągły
Pod policzkiem znalazł się.
Teraz możesz wypić do dna
Machandelek jako trza,
Sznaps Stoego, iskra bogów
Wielką sławę w świecie ma.
Pestka niechaj sobie brzdęknie
Na kielicha pustym dnie,
A do końca ceremonii
Jeszcze masz czynności dwie.
Ponad pestką, co w kielichu,
Jak tradycja mówi nam,
Podnieś zbędną wykałaczkę
I przed swoim nosem złam.
Po złamaniu złóż przy pestce,
Dając zakończenia znak,
Bo gdańszczanie swój Machandel
Tu od wieków piją tak. *

* Reklamowy wierszyk Machandla
przetłumaczony z niemieckiego przez
prof. Janusza Januszatisa.
Za Gazetą Wyborczą.



NOWA MAZDA3

ZAPROJEKTOWANA, BY PORUSZAĆ

Przełomowa Nowa Mazda3 – zarówno pod względem designu, jak i technologii – powstała z myślą o jednym: o Tobie. Od dynamiki prowadzenia po minimalistyczną czystość japońskiej estetyki – to Ty zawsze pozostajesz w centrum uwagi. Projektantom Nowej Mazdy 3 przyświecała myśl, by zamiast po prostu prowadzić samochód, każdy kierowca mógł poczuć z nim szczególną, intuicyjną jedność, którą nazywamy Jinba Ittai – perfekcyjną harmonią.

BMG GOWOROWSKI sp. z o.o.

BOLESŁAWICE | ul. Słupska 6 | tel. +48 59 848 70 70 | www.mazda-slupsk-goworowski.pl

GDYNIA | ul. Łużycka 9 | tel. +48 660 49 49 | www.mazda-gdynia-goworowski.pl

GDAŃSK | ul. Elbląska 81 | tel. +48 58 322 22 22 | www.mazda-gdansk-goworowski.pl

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa oraz emisja CO₂ (na podstawie WLTP) wynoszą odpowiednio: 6,0-6,7 l/100 km i 136-152g/km. Samochody Mazda są wyposażone w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdują się na mazda.pl

DRIVE TOGETHER



TWORZYMY KUCHNIE

Z PASJĄ...

