



---

PRZEWODNIK

## JAZDA PRZEZ POLSKĘ

*No cóż, nie będziemy ukrywać: nie ma wyjścia. Pandemia mocno ograniczyła nasze możliwości podróżnicze. Jeśli więc wcześniej, tak jak my, co rusz planowaliście kolejną wyprawę, to teraz pewnie też tęsknicie za nowymi odkryciami. Piękne zakątki, natura, bary, kawiarnie, knajpki, gościnni ludzie, oryginalne smaki – wszystko to uwielbialiśmy i opisywaliśmy szczegółowo w każdym numerze UST. A teraz już trzeci numer w czasach pandemii, bez większych możliwości przemieszczania się. Co robić? Odwiedzać to, co blisko. Tak, wiemy. Wspierać, tych, których lubimy, szanujemy, podziwiamy. Nawet jeśli tylko w opcji na wynos. Aby przetrwali te ciężkie czasy i byśmy my, gdy pandemia minie, znowu mogli cieszyć się byciem razem w gronie przyjaciół, w naszych ulubionych miejscach. A jeśli przemieszczać się z punktu A do punktu B, to tylko ekologicznym samochodem – my wybieramy elektryczne Audi e-tron Sportback, samochód który nawet w zwykłej jeździe po mieście sprawia wiele przyjemności. Wybór był prosty. Piękna linia, potężna sylwetka połączona ze sportową elegancją, a to w zestawie z najnowszymi technologiami w każdym elemencie samochodu. Dzięki niemu dotrzemy bez problemu wszędzie tam, gdzie chcemy, z szacunkiem dla naszej planety.*

#WspieramGastro  
#OdkrywamPolskę  
#JestemEco  
#Audi

---





## SĄSIEDZI, RAVIOLO I NATURALSI

W ładnej narożnej przestrzeni po starym sklepie spożywczym na krakowskim Salwatorze kilka lat temu powstała Żonglerka, kameralny bar. Szymon Rychlik stworzył ją z myślą o swoich sąsiadach, dobrym winie i kawie, spontanicznych spotkaniach, powolnych sobotnich śniadaniach oraz z chęcią ożywienia życia towarzyskiego i kulturalnego w dzielnicy. Chociaż nazwa wydaje się nie mieć nic wspólnego z charakterem lokalu, przed przejściem przez próg wystarczy spojrzeć na elewację budynku, aby dowiedzieć się, skąd pomysł na Żonglerkę. Modernistyczna, wybudowana w międzywojniu (1936/1937) kamienica przy ul. Syrokomli 20, ozdobiona jest wspaniałym sgraffito przedstawiającym żonglującą kobietę. Autorem dekoracji jest Franciszek Seifert – poważany krakowski grafik, zatrudniony dla podniesienia prestiżu budynku. Do jego projektu nawiązuje grafika przeniesiona do środka lokalu. Biorąc pod uwagę artystyczne koligacje właścicieli, wybór nazwy nie mógł być inny. Szymon Rychlik jest absolwentem ASP, po studiach został rzemieślnikiem i ręcznie szył obuwie na zamówienie. Pomysł na Żonglerkę pojawił się nagle, kiedy w kamienicy, w której kupił mieszkanie, zwolnił się lokal na parterze. To, co powstało, trudno zamknąć w sztywne ramy – czy jest to kawiarnia, bar, a może bistro? Żonglerka najbardziej przypomina oddolnie budowany, osiedlowy dom kultury. Z tą różnicą, że możemy tam coś zjeść czy napić się naturalnego wina. To pochodzi z selekcji Josepha di Blasi (Naturaliści), który zresztą mieszka po sąsiedzku. Na początku Szymon serwował wspaniałe domowe kanapki na rzemieślniczym chlebie, z tym, co akurat znalazło się pod ręką (np. serem z małych polskich manufaktur, pieczonymi warzywami, majonezem mango – długo jeszcze będziemy je pamiętać). Dziś jest bardziej ambitnie. Są proste, ale doprowadzone do perfekcji sezonowe dania, takie jak ravioli z dynią i serowym sosem z bazylią i orzechami laskowymi czy gołąbki nadziewane jagnięciną i kaparami w sosie pecorino z kurkami. Bywają też kulinarne ekscesy – ostrygi, ośmiornica czy kawior. Oraz dużo masła! Dla nas absolutna rewelacja. Te dania, naturalne wina (plus sake) i obecność sąsiadów oraz stałych bywalców tworzą klimat, który trudno znaleźć na zatłoczonym krakowskim Rynku czy na Kazimierzu. Młody kulinarny Kraków jest tutaj, więc koniecznie wyrwijcie się z utartych szlaków i zagłądajcie do Żonglerki.

Zdjęcia: materiały prasowe



**Żonglerka**  
ul. Syrokomli 20, Kraków  
[www.instagram.com/zonglerkawine](http://www.instagram.com/zonglerkawine)



## YELLO CAMPO!

Steki pochodzą z Argentyny, co akcentuje wystrój tego miejsca: czarne otoczaki na ścianach, koniakowa skóra sof oraz czereśniowe drewno regału barowego nawiązują do klimatu argentyńskiej Pampy i Andów. Campo Modern Grill, nowoczesny steak house, otworzył się kilka miesięcy temu w budynku OVO we Wrocławiu. Za projekt odpowiada BUCK.studio specjalizujące się w conceptach gastronomicznych. Eleganckie stonowane wnętrze, ciemna kolorystyka rozjaśniona ambientowym oświetleniem. Dużą wagę przyłożono tu do dodatków: podkładek pod sztucce, płatników i ubioru kelnerów – wszystko zaprojektowali architekci. W menu Campo królują steki z mięsa pochodzącego z argentyńskiej ekologicznej hodowli Dietera Meiera, założyciela elektropopowej grupy Yello i reżysera, który przed laty we Wrocławiu nakręcił film „Lightmaker” ze Zbyskiem Zamachowskim w roli głównej. U Meiera krowy rasy black angus i hereford pasą się na wolnym wybiegu na terenie posiadłości Ojo de Agua. Właściciel mówi, że to najszczęśliwsze

Zdjęcia: materiały prasowe

**Campo**  
ul. Podwale 83, Wrocław  
[www.facebook.com/campomoderngrill/](http://www.facebook.com/campomoderngrill/)

krowy świata, przez co mięso (sezonowane na sucho do 60 dni od uboju) ma wyjątkowy smak. Kartę uzupełniają pozycje wegetariańskie, ryby i owoce morza. Są klasyczne przystawki, a także tapas, jako że Campo serwuje kuchnię międzynarodową z południowoamerykańskimi akcentami (empanadas, ceviche). Do tego deserowe klasyki: fondant czekoladowy czy crème brûlée. Mocnym akcentem kuchni jest pierwszy we Wrocławiu piec grillowy Josper, opalany specjalnym, argentyńskim zresztą, węglem drzewnym, dzięki czemu dania z Campo mają unikalny posmak ogniska. Całość zamyka świetnie skomponowana karta win – znajdziecie w niej zarówno lokalnego pinota czy chardonnay ze Wzgórz Trzebnickich, jak i wina z Europy i Nowego Świata. Meier, poza hodowlą, założył też w Argentynie ekologiczne winnice, w najlepszym regionie winiarskim kraju, Agrelo. We wrocławskiej restauracji znajdziecie jego wina z linii Puro – idealną parą dla steku będzie kieliszek malbeca, a do ryby, torrontésa.





Zdjęcia: materiały prasowe

Zdjęcia: materiały prasowe; Mikołaj Walczewski



## ŁADNIEJ NIŻ W DOMU

Puro to ten rodzaj hoteli, z których od przekroczenia progu nie chcemy wychodzić przez cały pobyt. Bez względu na to, do jakiego Puro się wybieramy, każdy hotel został tak stworzony, aby jak najlepiej wpisać się w miejską tkankę i być jego wizytówką. Łódzki, zgodnie z najlepszymi filmowymi tradycjami miasta, przenosi nas wprost na miękkie i różowe sofy hotelowego kina w stylu Wesa Andersona. Stawkę podbija Warszawa, gdzie drinka wypijemy w Lorecie, czyli rooftop barze z widokiem na Pałac Kultury i Nauki. Puro, oprócz superwygodnych łóżek czy naturalnych kosmetyków w łazienkach, ma jeszcze sztukę i design. W tamtejszych lobby, barach i na korytarzach zobaczymy wazy Malwiny Konopackiej czy neon autorstwa Maurycego Gomulickiego. Za wnętrza, które tak wielu z nas chce kopiować w naszych własnych domach, odpowiedzialni są polscy projektanci. Wrocławski wystrój to dzieło Buck.Studio, a za odświeżeniem krakowskich wnętrz hotelu na Ogrodowej stoi Piotr Paradowski. Puro to już siedem lokalizacji, a niebawem czeka nas kolejne wielkie otwarcie w Katowicach!

**Puro Hotel**  
Warszawa, Łódź, Kraków, Poznań, Wrocław, Gdańsk  
[www.purohotel.pl](http://www.purohotel.pl)



## ADULTS ONLY

Villa 33 to nowy butikowy hotel w Zakopanem stworzony z myślą o odpoczynku dorosłych gości. Dawny budynek willi Arizona zmienił się pod czujnym okiem architektów i konserwatora, zyskując przytulne lobby z miękką kanapą, fotelami, stylowym kominkiem oraz adapterem. Pokoje w nowym wydaniu są bardzo jasne, elegancko urządzone, no i wciąż mają zapierający dech w piersiach widok na Giewont. Sztuka, design i tradycja łączą się tu w całość. – Koncepcja renowacji zakładała przywrócenie willi jej oryginalnego charakteru, a tym samym – odtworzenie klimatu Zakopanego z lat 30. XX wieku. A były to lata niezwykle, czasy Witkacego, Malczewskiego, Karola i Zofii Stryjeńskich i wielu innych ludzi zasłużonych dla promocji i kultury tego wyjątkowego miasta – opowiada o swoim projekcie architekt Aleksander Bernatowicz. W willi znajdują się starannie wybrane obiekty takich artystów jak Oskar Zięta, Kane Skennar czy studio Lexavala. We wnętrzach wykorzystano połączenie drewna, kamienia, marmuru i miedzi. Te naturalne materiały wprowadzają gości w stan relaksu i zbliżają ich do przyrody nawet w centrum miasta.

**Villa 33**  
ul. Henryka Sienkiewicza 33, Zakopane  
[www.villa33.pl](http://www.villa33.pl)



## IZAKAYA NA OFFIE

Łódź to nie jest łatwe miasto, jeśli chodzi o gastronomię. Zawsze przyjeżdżamy tu z nadzieją na znalezienie jakichś nowinek kulinarnych, a zazwyczaj kończy się na tym, że lądujemy w tym samym miejscu. I mowa oczywiście o Ato Ramen, niewielkim lokalu przy Off Piotrkowska, który serwuje wspaniałe, dopracowane do perfekcji japońskie buliony z robionym tu na miejscu makaronem alkalicznym (unikatowa metoda japońska). W karcie aż dziesięć rodzajów ramenów, w tym oczywiście klasyki, takie jak shio, pantan, tonkotsu czy tantan. Ale są też wariacje mniej oczywiste, jak kubi kosho, czyli bulion drobiowy na bazie miso i pieprzu syczańskiego z wieprzową chashu, krewetkami w panko i jajkiem. Albo pulled beef massaman – gruby makaron podany z pieczoną długo wołowiną i żółtkiem. Ato Ramen powstał w czerwcu 2017 roku. Założycielami są Kasper Krajewski i Marcin Radziejewski, stojący też za łódzkim Ato Sushi. – Po wyprawach do Japonii doszliśmy do wniosku, że brakuje w Polsce lokalu skoncentrowanego na dobrej jakości ramenie, a że sami go uwielbiamy, mieliśmy motywację, żeby takie miejsce stworzyć. Dodatkowym atutem Ato jest duży grill opalany węglem drzewnym. Przygotowane na nim mięso albo ryby (węgorz!) są doskonałym dodatkiem do tutejszych zup. Do tego koniecznie spróbujcie Calpis – japońskiego napoju na bazie sfermentowanego mleka – jest pyszny i wspaniale studzi podniebienia po ramenowych ostrościach. I dobra informacja – bo w niewielkim Ato często nie starczało miejsca dla wszystkich chętnych – już niebawem ekipa przenosi się do większego lokalu – również na Off Piotrkowska powstanie duża, stylowa izakaya. Czas jechać do Łodzi!



## 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 Cieślakowie, Wiktor Gutt, Barbara Turkiewicz. W ostatniej dekadzie przestrzeń została pięknie i czule unowocześniona przez kolejnego 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, Spięku czy Mua. Kawę przelewową, dobrą herbatę albo zioła Sela wypijecie z porcelanowych czarek od Fenka. Wegańska kuchnia 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 sukulentę. Nasza redakcja mieści się w tym samym budynku, więc często nas tu można spotkać. Zapraszamy!

**Eden Bistro**  
ul. Jakubowska 16, Warszawa  
[www.facebook.com/eden.bistro/](http://www.facebook.com/eden.bistro/)



**Ato Ramen**  
Off Piotrkowska 138/140, Łódź  
[www.instagram.com/ato\\_ramen/](http://www.instagram.com/ato_ramen/)

Zdjęcia: Magda Klimczak; Krzysztof Kozanowski







## MISTRZOWSKIE ŚNIADANIE

Forum kawą stało, stoi i stać będzie. To kawiarnia-dom Sławka Sarana i jego żony Ilony Przewoźniczek, czyli utytułowanej pary baristów. Wybierając się na kawę na Elektoralną 11, warto być nieco głodnym, bo tuż obok świetnego menu kawowego znajdziecie i drugie, z kilkoma propozycjami śniadaniowymi opartymi na chlebie. Na miejscu spróbujcie tostów z serem korycińskim, dressingiem estragonowym i musztardą Dijon oraz jabłkiem. Do zestawu dobierzcie kawę, a w wyborze ziaren oraz metody przygotowania zaufajcie tutejszym baristom. Forum to nieduży lokal, w którym panuje przyjacielska atmosfera. Przyjemne miejsce, aby rano naładować się dobrą energią i dalej zdobywać świat.

## PTASZEK Z RACUCHEM

W spokojniejszej części Kazimierza, na rogu Augustiańskiej i Paulińskiej działa Ranny Ptasek. To nieduży lokal, w którym zjemy śniadanie i napijemy się porannej kawy. Zazwyczaj sporo tu gości, dlatego nie zrażajcie się, czekając chwilę w kolejce na stolik. Obecnie zamówimy w opcji na wynos, jednak warto wspomnieć o wnętrzu, które jest jasne i kolorowe. W środku siadamy przy barze, wzdłuż ławki pod oknem lub przy jednym z kilku stoliczków, który współdzielimy z innymi gośćmi. Pełno tu roślin, wazonów i bibelotów. Gospodyniami tego miejsca są matka i córka - Kasia i Zosia Pilitowskie. Menu jest krótkie, wybieramy raptem z kilku pozycji. My przechodzimy od razu do części z kanapkami - to prawdziwe rarytasy! W naszej kanapce znalazł się hummus, pikle, jajko, szpinak i sos tahini. Spieszcie się, bo Ranny Ptasek otwarty jest tylko do 16. A jeśli mocno zaspaliście, podejdźcie kilka kroków dalej do Hummus Amamamusi. To kuchnia i jadalnia w jednym. Na miejscu do wyboru mamy 25 rodzajów hummusu, wegańskie zupy i śniadania, do których warto zamówić kawę z tygla. Naprawdę rodzinna atmosfera sprzyja dłuższym posiedzeniom. Dla zabieganych - kanapka z hummusem na drogę lub sama pasta dostarczona do domu przez kuriera rowerowego. Na miejscu rolę gospodarza pełni również Racuch - duży i kudłaty piesek. Nie zapomnijcie się z nim przywitać!

**Ranny Ptasek**  
ul. Augustiańska 5, Kraków  
[www.facebook.com/barsniadaniowy/](http://www.facebook.com/barsniadaniowy/)

**Hummus Amamamusi**  
ul. Meiselsa 4, Kraków  
[www.hummus-amamamusi.pl](http://www.hummus-amamamusi.pl)



Zdjęcia: materiały prasowe; Bernard Ambroziewicz

**Forum Coffee**  
ul. Elektoralna 11, Warszawa  
[www.forum.coffee](http://www.forum.coffee)



## MEDUZA, ŻYWICA I COLD BREW

Podróżując kilka miesięcy temu przez Polskę, odkryliśmy bydgoską kawiarnię Parzymy Tutaj. Wspaniałe, nowoczesne wnętrze z taflą zielonej, lśniącej żywicy na podłodze, pięknym zaokrąglonym barem z jasnego drewna, na którym dumnie prężą się platynowy ekspres Victoria Arduino - a za nim świetnie przeszkoleni bariści. Miejsce powstało dwa lata temu. Jest wspólnym projektem Michała Piętaka i jego partnerki Filipiny Dąbrowskiej. Nazwa wzięła się ze słownej zabawy i luźnych skojarzeń na temat parzenia kawy. W logo humorystyczne nawiązanie do innego znaczenia tych słów - meduza. Właściciele często można spotkać na miejscu. Tak opowiadają o swoim pomysle: - Chcieliśmy stworzyć komfortowe miejsce do spotkań, rozmów i pracy. Wspólnym mianownikiem jest jakość, dlatego w Parzymy Tutaj znajdziecie najświeższe ziarna z palarni specjality z całego świata (ale też na przykład z lokalnego Audun Coffee), produkowane przez nas napoje, domowe ciasta. I obsługę, która wie o kawie

Zdjęcia: materiały prasowe

**Parzymy Tutaj**  
ul. Długa 61, Bydgoszcz  
[www.facebook.com/parzymytutaj](http://www.facebook.com/parzymytutaj)



wszystko i pracuje na sprzęcie najwyższej klasy. Nasz projekt od początku wspiera zaprzyjaźnione bydgoskie biuro projektowe Flow Theory Architecture, czyli Piotr Nowicki i Kamil Jasik, proponując szereg indywidualnych rozwiązań, które sukcesywnie są realizowane we wnętrzu rozbudowywanego lokalu. Inspirowały nas kształty i kolorystyka lat 70. - tłumaczą. Jeśli chodzi o kawowe, i nie tylko, eksperymenty, to w Parzymy spróbujcie koniecznie espresso z sokiem pomarańczowym lub domowym tonikiem, cold brew z wodą kokosową, kombuchy, tepache (fermentowanego meksykańskiego napoju), a jesienią czy zimą - naparu z kiszzonej cytryny lub bawarki. W pandemii miejsce działa w opcji na wynos. Zarówno dla kaw parzonych, jak i tych w ziarnach, zaprojektowane są specjalne wzory na kubeczki i etykiety, by tchnąć odrobinę koloru i życia w te niezbyt pozytywne czasy.





## ULICZNE JEDZENIE I SZUM MORZA

Na trójmiejskiej gastrymapie pojawia się coraz więcej świetnych adresów. Wśród trzeciofalowych kawiarni, wegańskich bistro i pięknych modernistycznych hoteli chcemy wyróżnić Neon Streetfood Bar. Neon inspirowany jest ulicznymi jadalniami w Bangkoku, jednak dodaje też to, co najlepsze w kuchni europejskiej. Na środku lokalu stoi bar przypominający wózki, na których lokalne pyszności gotują Tajowie. Stoliki wyłożone są różowymi i zielonymi kaflami, a na ścianie naprzeciwko wejścia wisi wielki kolorowy neon z napisem... NEON. Kolory wnętrza kucharze przenieśli na talerze – potrawy są nie tylko smaczne, ale i bardzo fotogeniczne. Obecnie Neon działa z daniami na wynos, ale gdy tylko będzie możliwość, odwiedźcie ich, zamówcie na start bao z boczkiem lub bakłażanem, a później kaczkę po gdyńsku. Za kuchnię odpowiada Janek Kilański i robi to całkiem dobrze!

Zdjęcia: materiały prasowe



## KRAINA MASŁA I CUKRU



Lukullus to jedna z najstarszych stołecznych firm cukierniczych, 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 Malar-skim. 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 słodyczom, jak i samym cukierniom. Mają gust, smak, a jednocześnie wdzięcznie nawiązują do tradycji. I to warszawska publiczność uwielbia! W witrynach Lukullusa znajdziecie zarówno klasyki, bajaderki czy florentynki, jak i wypieki bardziej nowoczesne: wspaniałe ciastko jasminum grandimango czy francuskie ptysie. Są wypieki sezonowe i ideologiczne – napoleonka z błyskawicą Strajku Kobiet (dochód ze sprzedaży jest przekazywany tej fundacji). Poza cukierniami warto odwiedzić Lukullus w St. Tropez na Powiślu – lodziarnię z wnętrzem stworzonym w stylu grupy Memphis, zaprojektowaną przez jedną z najzdolniejszych architektek młodego pokolenia, Aleksandrę Wasilkowską. Choćby dla przeżabawnej złotej pupy w toalecie, która suszy ręce gości i odbija się w pięknych lustrach. Selfik tam jest tak samo niezbędny jak coś ze słodkiej oferty Lukullusa.

**Neon Streetfood Bar**  
ul. Abrahama 39, Gdynia  
[www.facebook.com/neon.streetfood.bar/](http://www.facebook.com/neon.streetfood.bar/)

**Lukullus**  
ul. Mokotowska 52A, ul. Lisowska 23,  
ul. Chmielna 32, ul. Walecznych 29, Warszawa

**Lukullus w St. Tropez**  
ul. Rozbrat 22/24, Warszawa  
[www.cukiernialukullus.pl](http://www.cukiernialukullus.pl)





## SINGAPUR – NOWY JORK – WARSZAWA

Najpierw powstał Mod. Koncepcja szalona, próbująca połączyć amerykańskie pączki z dziurką w nietypowych polewach (marchewka, hibiskus, matcha) z ramen barem i nowoczesną restauracją miksującą kuchnię francuską i azjatycką. Szef: Singapurczyk mieszkający w Polsce już od kilku ładnych lat, Trisno. Wszystko na malutkiej uliczce Oleandrów. Wtedy byliśmy zauroczeni, do dziś zaglądamy tu często. Potem właścicielki Patrycja i Kamila otworzyły Regina Bar – znów stawiając na nieoczywiste połączenie, zderzyły 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. O ile na Oleandrów napijemy się najlepszych naturalnych win, to do Reginy warto wybrać się na drinka (na wynos można zamówić fajnie zapakowane premixy do zrobienia koktajlu w domu). Warto dodać, że miłość do pączków z Mod jest tak duża, że doczekały się one odrębnego lokalu. Ten znajdziecie na Saskiej Kępie przy ulicy Paryskiej.

**Mod**  
ul. Oleandrów 8  
Warszawa

**Regina Bar**  
ul. Koszykowa 1  
Warszawa

**Mod Donuts**  
ul. Paryska 37  
Warszawa



## WSPANIALE, BEZ ŻADNEGO „ALE”

Jedno z naszych ulubionych warszawskich miejsc. Zwłaszcza latem, gdy w ciepły wieczór można usiąść w ogródku ukrytym na tyłach starych kamienic przy Mokotowskiej. Gdy Ale Wino otwierało się kilka lat temu, miało być wine barem. Ale kiedy do ekipy dołączył utalentowany i skromny szef kuchni Sebastian Wełpa, miejsce nabrało pełnego charakteru. To czysta bistronomia – restauracja bez zadęcia, białych obrusów, zapornych cen. Jedzenie jest pyszne, selekcja win – świetna. 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 też chleb, jest genialny! Bo jakość produktu i sezon mają w Ale Wino znaczenie. Tak samo zresztą jak w drugiej restauracji tych samych właścicieli – Forty – która od kilku miesięcy działa przy Raclawickiej.

**Ale Wino**  
ul. Mokotowska 48, Warszawa  
www.alewino.pl

**Forty**  
ul. Raclawicka 99, Warszawa  
www.restauracjaforty.pl

Zdjęcia: materiały prasowe



## 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. Młodszy brat Storu mieści się na Brackiej i od niedawna zaczął też sprzedawać wina naturalne.

Zdjęcia: materiały prasowe

**Stor Cafe**  
ul. Tamka 33  
Warszawa

**Stor Bracka**  
ul. Bracka 18, Warszawa  
www.stor.green



## MIELONY, MACIEJOWSKI I FANGORKA

Kultowe miejsce w sercu Warszawy. Zakładane przez Piotra Najsztuba 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 Przegryżem 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 makowy nie ma sobie równych. Rok temu spełniła swoje marzenie i drzwi w drzwi z Przegryżem otworzyła autorską cukiernię Kukułka, w której daje ujście swojej wielkiej miłości do wypieków. Znajdziecie tu zarówno rozmaite drożdżówki (latem też jagodzianki, a jesienią rogałe marcińskie), eklarki, ptysie, serniki, tarty i torty. Wspaniałą jest orzechowo-czekoladowa Wiewiórka, pascha oraz fangorka, czyli serniczek na biszkoptowo-migdałowym spodzie z galaretką mango lub malinową. Nie tylko Jakub Józef Orliński jest tu codziennie.

**Przegryż i Kukułka**  
ul. Mokotowska 52, Warszawa  
www.facebook.com/Przegryz  
www.facebook.com/kukulcacukiernia/



## GÓRY JAK NA DŁONI

W zalewie kierpców, oscypków, pluszowych owieczek i gofrów z potrójną bitą śmietaną La Mano to w Zakopanem ulga i wytchnienie. Obstawialiśmy, czy da się na Podhalu wypić kawę przelewową – większość ekipy była dosyć sceptyczna. Ale jest w La Mano! To jedno z niewielu miejsc w polskich górach, ba, być może pierwsze, które kawy specjality serwuje, rozumie i potrafi promować. Kasia Bilaska, która je założyła, zawsze wiedziała, że chce mieszkać w Zakopanem. Przeprowadziła się tu kilka lat temu z Wielkopolski, a niedługo później założyła La Mano, co po włosku znaczy „ręka”. Jak tłumaczy Kasia, trzeba spełnić cztery warunki, by powstała dobra kawa – potrzebne są: *la machine* (ekspres ciśnieniowy), *la machine de sature* (młynek), *la miscela* (mieszanka kawy) oraz *la mano* (dłoń baristy, jego umiejętności). To tzw. zasada 4M. Co prawda Kasia często robi kawy metodą przelewową, ale dłoń pozostaje jej znakiem przewodnim. Kasię można najczęściej spotkać za tutejszym barem, chętnie doradzi, jaką kawę wybrać (ma ziarna z palarni Coffee Proficiency, La Cabra, Bonanza, Gardelli). Warto chwilę porozmawiać, zamówić ciasta, kupić gadżety do parzenia kawy. Znajdziecie tu także dobre magazyny, książki, wino i polskie cydry. Dla nas to zdecydowanie nowa twarz Zakopanego!



## WABI-SABI NA JEŻYCACH

Happa to Mame (czyli „liść i fasola”) jest japońską herbaciarnią stworzoną przez Shōtę Nakayamę i Marcina Cieśluka. Shōta – Japończyk pochodzący z Osaki, mieszkający w Poznaniu od pięciu lat, od dziecka towarzyszył mamie i babci przy robieniu japońskich słodkości. Jego największym marzeniem było otwarcie miejsca z matchą i kawami specjality. Udało się to dzięki połączeniu sił z Marcinem, który odpowiada za oprawę graficzną miejsca, menu czy obrazy na ścianach. Panowie łączą miłość do japońskiej tradycji z hipsterską nowoczesnością i minimalizmem. Podają tradycyjne słodkie, które Shōta wykonuje ręcznie – smakują dokładnie tak, jak w Japonii! Ich miejsce idealnie oddaje ducha wabi-sabi, czyli głównej inspiracji obu właścicieli. Wabi to połączenie pokory i prostoty – życia w zgodzie z naturą. Oznacza również osobę, która zadowala się tym, co posiada, i jest gotowa ograniczać swoje potrzeby. Sabi wiąże się z upływem czasu. Skupia się na przemijalności i pięknie naturalnego starzenia się. W Happa to Mame ta idea wyraża się we wnętrzu. Właściciele zgrabnie połączyli industrialny beton z drewnianymi elementami, tworząc bardzo surową, minimalistyczną przestrzeń. Ceramikę, której używają, wykonali poznańscy artyści: Hadaki, Nami Studio i Romanczuki. Kolejny przejaw wabi-sabi to korzystanie wyłącznie z japońskich produktów, czyli m.in. autentycznej macy. Na jej bazie tworzone są autorskie, nowoczesne wariacje – od orzeźwiającego toniku z matchą, przez ostre yuzu ginger soda, po rozmaite słodkości. W kwestiach kawowych panowie współpracują z japońską palarnią Hyotan. Do kawy lub herbaty koniecznie zamówcie słodkości Shōty. Jego desery to prawdziwie tradycyjne japońskie daifuku, dango czy dorayaki. Dla japońskich pankejków przełożonych lodami, kluseczek mochi obsypanych prażoną solą warto tu przyjechać z daleka.

**Happa to Mame**  
ul. Szamarzewskiego 17, Poznań  
[www.facebook.com/happatomame/](https://www.facebook.com/happatomame/)



**La Mano**  
ul. Orkana 1, Zakopane  
[www.facebook.com/lamanozakopane/](https://www.facebook.com/lamanozakopane/)

Zdjęcia: materiały prasowe



Niektórzy widzą nowy napęd.  
My widzimy nową erę.



W pełni elektryczne  
Audi e-tron Sportback  
Future is an attitude

W zależności od wariantu i wersji zużycie energii elektrycznej wynosi w cyklu mieszanym od 21,7 do 26,2 kWh/100 km, emisja CO<sub>2</sub> wynosi 0 g/km (dane na podstawie świadectw homologacji typu). Zużycie energii elektrycznej i emisja CO<sub>2</sub> zostały określone zgodnie z procedurą WLTP. O szczegóły zapytaj Autoryzowanego Dealera Marki Audi lub sprawdź na stronie [audi.pl/danewltp](https://audi.pl/danewltp). Montaż akcesoriów w pojeździe może mieć wpływ na poziom zużycia energii i emisji CO<sub>2</sub>. Wszystkie produkowane obecnie samochody marki Audi są wykonywane z materiałów spełniających pod względem możliwości odzysku i recyklingu wymagania określone w normie ISO 22628 i są zgodne z europejskimi świadectwami homologacji wydanymi wg dyrektywy 2005/64/WE. Volkswagen Group Polska Sp. z o.o. podlega obowiązkowi zapewnienia wszystkim użytkownikom samochodów marki Audi sieci odbioru pojazdów po wycofaniu ich z eksploatacji, zgodnie z wymaganiami ustawy z 20 stycznia 2005 r. o recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji (t.j. D z.U. z 2018 r., poz. 578).