



WARSZAWA



Tekst:
Monika Brzywczy

Od pierwszego numeru UST, w którym prezentowaliśmy Berlin, i drugiego, gdzie pojawił się Poznań, opublikowaliśmy już 21 przewodników po miastach w Polsce i za granicą. Nie było wśród nich dotychczas Warszawy, choć odpowiedni bedeker jej się należy, a tutejsze miejsca znamy świetnie – ze wszystkimi ich niuansami; nie raz obserwowaliśmy, jak powstają, znamy ich zakłane czasem historie. Problem zawsze był ten sam – jak zrobić selekcję? Warszawa jest bez wątpienia przodowniczką, jeśli chodzi o gastronomię w Polsce. Jak wybrać spośród setek, albo i tysięcy knajp, barów, restauracji, kawiarni, dokładając jeszcze adresy tych związanych z kulturą? Kilka tygodni trwały burzliwe dyskusje w redakcji nad ostateczną listą kandydatów. Spieraliśmy się, choć słuchaliśmy też argumentów: o jakości, klimacie, stylu warszawskich przedsięwzięć kulinarnych. Nagle przypominały nam się lokale, o których kompletnie zapomnieliśmy, bo po prostu ostatnio nam z nimi nie po drodze. W końcu wyłoniło się ponad 30 punktów, co do których byliśmy zgodni – muszą zostać opisane. To bez wątpienia subiektywny wybór. Miejsca przez nas polecane wnoszą świeży powiew w stołeczne życie kulinarne i kulturalne. Na pewno więcej tu knajp roślinnych niż mięsnych, bo takie my sami wybieramy. Spis nie jest kompletny – inaczej zająłby nam trzy razy więcej miejsca – ale mimo to nasz przewodnik jest tym razem bardziej niż zwykle rozbudowany. Traktujcie go jako punkt wyjścia do Waszych warszawskich peregrynacji, poszukiwań i odkryć. A jeśli macie własne znaleziska, podzielcie się też z nami. Warszawa jest piękna dlatego, że tyle się tu dzieje!



1 WERBENA I FOIE GRAS

Jedno z naszych ulubionych warszawskich miejsc. Zwłaszcza latem, gdy w ciepły wieczór można usiąść w ogródku ukrytym na tyłach starych kamienic. Gdy Ale Wino otwierało się kilka lat temu, miało być wine barem. Ale gdy do ekipy dołączył utalentowany i skromny szef kuchni Sebastian Wępa, miejsce nabrało pełnego charakteru. To czysta bistronomia - restauracja bez zadęcia, białych obrusów, zaporowych cen. Jedzenie jest pyszne. Podaje się je tu na polskiej ceramice. Meble projektował Tomek Rygalik, jeden z najbardziej znanych polskich designerów, który zresztą mieszka po sąsiedzku i często tu bywa. Są dania popisowe, które nie wychodzą z karty przez okrągły rok, jak ravioli z selera z kalaflorem (zamiast parmezanu). Tarta Tatin z wiórkami foie gras i lodami werbenowymi jest w menu w sezonie jabłkowym, czyli od jesieni przez zimę. I kto raz jej spróbuje, na pewno nie zapomni. Codziennie pieką tu świeży chleb - genialny! Bo jakość produktu i sezon mają tu znaczenie. Chodzą plotki, że właściciele Ale Wino otworzą niebawem kolejny lokal. Czekamy z niecierpliwością.

Ale Wino
ul. Mokotowska 48
www.alewino.pl

2 SŁODKI UŚMIECH

Malutkie miejsce przy Wilczej w Warszawie, a tyle pyszności! Nie dość, że podaje się tu dopieszczone ciasta, ciasteczka, torty, tartaletki (yuzu z bezą), brioszki z cynamonem, to jeszcze jest świetna przelewowa kawa, najwyższej jakości herbata, lody... Ala Gabillaud, założycielka tej marki, długo pracowała nad pomysłem, prezentując go najpierw na targach, potem na Nocnym Markecie, aż wreszcie przyszedł czas na stacjonarną Miss Mellow. Maciupenką, ale świetnie zaprojektowaną, z logotypem autorstwa Michała Loby. Ala wyznała nam, że historia tej cukierni zaczęła się jak połowa kobiecych biznesów: „Kiedy pojawiło się dziecko w naszym życiu, postanowiłam zrobić coś dla siebie i zmienić coś w swoim życiu zawodowym”. Dobrze się stało, bo dzięki temu stolica zyskała nowoczesną rzemieślniczą cukiernię.

Miss Mellow
ul. Wilcza 62
www.missmellow.pl



3 4 KRAINA MASŁA I CUKRU

O nowym lodowym Lukullusie piszemy w tym wydaniu magazynu obficie, więc nie będziemy się rozwodzić. Warto jednak przypomnieć słodką historię. To warszawska cukiernia, która działa już od trzech pokoleń. Zaczęło się w 1946 roku na Pradze. Jan Dynowski - cukiernik i mistrz czekolady w fabryce Wedla - otworzył pracownię przy ulicy Stalowej. Jakość przedwojennego rzemiosła przeniósł w nową rzeczywistość odbudowującej się stolicy. Jego żona Stanisława oraz córka Halina sprawiły, że firma przetrwała czasy PRL-u, a potem rozkwitła na nowo w wolnej Polsce. Dziś prowadzi ją wnuk Jana - Albert Judycki wraz z Jackiem Malarskim. Panowie, zanim na dobre przejęli stery Lukullusa, ukończyli najlepsze francuskie szkoły gastronomiczne: Le Cordon Bleu i Ferrandi. Udało im się nadać rodzinnej firmie nowoczesne oblicze, zarówno słodczom, jak i samym cukierniom. Mają gust, smak, a jednocześnie wdzięcznie nawiązują do tradycji. I to warszawska publiczność uwielbia!

Lukullus
ul. Chmielna 32, ul. Walecznych 29

Lukullus w St. Tropez
ul. Rozbrat 22

5 6 CRÉMERIE PO WARSZAWSKU

Krem to drugi stołeczny lokal autorstwa Luca Magnona - paryżanina, który związał się z Polką i już od kilku ładnych lat mieszka w Warszawie. Najpierw założył M^{onsieur} Léon - maleńkie bistro blisko Łazienek, które specjalizuje się w prostym jedzeniu i dobrych francuskich winach. Krem jest kontynuacją pomysłu, ale już na większą (niż trzy stoliki) skalę. Jak mówi Luc, inspirowały go *crémérie*, typowe dla Francji sklepy z serami, jajkami i mlekiem. W Paryżu są perfekcyjnie dopracowane, piękne, wyglądają bajkowo! W Kremie jest podobnie, na barze leżą sery, kumpiaki, bagietki. Luc dba o to, by jakość serów, wędlin i chleba była jak najwyższa. Goście mogą obserwować, jak z tych produktów powstają dania. Znajdziecie tu uzależniające superklasyczne tosty: croque madame (z jajkiem) czy chlebowy pain perdu. Ale też ser raclette topiony na ziemniakach, sałacie i szynce serrano. I sałatki - równie pyszne. Dopełnieniem dobrego jedzenia jest ładne, nowoczesne wnętrze. Zielone kanapy, zachowana stara posadzka, kwadratowe stoliki, duże okrągłe lustra na ścianach. Geometria i prostota. Ściany zdobią fotografie autorstwa Jacka Kołodziejskiego. Miło tu wpaść na śniadanie lub brunch. Krem jest zamykany wcześniej, bo o 17, na wieczór Luc przenosi się do M^{onsieur} Léon. Oba miejsca gorąco polecamy!

Krem
ul. Śniadeckich 18

M^{onsieur} Léon
ul. Sulikiewicza 5





7 RAJSKO NA SASKIEJ

Nasz Eden odnaleźliśmy w modernistycznym Domu Funkcjonalnym z 1928 roku. Willa została zaprojektowana przez Czesława Przybylskiego dla przyjaciela, rzeźbiarza Mieczysława Lubelskiego. Potem przez lata służyła też innym artystom. Tu mieszkali i tworzyli m.in. Agnieszka Osiecka, Elżbieta i Emil Cieslarowie, Wiktor Gutt, Barbara Turkiewicz. W ostatniej dekadzie przestrzeń została pięknie i czule unowocześniona przez nowego właściciela - architekta Wojciecha Popławskiego. Odwołując się do artystycznych tradycji pracowni, postanowiliśmy zaprosić do współpracy młodych zdolnych polskich ceramików. W Edenie zjecie na pięknych talerzach Ani Ani Studio, Mojej Siostry Alchemicus, Spieku czy Mua. Kawę przelewową, dobrą herbatę albo zioła od Sela wypijecie z porcelanowych czarek od Fenska. Wegańską kuchnię prowadzi Maria Flisińska, znana wcześniej z takich lokali jak Szczotki Pędzle, Dzik czy

Pacyfik. Serwuje bardzo nowoczesną kuchnię roślinną z mocnymi wpływami Azji, Meksyku czy Bliskiego Wschodu. Bardzo ważne są dla nas wina naturalne, organiczne, pomarańczowe, mamy tu chyba jedną z największych ich selekcji w Warszawie, często odbywają się też degustacje i spotkania z winiarzami. W ogrodzie postawiliśmy szklarnię, w której również można usiąść i zjeść - w intymnym gronie 8-12 osób - albo kupić sukulentu. Nasza redakcja mieści się w tym samym budynku, więc często nas tu można spotkać. Zapraszamy!

Eden Bistro
ul. Jakubowska 16
www.facebook.com/eden.bistroo





8 CISZA W HAŁASIE

Jest wiele miejsc z kawą specjality: w centrum, na Mokotowie, Powiślu czy Żoliborzu. Cieszy nas, że do tego grona powraca właśnie Saska Kępa (wszyscy pamiętamy świetną Francuską 30, która działała tu ładnych kilka lat temu). Świeżo otwarty Hałas Vinyl + Coffee to druga kawiarnia pod tym szyldem. Wypijemy tu dobrą kawę (dripy i wszystko na bazie espresso), zjemy słodkości (fajne ciasteczka i chlebek z dodatkami), kupimy winyle i kawę w ziarnach z brytyjskich lub szwedzkich palarni (m.in. Morgon Coffee Roasters), ale też miło porozmawiamy z *head baristą* Kubą. Podoba nam się prostota tego miejsca - kameralne sale z nienarzucającą się muzyką, zieleni i światło wpadające przez okna. Hałas mieści się w pięknej kamienicy u zbiegu Elsterskiej i Lipskiej. Dopiero ruszył, wpadnijcie koniecznie. (zdj. Bartek Porszke)

Hałas Vinyl + Coffee
ul. Elsterska 10
www.halascafe.pl

9 KRZYSIEK, JESTEŚ SUPER (SALON)

Jedna z lepszych księgarni w Warszawie. Jeśli chcecie znaleźć najnowszy album modnego berlińskiego wydawnictwa, magazyn z Portland lub najnowszą książkę z Czarnego, tu idźcie jak w dym. Świetny wybór lektur: publikacji książkowych, albumowych i prasy. Z bardzo kompetentną osobą za ladą, która sprostą wszystkim wyszukanim wymaganiom i zdobędzie coś specjalnie dla was. Właściciel, Krzysztof Kowalski, jest prawdziwym miłośnikiem papieru i propagatorem druku, znawcą luminarów ulotnych, niestrudzonym w boju, co nas bardzo łączy, dlatego wspieramy, podziwiamy i zachęcamy, byście ominęli duże sieci i centra handlowe, outletry książkowe, a na zakupy wpadli właśnie tu.

Supersalon
Chmielna 10
www.supersalon.org



10 11 NOWE TWARZE OPASŁEGO

Nie da się pisać o warszawskiej gastronomii i nie wspomnieć o rodzinie Kręgllickich. Rodzeństwo, Agnieszka i Marcin, 20 lat temu uruchamiali w Warszawie pierwsze nowoczesne restauracje, po czasach PRL-owskiego wygłodzenia włoskie Chianti, greckie Meltemi, meksykańskie El Popo, francuski Absynt - to był prawdziwy sztos. Dziś w zalewie nowych miejsc nieco przybladły, ale pół roku temu inny koncept Kręgllickich, znany z ulicy Foksal Opasły Tom, został otwarty w nowej lokalizacji. Dzięki współpracy z bardzo zdolnymi wrocławskimi architektami Buck.Studio jest to zdecydowanie jedna z najpiękniejszych restauracji w Warszawie. Pierwsza realizacja tych architektów w stolicy - po bardzo udanych i wielokrotnie nagradzanych wrocławskich projektach Dinette, Nanan czy Campo. Falista blacha obita aksamitem na ścianach, marmur anticato na stolikach, czczotowe drewno czy genialne autorskie lampy składane z wielu kloszy z polskich fabryk - każdy detal jest tu dopracowany i idealnie wkomponowany we wnętrze. Ten świeżutki, bo odpalony w grudniu 2018 projekt, z pewnością ma również duże szanse na nagrody w międzynarodowych konkursach architektonicznych. Szefuje tu - bo taka już tradycja w Opasłym - kobieta. Flavia



Borawska, córka felietonistki i znawczyni kuchni Tessy Capponi-Borawskiej, kulinarne szlify zdobywała we Florencji (Cibréo, Teatro del Sale), Londynie (Le Cordon Bleu) i Kopenhadze (Noma). Koncepcja jest o tyle ciekawa, że co trzy miesiące będzie się tu zmieniał tzw. szef-rezydent. Obecnie jest to Maciej Nowicki, szef kuchni w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. A jeśli chodzi o Kręgllickich, koniecznie trzeba odwiedzić ich środowcy targ w Fortecy, gdzie można kupić świeże warzywa od Pana Ziółko, jogurty i sery z Mlecznej Drogi, pieczywo Moniki Waleckiej, grzyby od Tomka Grzeli z Pieczarki Ekologicznej, czy sery robione przez Sebastiana z Żeby Kózka. Forteca to mekka warszawskich foodies i świetna robota Kręgllickich na rzecz wspierania małych ekologicznych producentów. (zdj. PION Studio)

Opasły Tom
ul. Wierzbowa 9

Forteca Kręgllicy - Targ
ul. Zakroczymska 12
www.kregliccy.pl



12 MINIMAL I KLASA

Naszym zdaniem najlepsze miejsce na zakupy w Warszawie. Kameralny dom towarowy zajął dawną siedzibę urzędu cenzury, który na szczęście zniknął z mapy stolicy. Budynek, ulokowany bardzo centralnie - na tyłach pl. Trzech Krzyży - przyciąga świetnymi sklepami i butikami. Są Cos, Muji i NAP, a obok bardziej kameralne Alba1913, Sote, Elementy, Bałagan czy 8288 Concept Store. Mieści się tu także Leica Gallery organizująca wystawy nowoczesnej fotografii. Na tyłach jest kameralne bistro, a my - USTA - mamy przyjemność organizować tu tematyczne święta: Kwiatów, Ciała, Kawy i Herbaty oraz Plony. Spotkacie nas na trzecim piętrze, przestronnym i minimalistycznie białym (jak cały wystrój kompleksu). Jesteśmy tam cyklicznie z wykładami, spotkaniami i kameralnymi targami, podczas których przedstawiamy młode polskie marki. To są piękne, szczególne dni na Mysiej. Nieskromnie polecamy.

MYSIA 3
ul. Mysia 3
www.mysia3.pl

13 MIZERIA, MIELONY, MACIEJOWSKI

Kultowe miejsce w sercu Warszawy. Zakładane przez Piotra Najstuba w czasach, gdy był naczelnym „Przekroju”. Nazwa lokalu jest oczywiście aluzją do tego tytułu prasowego. Malutki bar z czasem się rozbudował, ale nadal na jego ścianach wiszą prace Marcina Maciejowskiego, które tygodnik w tamtych czasach publikował. Za kartę od początku do dziś odpowiada Dominika Krzezińska, sterująca zresztą Przegryziem od wielu lat samodzielnie. Są tu dania proste i polskie: pierogi, barszcz, buraczki, mielone z mizerią, kołduny, kompocik - wielu tubylców i przyjezdnych ma do nich wielki sentyment. Dodatkowo są też pyszne słodczyce, w których Dominika się specjalizuje. Jej tort węgierski nie ma sobie równych. I już za chwilczkę, za moment, za ścianą Przegryzia szefowa otworzy swoją autorską cukiernię - Kukulkę.

Przegryź
ul. Mokotowska 52
www.facebook.com/Przegryz/



14 BAR, DANCING I BISTRO

W dawnym, zupełnie zapomnianym garażu dla powozów na tyłach Nowego Świata otworzyła się rok temu Wozownia. Miejsce całodzienne, stawiające sobie za cel kontynuowanie tradycji nieistniejącego już Baru Koszyki tych samych właścicieli. Miał być miks bistro, targu, dancingu i baru. Jednak wspaniała przestrzeń z dużym ogródkiem (pięknie wygląda latem, cały w roślinach) - jak zdecydowali warszawiacy - nadaje się głównie do działań wieczorno-nocnych. Tu można (prawie jak pod legendarnym Planem B, którego nie opiszemy, bo i tak wszyscy go znają) spotkać znajomych, z którymi się nie umawialiśmy, potańczyć, napić się (niezłe drinki), a nawet coś przekąsić (brioszki z kalafiozem są pyszne!). Jeśli pytacie o modne dziś miejsca Warszawy, to na czele jest na pewno Wozownia.

Wozownia Bar
plac Trzech Krzyży 16A
(wejście od Nowego Świata)
www.facebook.com/WozowniaBar

15 16 SINGAPUR - NOWY JORK - WARSZAWA

Najpierw powstał Mod. Koncepcja szalona, próbująca połączyć amerykańskie pączki z dziurką w nietypowych polewach (marakuja, hibiskus, matcha) z ramen barem i nowoczesną restauracją miksującą kuchnię francuską i azjatycką. Szef: Singapurczyk mieszkający w Polsce już od kilku ładnych lat, Trisno Hamid. Wszystko na uroczej, malutkiej uliczce Oleandrów. Wtedy byliśmy zachwyceni, do dziś zaglądamy tu często. Potem ci sami właściciele otworzyli Regina Bar - znów stawiając na nieoczywiste połączenie, zderzyli dwie kuchnie Nowego Jorku - z Chinatown i Little Italy. Mamy więc pizzę z grubym, mięsistym, lekko przypalonym brzegiem (zwanym leopardem) oraz „chińszczyznę”, taką jak kurczak generała Tso czy nudle z pierożkami. Do tego pyszne drinki, za które odpowiada utalentowana Ewa Nowicka.

Mod
ul. Oleandrów 8
<http://moddonuts.com>

Regina Bar
ul. Koszykowa 1
www.facebook.com/Reginakoszykowa1





17 KARAOKE, BAO I MATCHA LATTE

Pierwsza lokalizacja powstała na Powiślu kilka lat temu, druga w zeszłym roku na Marszałkowskiej po sąsiedzku z TR Warszawa. Obie specjalizują się w street foodowej kuchni. Wpływy azjatyckie mieszają się tu z amerykańskimi i bliskowschodnimi. Jest ramen w kilku wersjach, są bułeczki bao (w kilku wersjach: z krabem, boczkiem itp.), jest hamburger Kaftana (czyli szefa kuchni) z sezonowaną wołowiną angus i frytkami. W weekendy „zimne koty” serwują obfite zestawy śniadaniowe - meksykański, azjatycki i śródziemnomorski. Do tego matcha latte, dobry przelew lub coś z autorskiej karty drinków. Polecamy! Na Marszałkowskiej można rezerwować stoliki. Uwaga: od czasu do czasu ekipa The Cool Cat urządza ekscytujące konkursy karaoke, impreza trwa wtedy do rana!

The Cool Cat
ul. Solec 38
ul. Marszałkowska 4
www.facebook.com/thecoolcatbar

18 WABI-SABI I WEGAŃSKI PAD THAI

Przy jednej z bocznych ulic prowadzących do Teatru Komedia ulokowały się dwa siostrzane lokale. Secret Life Cafe (działa już od 7 lat) to jedno z trzech żoliborskich miejsc z kawą specjality (obok Favorów i Jaskółki). Tu można zajrzeć na śniadanie, kawę, wieczorem na wino. A drzwi w drzwi ci sami właściciele, Zuzanna i Michał Marchoccy, prowadzą wegetariańską restaurację. Mała salka z kilkoma stolikami i ścianą w klimacie wabi-sabi zaprasza na lunchy i dania à la carte. Właściciele szczytają się tym, że produkty zamawiają od sprawdzonych dostawców (patrz: Forteca) i takich z ekocertyfikatami. Znajdziecie tu wegańskiego pad thaia, banchan, czyli zestaw koreańskich marynowanych i kiszonych przystawek, orkiszowy podplomyk ze szparagami czy wegetariański ramen. Każde danie trochę z innej bajki, ale bardzo smaczne. Nic dziwnego, że warszawiacy odwiedzają Osmą Kolonię licznie i chętnie.

Ośma Kolonia & Secret Life Cafe
ul. Słowackiego 15/19
www.facebook.com/osmakolonia/



19 IZAKAYA W PAWILONIE

Na warszawskiej Ochocie jest absolutna pustynia gastronomiczna. Nie ma tu nic, poza jednym niepozornym lokalem, który usadowił się w pawiloniku po starym spożywcaku albo osiedlowej pralni. Nas z miejsca ujął delikatną japońską estetyką, która z najprostszego wnętrza - dzięki dodaniu kilku niewielkich ozdób - potrafi zrobić coś klimatycznego i autorskiego. Do tego punkrockowa obsługa oraz karta, w której nie ma japońskich banałów i mamy strzał w dziesiątkę. Miejsce założył Sato, czyli Satoru Yaegashi, który do Warszawy przyjechał dla dziewczyny i został - to już jakieś osiem lat. Jego lokal mieści zaledwie kilka stolików. Jest czynny od wtorku do niedzieli w godzinach popołudniowo-wieczornych (warto zadzwonić i sprawdzić, bo zdarzają im się nieregularności). Sato łatwo można tu spotkać. Kuchnia jest na widoku, czasem wydawanie dań trochę trwa, zwłaszcza przy pełnej sali. Ale ta bezpośredniość obsługi, przypominająca małe japońskie bary izakaya, jest urzekająca. Świetny jest prosty świeży ogórek z fermentowanym miso, smażone tofu i bakłażan z sosem miso czy grillowana makrela. Smak duszonej piersi kaczki podkreśli ostra musztarda wasabi. Sato gotuje pięknie i dobitnie. Przypomina nam trochę postać japońskiego samuraja z logo restauracji. Zamiast miecza ma nóż, kuchenny oczywiście.

Sato gotuje
ul. Pawińskiego 24
www.facebook.com/SATOGotuje/



20 PUNKOWY I WEGAŃSKI

Małutka miejscówka przy Finlandzkiej, założona przez eksdziennikarkę Maję Święcicką, której drogę do własnego lokalu - wiodącą przez liczne pop-upy ramenowe - obserwowaliśmy od lat. Maja dopięła swego. W duecie z Basią Welento (no dobrze, jest też Krzysztof, chłopak Mai) odpaliły miejsce, które natychmiast stało się hitem stołecznej sceny wegańskiej. Zdarza się nawet, że trzeba postać w kolejce, zwłaszcza w weekendy. W karcie panuje minimalizm - tylko cztery rodzaje ramenu: shio, clear shoyu, tantanmen, spicy miso - warto spróbować każdego, a jeszcze bardziej tych, które przygotowywane są na wyjątkowe okazje, takie jak Halloween. Rameny są wegańskie, a obsługa punkowa, sprawna i na luzie, chętnie przygarnie napiwek, który wrzuca się do japońskich grających skarbonki. Za wnętrze odpowiada duet architektów MFRMGR. Vegan Ramen Shop zaprojektowali na wzór street foodowego baru. Po wejściu do środka czekają na nas wąskie lady i wysokie stołki, które sprzyjają bardziej rozmowie, nawet z obcymi osobami, niż patrzeniu w telefon. My bywamy często, mamy przecież po sąsiedzku! Do kolejkowiczów: nie musicie ustawiać się na Saskiej Kępie, jest drugi Vegan Ramen - trochę większy, na Mokotowie.

Vegan Ramen Shop
ul. Finlandzka 12a
ul. Kazimierzowska 43
www.facebook.com/veganramenshop/



21 ŚWIETLICA, TEATR I WINO

Stara hala warsztatowa - garaż MPO zaprojektowany przez Tadeusza Emmela - została kilka lat temu przekształcona w nowoczesną salę teatralną dla drużyny aktorskiej Krzysztofa Warlikowskiego. Ale poza tym, że są tu świetne spektakle, koncerty i performansy, to można też wpaść tak po prostu: na kawę, śniadanie, lunch, na wino albo po książki do Czulego Barbarzyńcy, który przeniósł się tu z Powiśla. W budynku obok teatru działa również Letnia Bar - są koncerty i pizza. Latem w każdy sobotni poranek na podwórzu odbywa się joga na trawie, w weekendy są też zajęcia ceramiczne połączone z brunchem. Generalnie Nowy Teatr to serce Mokotowa, świetlica i dom kultury - piękna przestrzeń wypełniona ludźmi. Tu na pewno spotkacie aktorów Nowego, którzy między próbami i spektaklami stołują się w tutejszym barze, oraz całą plejadę kreatywnych warszawiaków.

**Międzynarodowe Centrum Kultury
Nowy Teatr**
ul. Madalińskiego 10/16
www.nowyteatr.org

22 PODRÓŻ PRZEZ POLSKĘ

Bez Gwiazdek to kameralne bistro prowadzone przez Roberta Trzópka, szefa kuchni znanego wcześniej z Tamki 43, który postanowił eksplorować polską kuchnię. Co miesiąc zmienia menu, które każdorazowo poświęca innemu rejonowi Polski - prezentuje nowoczesne wariacje na temat tradycyjnych regionalnych dań i produktów. Ostatnio na tapet wziął Podkarpacie, Łódzkie i Świętokrzyskie. W czerwcu czas na Pomorze Zachodnie: hołubie bielkowskie (gołąbki z pęczakiem i ziemniakami), paprykarz szczeciński, bulion rybny i te sprawy. Restauracja czynna jest tylko wieczorami (poza niedzielą), bo jak mówi Trzópek: „Chcemy żyć i gotować w sposób zrównoważony. Sami jeździmy po warzywa od Pana Ziółko, ryby przywozi Pan Bernard, kupujemy ekologiczne i możliwie najlepsze produkty. Myślimy o tym, co sami jemy, i takie też jedzenie serwujemy”. Bez Gwiazdek ma ciekawy wybór win, również polskich. I miłe jest to, że pairing do menu degustacyjnego nie urywa kieszeni.

Bez Gwiazdek
ul. Wiślana 8
www.bez-gwiazdek.com



23 GUMA I CHLEB

To nie jest łatwa dzielnica Warszawy, choć ulica Stalowa - z niemal nieprzerwanym szpalerem starych kamienic i akacji - jest jedną z najładniejszych w mieście. Pięknych i groźnych momentami. Rzeźba Pawła Althamera „Guma” przedstawiająca zataczającą się postać pijaczka, jakże charakterystyczną dla tych okolic, postawiona pod sklepem monopolowym, nie przetrwała. Poległa w starciu z lokalsami. Mamy nadzieję, że przetrwa piekarnia Rano, która kilka miesięcy temu wykiełkowała, jakby zwiastując od tylu lat zapowiadaną przemianę Pragi w stołeczny Williamsburg. Wielkie witryny, stare drewniane drzwi, kafelki retro na podłodze. W środku wielkie maszyny i blat do formowania chlebów - cały warsztat pracy piekarza na widoku. Pachnie chlebem! To już ostatnie bochenki tego dnia. Na ladzie słodkości - sconesy, bostocki. Łapiemy je szybko, bo za nami wchodzą już kolejni klienci, sąsiedzi przyjaźnie witający się z Anią, Weroniką i Matuszem - właścicielami Rano. Dostajemy do spróbowania pająk pszenne „Klasyka”. Miękki, skórka chrupiąca, wiejskie masło, do tego pyszny przelew. Ach, tak żyć, taki chleb jeść, to jest to!

Rano Piekarnia Rzemieślnicza
ul. Stalowa 47
www.facebook.com/ranopiekarnia/

24 PIGWA W KIELISZKU

Nie przepadamy za modnymi lokalami w warszawskich wieżowcach. Jednak Cosmo, mające tych samych właścicieli, co mokotowski Bar Wieczorny: Monikę i Tomka Roehrów, ujęło nas swoim profesjonalizmem, kreatywnością i filozofią zero waste. W Cosmo znajdziemy biodegradowalne słomki i serwetki. Ideologia „zero” to jednak nie tylko one. Tu wszystkie odpady owocowe przerabiane są na syropy czy kordiały. Karta drinków zmienia się z biegiem sezonów, często używane są mniej znane, a polskie składniki, jak rokitnik, jarzębina, pigwa czy morwa. Właściciele współpracują z Mead Ladies, kolektywem zajmującym się dzikimi roślinami i ziołami. Pędy sosny, dzięki bez - takie nuty pojawiają się też w drinkach. Naszym zdaniem jeden z ciekawszych barów w Warszawie. Warto sprawdzić też 6 Cocktails, El Koktel czy Wodę Ognistą. (zdj. Nelly Partyka)

Cosmo Bar
ul. Twarda 4
www.cosmobar.pl





Relaks

25 26 27 28 DOBRA KAWA NIE JEST ZŁA

Jeśli chodzi o kawy specjality, to pierwsze w Warszawie były Filtry. Założył je współpracujący z USTAMI Konrad Konstantynowicz, i to właśnie on zaraził kawowym bakcyłem i wykształcił wielu świetnych baristów w Polsce. Niestety Filtrów już nie prowadzi, ale miejsce istnieje, teraz w innych rękach. Nadal możecie tam wypić dobre kawki – od Czarnej Fali, palarni współnaależącej do Konrada. Chwilę po Filtrach otworzył się Relaks na Mokotowie, z pięknym wnętrzem projektowanym przez MFRMGR, wypełnionym drewnem i starymi polskimi plakatami. Tu z dobrym przelewem na stoliku przesiaduje, pracuje i spotyka się połowa Mokotowa.

Natomiast w centrum ważnym ośrodkiem kawy specjality jest Forum. Przez lata byli na Nowowiejskiej, teraz przenieśli się na Elektoralną. Powaga, z jaką podchodzą do kawy, a także kolejne zdobyte mistrzostwa w konkursach baristycznych robią swoje – niektórzy kawosze przyjeżdżają tu z drugiego końca miasta.

No i jest jeszcze Coffeedesk. Przestronna kawiarnia z dwiema salami, wygodnymi fotelami i dużym

stołem. Pełna gama kaw klasycznych i spora alternatywa dla nich, co nie dziwi, bo stoją za nią właściciele Coffeedesk.pl – największego w Polsce internetowego sklepu kawowego. Stąd też na półkach znajdziecie chyba największy w Warszawie wybór akcesoriów do parzenia, filtrów oraz ziaren. Jedyny problem? Bywa, że brakuje miejsc! (zdj. Aga Bilka)

Filtry Cafe, ul. Niemcewicza 3
www.facebook.com/filtry.dobrakawa

Forum Pop Up Coffee Shop, ul. Elektoralna 11
www.forum.coffee

Relaks, ul. Puławska 48
www.relaks.cafe

Coffeedesk, ul. Wilcza 42
www.facebook.com/coffeeeskwilcza



29 PO ZACHODZIE SŁOŃCA

Klasyczny przykład miejsca ewoluującego. Gdy Pacyfik się otwierał, miał zamiar być meksykańską knajpką z tacosami, mezcalem i tequilą. Do tego kolorowe meble, łóżko z baldachimem i wdzięczne logo w kształcie zachodzącego słońca. Bardzo szybko jednak stał się przede wszystkim miejscem z odjechanymi koktajlami i świetnym wieczornym jedzeniem: japońsko-meksykańsko-amerykańskim. To ulubiona bawialnia stolicy, co wieczór na pewno spotkacie tu kilku znajomych i wielu fajnych nieznanym. Po to się tu głównie zagląda. Imprezy trwają do późna.

Pacyfik Bar
 ul. Hoża 61
www.pacyfik.bar

30 KAWA TO NIE CZARNA MAGIA

Najpierw piło się po prostu kawę, później pojawił się Stor i dzięki niemu liczył się już tylko kwaśny i aromatyczny drip lub słodki, owocowy aeropress. Jadąc Tamką, mijamy kamienicę, której parter wyznaczają ciemne ściany i panoramiczne okna. Siedzący przed tym niepozornym miejscem ludzie to stali goście kawiarni, do której od lat przychodzą dla świetnej kawy oraz klimatu. I dla wnętrza, które się nie starzeje i przypomina nam nasze ulubione sztokholmskie lub nowojorskie kawiarnie. W środku spotykamy młodych baristów i wiernych bywalców, przesiadujących tu prawie codziennie. Stor to pełna światła i roślin przestrzeń ze zdjęciem na całą ścianę, które dla niewtajemniczonych jest wakacyjnym wspomnieniem jednego z założycieli – Michała Janicy. Motto kawiarni brzmi „Dobra kawa to nie czarna magia”. W ciemno zamówcie więc przelew i obowiązkowo wegański nernik! I poczytajcie przewodnik po alternatywnych kawiarniach w Polsce napisany przez drugiego z twórców, i już dziś właściciela tego miejsca – Krzysztofa Rzymana. Uwaga: Stor wkrótce doczeka się młodszego brata. Drugie miejsce otworzy się na Brackiej. (zdj. Justyna Doszko)

Stor
 ul. Tamka 33
www.stor.cafe





31 UDON CZY RAMEN?

Dziś chyba jedno z najbardziej autentycznych azjatyckich miejsc w Warszawie. To tu pielgrzymują wycieczki Japończyków, gdy zatęsknią za swoimi domowymi smakami. Uki Uki założył kilka lat temu Taira Matsuki, żeby nauczyć warszawiaków jeść udon – grube, robione na miejscu, japońskie kluski. Można zamówić je solo lub w zestawach, np. z genialnymi *kakiage* (warzywami w tempurze) lub łososem. Jakiś czas temu doszły też rameny. Koniecznie spróbujcie, zdecydowanie najlepszych w mieście, lodów z zielonej herbaty. Obsługa jest megasprawna, jedzenie serwowane bardzo szybko, lokal duży, a mimo to ustawiają się przed nim (zwłaszcza w weekendy) wielkie kolejki. Stolików niestety nie można rezerwować. Trzeba odstać swoje albo liczyć na łut szczęścia i mniej oblegane dni tygodnia. Ostatnio otworzył się Uki Green – młodszy brat lokalu z Kruczej. Podobne dania, ale stricte wegetariańskie. Tu z kolei można zarezerwować stół. W menu są lunchy, choć kiedy tu wpadliśmy, pełne menu nie było jeszcze dostępne. Do sprawdzenia!

Uki Uki
ul. Krucza 23/31
facebook.com/ukiuki.udon

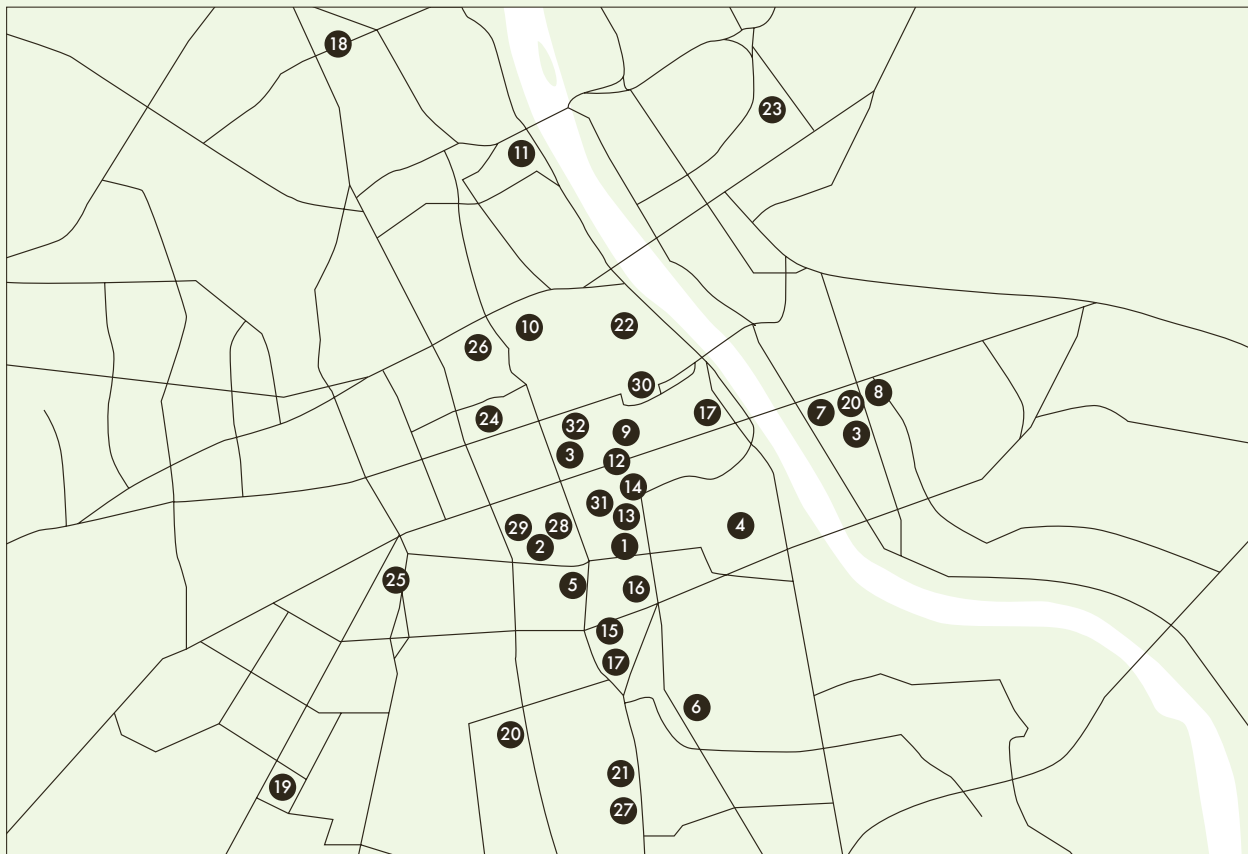
32 W PROSTOCIE SIŁA

Po latach opuszczenia i remontów najstarszy warszawski drapacz chmur w końcu został oddany do użytku, jako Hotel Warszawa – odziany w minimalistyczne marmurowe szaty przez krakowską rodzinę Likusów. W podziemiach budynku mieści się restauracja Warszawska prowadzona przez Dariusza Barańskiego, znanego wcześniej z Conceptu 13 (w Vitkacu, należącym do tych samych właścicieli). Otwarcie tej restauracji zrobiło sporo szumu, menu i precyzją podania dań zebrały wiele komplementów. Jeśli chodzi o naszą opinię, najbardziej lubimy tutejsze przystawki. Są lekkie i subtelne, nieskomplikowane, ale ciekawe. Dania główne, takie jak połówka kurczaka czy kotlet schabowy wielkości talerza, stały się *signature dishes* Warszawskiej, i choć te już mniej nas kręcą, doceniamy ich prostotę – trzeba dużo odwagi, by w takim wnętrzu i miejscu odejść od napuszonego fine diningu. Trochę jednak ubolewamy nad kartą win, przydałoby się kilka awangardowych pozycji. Kto więc czasem ma ochotę na schabowego i odrobinę luksusu, śmiało niech rusza do dawnego Prudentialu.

Warszawska
Hotel Warszawa
pl. Powstańców Warszawy 9
www.warszawa.hotel.com.pl



Loreta Bar w hotelu PURO w Warszawie



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Ale Wino , ul. Mokotowska 48 | 18 | Ósma Kolonia & Secret Life Cafe ,
ul. Słowackiego 15/19 |
| 2 | Miss Mellow , ul. Wilcza 62 | 19 | Sato gotuje , ul. Pawińskiego 24 |
| 3 | Lukullus , ul. Chmielna 32
ul. Walecznych 29 | 20 | Vegan Ramen Shop , ul. Finlandzka 12a
ul. Kazimierzowska 43 |
| 4 | Lukullus w St. Tropez , ul. Rozbrat 22 | 21 | Międzynarodowe Centrum Kultury Nowy Teatr ,
ul. Madalińskiego 10/16 |
| 5 | Krem , ul. Śniadeckich 18 | 22 | Bez Gwiazdek , ul. Wiślana 8 |
| 6 | Monsieur Léon , ul. Sulkiewicza 5 | 23 | Rano Piekarnia Rzemieślnicza , ul. Stalowa 47 |
| 7 | Eden Bistro , ul. Jakubowska 16 | 24 | Cosmo Bar , ul. Twarda 4 |
| 8 | Hałas Vinyl + Coffee , ul. Elsterska 10 | 25 | Filtry Cafe , ul. Niemcewicz 3 |
| 9 | Supersalon , Chmielna 10 | 26 | Forum Pop Up Coffee Shop , ul. Elektoralna 11 |
| 10 | Opasły Tom , ul. Wierzbowa 9 | 27 | Relaks , ul. Puławska 48 |
| 11 | Forteca Kręglicy - Targ , ul. Zakroczymska 12 | 28 | Coffeedesk , ul. Wilcza 42 |
| 12 | MYSIA 3 , ul. Mysia 3 | 29 | Pacyfik Bar , ul. Hoża 61 |
| 13 | Przegryź , ul. Mokotowska 52 | 30 | Stor , ul. Tamka 33 |
| 14 | Wozownia Bar , plac Trzech Krzyży 16A | 31 | Uki Uki , ul. Krucza 23/31 |
| 15 | Mod , ul. Oleandrów 8 | 32 | Warszawska , Hotel Warszawa,
pl. Powstańców Warszawy 9 |
| 16 | Regina Bar , ul. Koszykowa 1 | | |
| 17 | The Cool Cat , ul. Solec 38
ul. Marszałkowska 4 | | |