



Zdjęcie: Krzysztof Kozanowski

---

PRZEWODNIK

# BERLIN

*W pierwszym numerze magazynu ponad siedem lat temu postanowiliśmy stworzyć także pierwszy przewodnik UST. Ponieważ podróże i odkrywanie najlepszych miejscówek w innych miastach było jednym z naszych ulubionych zajęć. A wcale niełatwym, bo wymagało uruchomienia całej sieci naszych (wiarygodnych!) informatorów, przeczesywania internetu, zaklepywania rezerwacji, wypytywania właścicieli o ich historie. Na pierwszy ogień poszedł Berlin, bo tam mieliśmy miejskiego szpiega doskonałego, naszego przyjaciela Michała Okraja. Podróż z nim przez miasto to była prawdziwa przygoda – wiedział wszystko o dowolnym pop-upie i nowym lokalu, znał każdy jego detal, zarówno architektoniczny, jak i gastronomiczny, uwielbiał rozmawiać z właścicielami, kelnerami, stałymi gośćmi. Dzięki Michałowi dostaliśmy olbrzymi zasób wiedzy i ciekawostek. No i poza tym Berlin zawsze był jednym z naszych ulubionych kierunków, najbliższym zachodnim miastem, a przy tym tak punkowym, niezależnym, innym od każdej innej niemieckiej miejscowości, odwiedzanym przez nas regularnie co kilka miesięcy. I tak jest do dziś. W 30. numerze do Berlina wracamy, bo wiele się tam przez te siedem lat zmieniło. To wciąż jedna z najbardziej kreatywnych gastronomicznych scen. Pomysły pączkują, pop-upy startują, lokale się otwierają, a w tle dobre techno i awangardowa sztuka. Zawsze znajdzie się coś do odkrycia. Dlatego w tym wydaniu magazynu zapraszamy Was do Berlina, tworząc symboliczną klamrę. Odkrywając dla Was nowe berlińskie karty. Do zobaczenia na Kreuzbergu, w Neukölln albo Moabicie!*

Teksty:  
Małgosia Minta, Monika Brzywczy,  
Michał Baran

---





## CAŁA NADZIEJA WE FRANKU

Frank wystartował w niezbyt łatwym momencie: wiosną 2021 roku, gdy nic nie było jeszcze pewne. Ale swoim otwarciem wniósł sporo tak potrzebnej radości i nadziei, że wkrótce będzie nieco lepiej i przyjaźniej – podobnie jak widoczne z jego okien drzewa, wypuszczające pierwsze, soczyste wiosenne listki. Frank zamieszkał w jednym z lokali w skąpanym w zieleni zaułku przy Schönhauser Allee na Prenzlauer Bergu, po sąsiedzku ze swoją starszą siostrą, restauracją Kink. Dobrze znana berlińskim foodies – jest jednym z popularniejszych miejsc wpisujących się w styl neobistro, wyrafinowanej kuchni w mniej formalnym ujęciu. Gdy właściciele złapali szansę na zaaranżowanie lokalu obok, w głowie pojawiło im się kilka pomysłów. Ostatecznie uznali, że elegancki Kink potrzebuje przeciwwagi. Frank ma być miejscem na co dzień i na cały dzień. Rano można wpaść

tutaj na kanapki i croissanty, w południe zjeść pożywny lunch (codziennie inny), a wieczorem pić wino, siedząc w środku lub w ogrodzie pod drzewem albo przy jednym z palenisk. Kink i Franka łączy nie tylko adres, ale także zespół ludzi i ich talenty – lokalem zawiaduje dawny menedżer Kinka, ciastka wychodzą ze wspólnej pracowni cukierniczej (jeśli tylko wypatrzyacie je w witrynce, obowiązkowo spróbujcie ptysi, bo są boskie), a barmani, którzy stworzyli kartę drinków dla Kink, na potrzeby Franka opracowali intrygujące bezalkoholowe miksy, które ewentualnie można podrasować shotem wódki lub tequilii. PS Zerknijcie też do lodówki z lodami, no bo kiedy ostatnio próbowaliście lodów szparagowych, zbożowych albo o smaku sake z miso? (MM)

Zdjęcia: Małgosia Minta

**Frank**  
Schönhauser Allee 176  
[www.frankcafe.de](http://www.frankcafe.de)



## DROGI WATSONIE

Enfant terrible berlińskiej sceny kulinarnej, restauracja, która namieszała i... pozamiatła. Sprawcą wszystkiego jest Dylan Watson, młody szef kuchni kanadyjskiego pochodzenia, który kilka lat temu wybrał sobie Berlin na nowy dom. Restaurację otworzył w dzielnicy Wedding, pełnej fikuśnych budynków z lat 90., wówczas zupełnie „nie cool”, ale obecnie uznawanej za gorącą lokalizację. Kuchnię Watsona trudno opisać jednym słowem czy sklasyfikować, choć na myśl przychodzi słowo: „japońskość”. Przejawia się w podejściu do składania dań, w poszukiwaniu przez Dylana składników, wykorzystywaniu ich do cna, w czelowaniu smaku. Japońskość jest w powściągliwej, niezwykle ascetycznej formie dań (kawałek ryby, pomidora, pora, galaretką z ogórka, kilka ziarenek groszku). To kuchnia produktu, kuchnia eksperymentu, niestarájąca się nikomu przypadłać, a jednak wciągająca i intrygująca. Do tego stopnia, że Ernst ma już rzeszę stałych fanów, gości wracających przy każdej nadarzącej się okazji (a to nie lada sztuka, bo na jednym serwisie restauracja przyjmuje zaledwie kilkanaście osób!). Skojarzenia z Japonią nie są bezpodstawne, bo właśnie w Tokio, w jednej z trzygwiazdkowych restauracji, Dylan zaczynał swoją gastronomiczną karierę. Od wycieczek do Japonii nie ucieka w swojej kuchni, sięgając po tradycyjne formy dań (chawanmushi) czy przyprawy (miso, japońskie pikle), ale łącząc je ze środkowoeuropejskimi smakami. (MM)

Zdjęcia: Salem Charabi; Małgosia Minta

**Ernst**  
Gerichtstrasse 54  
[www.ernstberlin.de](http://www.ernstberlin.de)



## MAŁE WIELKIE MIEJSCE

Niewielki lokal, ale za to jest w nim dużo smaku i sensu, czyli tego, co w kuchni cenimy najbardziej. Założyciel Otto, Vadim Otto Ursus, ma CV godne pozazdroszczenia: pracował pod okiem René Redzepiego, brał udział w legendarnym pop-upie Nomy w Tulum, doskonalił swoje umiejętności w trzygwiazdkowej restauracji Maaemo w Oslo oraz lizbońskiej Loco. Otwierając własne miejsce, postawił na treść, a nie na formę (choć trudno odmówić mu umiejętności aranżacji jedzenia na talerzu). Otwarcie autorskiego lokalu poprzedził kilkumiesięcznym poszukiwaniem najciekawszych producentów i dostawców z Brandenburgii, z którego to regionu pochodzi większość używanych w Otto składników. Wieczorem można tu przyjść na krótką kolację degustacyjną podlaną starannie dobranymi naturalnymi winami, a w ciągu dnia – na prosty, domowy wręcz obiad (choćby młode pieczone ziemniaki z „gzikiem” i pieczoną kiełbaską albo placki ziemniaczane z labnehem, zieleniną i ikrą z pstrąga). (MM)

**Otto**  
Oderberger Strasse 56  
[www.instagram.com/otto\\_berlin/](https://www.instagram.com/otto_berlin/)





## ZIARNKO DO ZIARNKA

Huadou, czyli sojowy concept store, powstał w 2018 roku. Słowo „Huadou” pochodzi z języka chińskiego i znaczy ni mniej, ni więcej, tylko „wspaniała fasola”. Jak mówią twórcy tego miejsca – jego założenie jest takie, aby prezentować bogactwo innowacyjnych produktów sojowych, urozmaicając tym samym współczesną kulturę wegańską. Nie chcą, by soja była spychana tylko do roli kolejnego substytutu białka zwierzęcego. I, co bardzo ważne, szukają tej niemodyfikowanej genetycznie i wspierają uprawiające ją plantacje. Ich plan działania jest wszechstronny. Z jednej strony to po prostu wegańska kawiarnia (spróbujcie koniecznie wspaniałych lodów potrójnie sojowych z sosem sojowym i pudrem z mąki sojowej, toniku ryżowego amazake czy kombuchy koji). Z drugiej – sklep, gdzie kupicie wspaniałe produkty od Mimi Ferments (miejsce opisaliśmy w numerze 27). Odbývają się tu także różnego rodzaju warsztaty i szkolenia. Jeśli na przykład chcecie nauczyć się, jak zrobić idealne tofu – to jest najlepszy adres! A do tego ich sklep online ma bardzo ciekawą ofertę sojowych produktów. Sprawdźcie! (MB)

**Huadou Soy Concept Store**  
Linienstrasse 205  
www.huadou.de



## KLEJNOTY W SIANIE

W pierwszej chwili pralinki z Pars Pralinen można pomylić ze szlachetnymi kamieniami, wyszlifowanymi i gotowymi do oprawienia przez wprawnego jubilera. Asymetryczne czekoladowe wielościany, mieniące się najróżniejszymi kolorami, przyciągają uwagę nie tylko nietypowym kształtem, ale i smakami nadzień, jakie w nich zamknięto. Zamiast klasycznych past na bazie orzechów, czekolady czy śmietanki, właścicielka Pars Pralinen, Kristiane Kegelmann, umieszcza w środku niecodzienne składniki, nie ustając w poszukiwaniu nowych ingrediencji. Sięga po kwiaty, dzikie owoce, pędy, zioła, fermenty. Efekt? Czekoladki z nadzieniem miso, o smaku kwitnącej śliwy, świerkowych pędów, palonego siana. Najpierw trzeba się więc zmierzyć z dylematem: którą wybrać, a potem: czy nie szkoda takiej ładnej czekoladki zjeść. Kristine ma na koncie współpracę m.in. z Nobelhart & Schmutzig czy Otto, więc na jej klejnoty można trafić na słodkim finiszu kolacji w wybranych cenionych restauracjach w mieście. A w samym butikum połączonym z pracownią, oprócz oczywiście czekoladek, można także zaopatrzyć się w naturalne wina oraz delikatesy z małych berlińskich manufaktur, m.in. kawy, dżemy czy herbaty. (MM)

**Pars Pralinen**  
Schönleinstrasse 6  
www.parspralinen.com

Zdjęcia: materiały prasowe

## LIZNAĆ IDEAL

Powtarzamy się, ale inaczej nie możemy – bo Nobelhart & Schmutzig jest jedną z najlepszych i najbardziej awangardowych restauracji, w jakich jedliśmy. Perfekcyjne doświadczenie kulinarne jest połączeniem kilku elementów: wnętrza, jedzenia, światła, muzyki, wina, obsługi, ceramiki i atmosfery. Dopracowane szczegóły, ale z odrobiną nonszalancji czy zaskoczenia. Żeby wytworzyć uniesienie gastronomiczne, trzeba osobowości, a taką niewątpliwie posiada Billy Wagner – sommelier i twórca Szlachetnego i Brudnego w jednej osobie. Choć Nobelhart ma jedną gwiazdkę Michelin, udało się zarezerwować miejsce tylko z kilkudniowym wyprzedzeniem. Był to co prawda stolczyk z boku – bo większość gości siedzi przy ladzie otaczającej usytuowany centralnie bar (jak na obrazach Hoppera) – ale ta opcja zapasowa dla spóźnionych klientów, którym bardzo zależy, żeby tu zjeść, ujęła nas od razu, podobnie jak witryny restauracji, których użyto jak ekspozycji galerijnej. W czasie naszej wizyty wisiały tam wielkie kolorowe rzeźby cipek wykonane przez feministyczny kolektyw Vulvae, co wyglądało naprawdę zjawiskowo. Polubiliśmy to miejsce za lokalne jedzenie, nieprzekombinowane, raczej proste, ale z produktami od zaprzyjaźnionych farmerów. Za selekcję win – wiadomo, gdy właściciel jest ekstrawaganckim sommelierem, będzie dobrze. Za dyskretną, profesjonalną, nienapiętą obsługę. A na koniec podarunek: nawiązująca do wystawy w witrynach pięknie zapakowana karmelowa ciepka z życzeniami od zespołu, aby w ramach postdeseru sprawić sobie trochę przyjemności lizaniem. (MB)

Zdjęcia: materiały prasowe

**Nobelhart & Schmutzig**  
Friedrichstrasse 218  
www.nobelhartundschmutzig.com







## ŚNIADANIOWA ŚWIĄTYNIA ROZPUSTY

W temacie śniadania długo (oj, długo) nic nie przebijało Annelies. Ilekroć zastanawialiśmy się, gdzie zjeść poranny posiłek w Berlinie, po długich debatach i rozkminkach zawsze lądowaliśmy właśnie tam. Wystarczyło przypomnieć sobie tę perfekcyjną jajecznicę ułożoną na kromce zakwasowego chleba posypaną wędzonym żółtkiem ze zgrabną plamką sosu kimchi aioli, albo idealny stosik lekko chrupiących panekjków na maślanec polanych syropem klonowym, zwieńczony gałką kwaśnej śmietany, czy amarantusową granolę z jogurtem, truskawkami i liśćmi limonki. Och, słinka już kapie... Do tego doskonała kawa, pyszne croissantsy i inne wypieki z ulokowanej nieopodal piekarni Albatross, przemiła obsługa, świetne wnętrze i zazwyczaj nieco mniejsze obłożenie w weekendy niż w popularnych kawiarniach w Mitte. (MB)

**Annelies**  
Görlitzer Strasse 68  
[www.anneliesberlin.com](http://www.anneliesberlin.com)



## KONIKI Z KOPYTKAMI

Two Trick Pony to modna brunchowa kawiarnia ulokowana na Kreuzbergu, niedaleko parku Hasenheide. Nowoczesny design, przyjazna atmosfera, o którą dba para właścicieli: Jason Starmer i Gary Young. Menu bazuje na najlepszych berlińskich produktach: serze od Alte Milch, jajkach z Weide Ei, mięsie od The Sausage Man Never Sleeps. Ich popisowe pozycje w menu to: klasyczne brytyjskie śniadanie i tosty serowe z dojrzewającym cheddarem na chlebie z piekarni Albatross. Nie brakuje również opcji wegetariańskich i wegańskich. Za kulisami - w kuchni - polski watek, w osobie Wojtka Wojciechowskiego, zdolnego młodego kucharza, który od czasu do czasu przemycza tu „nasze” akcenty (niezapomniane kopytka z kawiozem!). Na przeciwko lokalu... piękny stary cmentarz - po lunchu warto się tam wybrać na romantyczny spacer. (MB)

**Two Trick Pony**  
Bergmannstrasse 52  
[www.twotrickpony-berlin.com](http://www.twotrickpony-berlin.com)

Zdjęcia: Małgosia Minta; Kuba Szkuclarek @kusz\_productions







## PĄCZEK W MAŚLE, SZPARAG Z OSTRYGĄ

Okazuje się, że pandemia i izolacja mogą zaowocować czymś dobrym. Tym dobrym jest Julius, młodszy brat restauracji Ernst. W trakcie lockdownu, vis-à-vis restauracji Dylana Watsona zwolnił się narożny lokal o wielkich, oprawionych w aluminiowe ramy witrynach. Watson niedługo się zastanawiał, zanim postanowił przejść przestrzeń po zamkniętym barze i zrobić w nim coś nowego. Działający od kilku miesięcy Julius wita gości już od rana zapachem kawy z własnych mieszanek oraz dopieczonych, nieoczyszczonych ciastek: kanciastych briozek posypanych matchą, pączków z przeróżnymi nadzieniami, finansjerek na palonym maśle. W ciągu dnia można wpaść na jedzenie rodem z neobistro: grillowane białe szparagi z emulsją ostrygowo-cytrynową, tatarą z makreli z małosolnymi rzodkiewkami i dzikimi ziołami, japońskie kanapki z mięsem mangelicy. Do tego wina - z mocnym fokusem na francuskich naturalistach. (MM)

**Julius**  
Gerichtstrasse 31  
[www.instagram.com/julius.ernst.berlin](http://www.instagram.com/julius.ernst.berlin)



## THAT'S AMORE

Sklepik, w którym poczujecie się tak, jakbyście gościli na pocztówce z rzymskich wakacji - cukierkowej, może nieco kiczowatej, ale wydrukowanej na pięknym papierze i z wykaligrafowanymi imiennymi pozdrowieniami. W niewielkim butikku udało się pomieścić po trochu wszystkiego: są włoskie przetwory, oliwy i puszki z pomidorami, makaron z małych tradycyjnych manufaktur, w lodówce czekają gorgonzola, burrata i robiola, na półkach - wina z niewielkich winnic (także naturalne), butelki amaro i innych likierów, pęczki ziół i włoskie sole. A do tego pełen przegląd włoskich gadżetów, np. porcelana Bissetti, plastikowe szklanki rodem z włoskich filmów z lat 70., ręcznie robione szklanki z Murano czy książki o włoskiej kuchni. (MM)

**Amore Store**  
Sanderstrasse 12  
[www.amorestore.de](http://www.amorestore.de)

Zdjęcia: Małgosia Minta; materiały prasowe

## GORĄCY TOWAR

Jedno z najgłośniejszych otwarć ostatniego czasu. Trudno się dziwić, bo gdy za koncept gastronomiczny zabiera się Frederik Bille Brahe, „ojciec” niezwykle popularnych (i bardzo przez nas lubianych) Atelier September czy Apollo z Kopenhagi, to wiadomo, że będzie z tego coś! Na zagraniczny projekt Bille Brahe’go namówił Claus Sendlinger, założyciel sieci Design Hotels. Pierwszym (ale jak ćwierką berlińskie wróble - nie ostatnim) owocem ich współpracy jest piekarnia Sofi, która zajęła lokal w podwórzu jednej z kamienic przy Sophienstrasse, w dawnej dzielnicy żydowskiej. Sofi to uczta dla oczu oraz podniebienia każdego człowieka lubiącego gluten i masło. Gdy przekraczamy próg piekarni, naszym oczom ukazują się półki zastawione rumianymi bochnami, witryna z ciastkami oraz górujący nad помещeniem wysoki regał z piramidą koszyków do wzrostu pieczywa. Na lekkim podwyższeniu znajduje się sala jadalni z pojedynczymi stolikami oraz długim wspólnym stołem, umeblowana prostymi krzesłami i taboretami z grubych desek oraz przystrojona pękami suszonych ziół i słojami z kiszonymi cytrusami. W przeciwległej części Sofi znajduje się właściwa już piekarnia - pracę piekarzy można podziwiać zarówno z wnętrza, jak i przez okna wychodzące na podwórko. Specjalnością jest tu pieczywo na zakwasie, robione ze specjalnie pozyskiwanych ekologicznych mąk, w tym takich ze zbóż starych odmian. Ale są też słodkości, takie jak tebirkesy (typowe duńskie ciastko wypełnione masą migdałową i posypane makiem), podwójnie zapiekane croissantsy z pastą ze słonecznika i konfitura z porzeczek czy kručze ciasteczka. Na miejscu można także kupić wszystko, co z chlebem idzie w parze: sery zagrodowe, masła w kilku rodzajach oraz oczywiście wina. (MM)

Zdjęcia: materiały prasowe

**Sofi**  
Sophienstrasse 21  
[www.sofiberlin.com](http://www.sofiberlin.com)





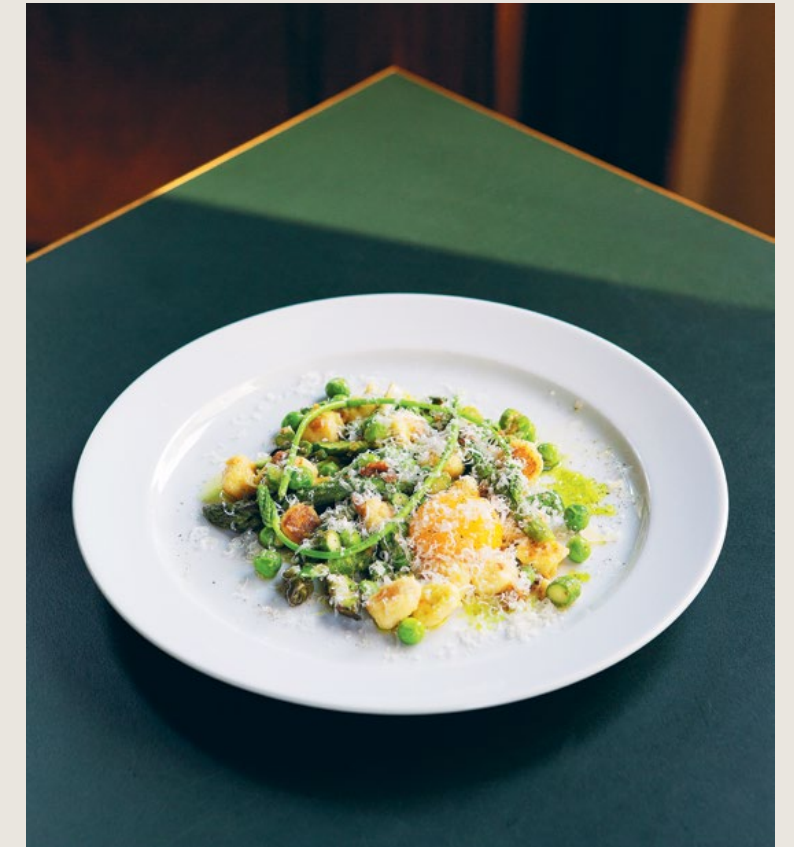


## O, HOLENDER! JAKIE DOBRE!

Drugi lokal właścicieli jednej z najciekawszych restauracji Berlina – Lode & Stijn. O ile pierwsze miejsce holenderskiego duetu – Lode van Zuylena i Stijna Remiego – zahaża o fine dining (we współczesnym, mniej formalnym wydaniu, odartym z pianek, kropek i mazów), to nowa Remi ma być miejscem na co dzień i bez okazji. Za wystrój wnętrza tej otwartej w 2020 roku restauracji odpowiada studio Ester Bruzkus Architekten, z którego właścicielami twórcy restauracji chodzili... do szkoły kulinarnej. Inspiracją dla obu stron były kawiarnie i całodzienne lokale z ojczystej Holandii, miejsca, w których można zjeść zarówno brunch, jak i kolację. W jasnych przestrzeniach przeplatają się akcenty z lat 50., 60. i 90., tworząc spójną, nieprzeładowaną detalami całość, zbudowaną światłem, plamami kolorów oraz wyraźnymi krawędziami mebli. W menu czekają klasyki czerpiące z kuchni całej Europy, nieco podkreślone przez chłopaków: tarta z opalaną kapustą i sardelami, crudo z labraksą z rabarbarem, rolada ze szpinakiem, dziką rukolą i młodym serem, gnocchi z palonym porem, orzechowym pesto i ziołami. Na deser zamówcie ptysie z sezonowymi owocami, ciasto z cytrynami z Amalfi lub – bo jednak pochodzenie Remi zobowiązuje – kawałek dobrej goudy. (MM)

Zdjęcia: Robert Rieger, Zoe Spawton

**Remi**  
Torstrasse 48  
[www.remi-berlin.de](http://www.remi-berlin.de)



## KOLACJA W APTECE

Ora to adres wyjątkowy. Ta zajmująca lokal po przedwojennej aptece restauracja była jedną z pierwszych w mieście, które zaproponowały gościom kuchnię bistro w nowej, świeższej, bardziej współczesnej odsłonie. Dwa lata temu założyciele Ora ogłosili, że chcą oddać lokal w dobre ręce. Wyzwania podjęli się chyba najlepsi kandydaci – miejsce przejął kreatywny, dobrze znany na berlińskiej scenie kulinarny duet: Alan Micks, szef kuchni kultowego hotelu Michelberger (to jedno z naszych ulubionych miejsc do zatrzymania się w mieście) oraz sommelierka i konsultantka winiarska Emily Harman, której konikiem są tzw. wina niskointerwencyjne. Nowi właściciele zatrzymali poprzednią nazwę, podstawową koncepcję kuchni, ale nadali jej świeży sznyt i obudowali ciekawą i niezwykle bogatą selekcją win. Zamiast menu degustacyjnego, gościom proponowane jest menu składające się z dwóch dań, które można wzbogacić o deser, oraz cała feeria mniejszych dań, idealnych do dzielenia się. Alan podsuwa a to białe szparagi z palonym masłem, orzechami i trybulą, a to marynowaną makrelę z salsą z ogórków i rukwi wodnej. Raz jest pieczona troć z vongolami i masłem algowym, innym razem grillowane szparagi z fasolką, młodym groszkiem i żółtkiem. Jest bezpretensjonalnie, z wyłączeniem niepotrzebnych ozdóbek, ze zrozumieniem produktu i smakiem. PS Nie ignorujcie propozycji serów na deser – w Ora mają do nich nosa! (MM)

**Ora**  
Oranienplatz 14  
[www.ora.berlin](http://www.ora.berlin)





## JAJA PO BERLIŃSKU

Jaja (czytaj „džadża”) to we francuskim żargonie proste wino, czasem nawet zlewki z beczek – podawane z małymi przekąskami. I bistro na berlińskim Kreuzbergu do tej tradycji nawiązuje: w Jaja ma być bezpretenjonalnie i pysznie. Z winami naturalnymi jako bohaterami pierwszego planu i małymi daniami, które są dla nich idealnym tłem. To miejsce stworzył duet francusko-niemiecki: Julia Giese i Étienne Dodet. – Przez kilka lat z Etienne'em prowadziliśmy w Paryżu bar z niemieckimi piwami i currywurstami. Któregoś dnia wybraliśmy się do Berlina na weekend i zakochaliśmy się. Byliśmy zmęczeni Paryżem, szukaliśmy oddechu, możliwości zwolnienia tempa. No i przenieśliśmy się – powiedziała nam kiedyś Julia, która jest sommelierką, i szybko dodała, że w ogóle nie mieli jedzenia w planach, tworząc Jaja. – Ale szybko zrozumieliśmy, że bez tego niemiecki klient wina nie wypije. A chcieliśmy go przekonać, że spotkanie przy winie może być takie zwyczajne, jak przy piwie. Miła celebrazja spotkania ze znajomymi, wieczorna przyjemność, a nie jakaś odświętna gala. Widzieliśmy to zakłopotanie w oczach naszych pierwszych gości: „Boże, ja nic nie wiem o winie, nie mam pojęcia jak to się pije, ratunku!” – wspominała. Od tego strachu w Jaja można uciec. A po trzech latach od naszej rozmowy bar jest już dobrze znanym ambasadorem win naturalnych na berlińskiej scenie kulinarnej. Czyli sukces! (MB)

**Jaja**  
Weichselstrasse 7  
www.jajawein.de



## GORĄCE ESPRESSO, ZIMNY MARMUR

W Mitte pojawiła się jeszcze jedna atrakcja, która zachęca do odwiedzin tej dzielnicy. Na pełnym zabytków Gendarmenmarkt w maju 2020 roku otworzył się kolejny lokal pod szyldem kawiarni Bonanza, znanej ze świetnej kawy, pięknych wnętrz i pysznych słodkości. I w tej lokalizacji znajdziecie wszystkie te rzeczy. Wnętrze jest eleganckie – zaprojektowane przez Modiste Studio – a jego centralnym punktem jest chromowany bar, w którym odbija się zielona marmurowa podłoga. Uwagę przykuwają skórzane siedzenia i drewniane wykończenia. Nie rozczarujecie was również to, co w filiżance. Bonanza trzyma najwyższy poziom, więc wypijemy tu porządnie zaparzoną kawę przelewową i najlepsze espresso. A na ząb wziąć można coś z berlińskich piekarni Katie's Blue Cat i La Maison. (Michał Baran)

**Bonanza Coffee**  
Jägerstrasse 58  
www.bonanzacoffee.de

Zdjęcia: materiały prasowe



## PLYWALNIA Z OPCJĄ SPANIA

Lubimy hotele z historią. I do takich zalicza się Oderberger. Kiedyś ten wyłożony klinkierową cegłą budynek mieścił miejską pływalię, której pozostałości nadal można tu wypatrzeć. Ze względu na konieczność adaptacji budynku o zupełnie innym przeznaczeniu hotelowe korytarze łamią się, pną do góry i w dół, przypominając nieco Escherowskie grafiki – ale nie odejmując komfortu. Niektóre pokoje nadal wyłożone są starymi basenowymi kaflami. Hotelową restaurację, znajdującą się w dawnej kotłowni, wciąż zdobią zawory, rury i inne steampunkowe akcesoria. Choć Berlin kusi mnogością śniadaniowni, warto choć raz skorzystać z oferty hotelu – wszystkie używane tu produkty są ekologiczne, pochodzą z Brandenburgii lub wprost z Berlina (łącznie z miodem, konfiturami, napojami oraz z... musującym winem!). PS Hotel znajduje się w cichej zielonej uliczce na Prenzlauer Bergu, w centrum, ale na uboczu. Gwarantuje dobry wypoczynek po intensywnym zwiedzaniu. (MM)

**Hotel Oderberger**  
Oderberger Strasse 57  
www.hotel-oderberger.berlin

Zdjęcia: Małgosia Minta



## PRZEZ TECHNO DO SERCA

To będzie berlińska love story. Z bardzo smakowitym finałem. Ona jest sommelierką i menedżerką, on – szefem kuchni. Poznali się w Berlinie, w kultowym klubie Berghain, w kolejce do toalety. Mimo hałasu i harmidru – zaiskrzyło. Saminę Razę i Bena Zviela najpierw połączyło uczucie, a potem wspólny biznes, w którym chcieli gotować tak, jak sami chcieliby jeść, nie bojąc się wyzwania i stroniąc od rozwiązań „na skróty”. Swoją restaurację Mrs Robinson's otworzyli w 2016 roku i zaprezentowali kuchnię, którą trudno zaszkladkować – składniki w większości pochodzą od lokalnych dostawców i są zużywane do cna, w myśl zasad „od nosa do ogona” i „od korzonka do liścia”. Dobierając techniki gotowania, Ben nawiązuje do Japonii (fermentacje, japoński grill), a sięgając po przyprawę – do ojczystego Izraela. W menu natraficie możecie na szaszłyki z ośmiornicy i wołowego tuszyczki posypane sumakiem, szparagi z rabarbarem i sosem na bazie różanej kombuchy lub mandarynki w galaretkę z sake. Nie mniej ciekawe niż to, co na talerzu, jest to, co w kieliszku: koktajle, kombuche oraz wina wybrane przez Saminę. PS Na lato właściciele szykują otwarcie swojego drugiego lokalu, Café Frieda. (MM)

**Mrs Robinson's**  
Pappelallee 29  
www.mrsrobinsons.de