



- 1 Dona Quiteria
- 2 Decadente
- 3 Cevicheria
- 4 Royale Café
- 5 KaffeeHaus
- 6 Quinoa Bakery +

Lizbońska gastronomia jest w trakcie transformacji. Nowe pokolenie szefów kuchni chętnie używa tradycyjnych składników: dorsza, kalmarów, ośmiornic i owoców morza, ale nadaje im zupełnie nową formę. Co chwila otwierają się nowe miejsca, zawsze witane z uwagą i ciekawością. Wszystko to nie pozostawia wątpliwości: lizbońska gastronomia weszła w fazę szybkiego, bujnego rozkwitu. Kto się w ten gąszcz zanurzy może poczuć się oszołomiony, ale na pewno nie będzie żałował.
Sanda Vuckovic Pagaimo

- 7 Taberna rua das flores
- 8 Copenhagen Coffee Lab
- 9 LX Factory
- 10 Noobai
- 11 Prinsipio Real
- 12 Vita Portugesa
- 13 Chiniese Pavidon



PRZEWODNIK



Zniżając się do lądowania samolot przelatuje tuż nad miastem. Niewielkie lotnisko zaskakująco blisko centrum i jest kameralne jak sama Lizbona. Ta kameralność, kompaktowość oraz charakter ludzi, niezwykle otwartych i przyjaznych sprawia, że stolica Portugalii jest jednym ulubionych celów naszych europejskich eskapad. A nowości gastronomiczne, które tu znaleźliśmy utwierdziły nas w tym przekonaniu. I choć wspinaczka po stromych uliczkach bywa czasem męcząca, to jednak urok odkrywanych miejsc wynagradza wysiłek.



OŚMIORNICA UWODZI

Wielka ośmiornica zawieszona nad barem widoczna już z ulicy wabi gości. To nowość, otwarta zaledwie kilka miesięcy temu przez popularnego w Lizbonie szefa, Kiko Martinsa (znanego do tej pory z mięsnej knajpki O Talho). Miejsce, którego nie można przegapić. Jak zapowiada nazwa, menu kręci się wokół owoców morza, dokładnie ich nowoczesnej interpretacji, wszystko w odświeżonej, radosnej, lekkiej. Nas Cevicheria uwiodła kompletnie od starterów w postaci pieczywa z kukurydzy, gaspacho z ricotty, z plamką masła z kałamarnicy i solą, od pierwszego spojrzenia na talerz na którym delikatne ceviche z tuńczyka połączone zostało z plasterkami chrupiącej rzodkiewki, musem z awokado oraz kimchi ułożonymi na finezyjnie pofałdowanym płatkach ryżowego chipsa, po deser (do którego tęsknimy!) a mianowicie creme brulee z karmelizowanej kinoi z dodatkiem pianki z gujawy z maleńkimi kwiatami fiołka. Do tego kieliszek pisco sauer, bo Kiko urodził się w Brazylii i ma sentyment do południowoamerykańskich klimatów. My też. Chcemy znowu siedzieć pod ośmiornicą z chłodnym kieliszkiem w dłoni!

Cevicheria
Rua Dom Pedro V 129



ZIELONA ŚCIANA I HUMUS

Royale Cafe powstał już dekadę temu, a wciąż zalicza się do czołówek modnych lizbońskich miejsc. Tu wpada się na lunch w ciągu dnia i wieczorem ze znajomymi na drinka. Dwie sale to klasyczne bistro. W ogrodzie czeka na nas ściana z roślin i markiza chroniąca przed słońcem. Kuchnia to połączenie sztuki kulinarnej portugalskiej i śródziemnomorskiej. Od ostryg z cytryną, przez ośmiornicę z grilla, sałatkę z figami po burgera z jajkiem w koszulce i humus. Nowoczesna klasyka i jak sami się przedstawiają: europejska kawiarnia w Lizbonie.

Royale Cafe
Rafael Bordalo Pinheiro 29
www.royalecafe.com



LAMPERIA I HARTY

Maleńka restauracja na jednej z bocznych uliczek Praça das Flores. Wygląda na bardzo starą, mieści się w XIX wiecznej kamienicy, ale nie dajcie się zmylić. Dona istnieje zaledwie od kilku lat, a jej założyciel po prostu umiał wykorzystać to, co zostało po poprzednich właścicielach, choćby piękne drewniane gabloty zawieszane na ścianach. Na początku XX wieku były tu delikatesy, potem przez wiele dziesięcioleci księgarnia, a po niej pasmanteria. Drewniane szafki są reliktem tych poprzednich wcieleń Dony, która dziś bawi się tym złudzeniem starości, fantazując na temat rzekomego fundatora restauracji niejakiego D. Quiteria (tę historię przeczytacie na papierowych podkładkach pod talerze). Nam jednak właściciel szczerze wyznał, że knajpka nazwę zawdzięcza jednemu z jego psów. Dwa arystokratyczne harty często wygrzewają się przed restauracją i są idealnym dopełnieniem ciemnozielonych lamperii, monumentalnej wazy z kwiatami stojącej na kontuarze baru, obrazów na ścianach czy surrealistycznej rzeźby, którą można podziwiać w witrynie. A jedzenie? Obłędne. Sałatka z szynką, kozim serem i świeżymi figami czy czekoladowe fondant z lawendowymi lodami sprawiają, że walka o stoliki bywa tu dramatyczna.

Dona Quiteria
Travessa São José 1



SZNYCEL I KAWA

Kaffeehaus otworzył się siedem lat temu w samym sercu Chiado, która z kolei leży w samym środku miasta, tylko 280 metrów od krzesła Pessoa stojącego przed inną kawiarnią. Gdyby poeta żył dziś krzesło raczej postawił by przed Kaffeehaus, bo tu bywają wszyscy. Przestronne wnętrze ozdobione filmowymi plakatami pomieści i filmowców, i literatów, i muzyków, tych co przychodzą tu samotnie przejrzeć magazyny, czy spotkać znajomych; nakarmi i wegetarian, i mięsożerców (codziennie od 12 do 23.30). Specjalizuje się w kuchni wiedeńskiej, więc oczywiście dostaniecie tu wiedeńskiego sznycla, jajecznicę z parówkami, apfelstrudel czy tort a la Sacher w towarzystwie czegoś co nazywają herbatą i kawą po wiedeńsku (ale na nasze oko i podniebienie nie różni się od klasycznych wersji tych napoi). Jest międzynarodowo, przestronnie, wygodnie. A więc porzuć smutki Fernando i chodź wieszaj się w kolorowy tłum gości wiedeńskiej kawiarni w sercu twojego miasta.

Kaffeehaus
R. Anchieta 3
www.kaffeehaus-lisboa.com



POMYSŁOWO, POPRZEMYSŁOWO

Wyjątkowe miejsce w Lizbonie. Industrialna dzielnica, zajmowana niegdyś przez fabryki, magazyny, drukarnie została zrewitalizowana nie tylko skutecznie, ale też pięknie. W dawnych budynkach mieszają się dziś restauracje, sklepy, cukiernie i bary zaprojektowane tak, że dech zapiera. Już przy wejściu wita nas żółty kontener z magazynami i prasą, Cantina to restauracja przypominająca stary warsztat, obsługa nosi uniformy, a na stół trafia przyjemny miks kuchni europejskiej z portugalską, obok jest urocza czekoladziarnia z retro krzeselkami i zabawkami dla dzieci, a jeszcze kawałek dalej szkoła kulinarna i butik z designerskimi gadżetami do domu. Na spacer po LX Factory warto zarezerwować sobie przynajmniej pół dnia. Będziecie zauroczeni!

LX Factory
Rua Rodrigues Faria, 103

EKLEKTYZM NA PIASKU Z OLIWY

Restauracja i bar oraz hostel. Jedna z posiadłości hotelowo-restauracyjnych należąca do braci d'ECa Leal. Słyną z dobrego gustu, wyrafinowanych, świetnie zaprojektowanych eklektycznych wnętrz, w których drabinki z sali gimnastycznej łączą się z ajulejlos, meblami Vitry, lekarskimi gablotkami, starymi maszynami do pisania i plakatami z lat 80. Niestety to, co na talerzu nie dościga tego, co wokół. Ideę rozumiemy i popieramy: typowe portugalskie dania są podawane w nowoczesny sposób. Portugalia na talerzu czyli ryż z rybą, krewetką i kolendrą czy bacalhau – confitowana polędwica z dorsza z groszkiem i szpinakowym migas na piasku z oliwy. Szeff kuchni Nuno Bandeira Lima gotuje z produktów sezonowych, lokalnych, najchętniej typowo portugalskich. To też uwielbiamy, ale jednak jedzenie nas tu nie porwało, nie uwiódło, ba... rozczarowało. Ale chętnych i tak nie brakuje na dwóch serwisach lunchowym (od godz. 12 do 15) oraz kolacyjnym (od 19.30 do północy) trudno tu o miejsce bez rezerwacji. Zwłaszcza, że po kolacji można zostać na drinka w barze.

Decadente
Rua Sao Pedro de Alcantara 81

Z WIDOKIEM NA ZATOKE

Kiedy odwiedzaliśmy Lizbonę wiele lat temu, lokalsi wskazywali małą budkę z piwem na skarpie Santa Catarina i z malowniczym widokiem na zatokę rzeki Tag oraz dachy lizbońskich kamieniczek, jako jedno z najbardziej popularnych towarzysko miejsc w mieście. I tak jest nadal! Catarina nadal jest bardzo cool, tylko przybyło tu lokali. Działa restauracja w pałacyku należącym do Muzeum Farmacji, ale my wybraliśmy polecany przez naszą przewodniczkę Cafe Noobai na samym zboczu skarpy. Knajpka umiejscowiona jest na dwóch tarasach. Latem jest tu potwornie gorąco, klientów chronią przed słońcem markizy, z których co chwila spada na gości przysnżone kropelki wody. Można zjeść tu proste dania, wypić kieliszek schłodzonego wina lub kawę, nie siedzi się zbyt długo otwarte jest tylko do 22 w dzień powszedni i do 20 w niedzielę.

Noobai Cafe

Miradouro do Adamastor
www.noobaicafe.com

PASTO DO ZĘBÓW I SARDYNKI

Chyba jeszcze nigdy nie widzieliśmy tak interesującego sklepu z pamiątkami. Trzy sale w starej kamienicy w Chiado wypełnione są gadżetami, które pozwolą wspomnieniom z wakacji przetrwać dłużej. Są puszkki z sardynkami, paczuszkki z solą morską, retro pasta do zębów, wody kolońskie, koce, pledy i dywany z typowymi dla tego rejonu Europy wzorami. Są kartki, książki, zabawki i... naczynia kuchenne. Wszystko pięknie ułożone na drewnianych półkach, w nowoczesnej estetyce, pięknie pakowane na prezent. Druga lokacja tego sklepu znajduje się w hali targowej Market de Ribeira.

A Vida Portuguesa

R. 1 de Maio 103
www.avidaportuguesa.com

PASTÉIS OD RĘKI

Dobra wiadomość: nie trzeba już jechać aż do Belem, by zjeść wyśmienite pastéis! Są dostępne od ręki w samym centrum Lizbony. Nowoczesna cukiernia ma przeszkloną kuchnię, każdy klient może więc obserwować jak powstają najsłynniejsze lizbońskie ciastka. A potem wybrać porcję dwóch lub sześciu sztuk pakowanych w gustowne kartoniki i objadać się do woli jeszcze ciepłymi często wypiekami. Nie można przestać!

Manteigaria Fábrica de Pastéis de Nata

Rua do Loreto 2
www.manteigaria.com

BLONDYNI W LIZBONIE

Jedno z niewielu miejsc w Lizbonie, gdzie znajdziecie wszystkie odmiany trzeciofalewej kawy. Jest chemex, jest drip, v60, aeropres i porządnie, świeżo wypalona kawa. Czemu? Odpowiedz znajduje się w nazwie kawiarni. To sprawka Duńczyków, którzy najpierw podróżowali przez miasto na piągi, zatrzymując się na targach i skwerach, oferując kawę trzeciej fali. W styczniu otworzyli lokal stacjonarny. Serwują kawy z Etiopii, Gwatemali czy Kenii wypalane w Kopenhadze. Spokojnie tradycjonałści: w menu mają też kawy mleczne takie jak latte, flat white czy cappuccino. Ale też mrożoną herbatę, małe śniadania takie jak jogurt z musli lub granolą, chleb z masłem i dżemem lub kanelbullary. Obsługa ma włosy blond i nie mówi po portugalsku. Niezła egzotyka!

Copenhagen Coffee Lab

Boldhusgade 6
www.cphcoffeeab.pt

NIE TYLKO QUINOA

Organiczna nowoczesna piekarnia oferuje całą gamę pieczywa. Pachnie już od wejścia świeżymi wypiekami i kawą, którą też serwuje Quinoa. Słynie ze śniadań, na które podaje domowe musli, jogurt, świeże owoce, soki, jajka, rogaliki i na przykład gorącą czekoladę. W przestronnym wnętrzu rozstawione są stoliki, na półkach produkty z organicznymi produktami herbatami, słodyczami, przetworami.

Quinoa

R. Alecrim 54

Z WIZYTĄ U STARSZEGO PANA

Perełka wśród pięknych miejsc LX Factory. Tu drukował się niegdyś dziennik „Expresso”, maszyny na środku hali pozostały, dziś ożywiają je instalacje Pietro Prospero, uroczego starszego pana, który buduje dziwne konstrukcje poruszane siłą jego wyobraźni. On sam oprowadza gości, chętnie z nimi rozmawia, więc odwiedzając Czytaj Powoli, poznajcie się z nim koniecznie. Ściany hali wypełniono od podłogi po dach półkami z książkami – robi to imponujące wrażenie. Znajdziecie tu tuż ciekawą selekcję płyt i trochę magazynów; na zapleczu działa bar.

Livraria Ler Devagar

Rua Rodrigues Faria 103





ŚLIMAKI I WĘDRUJĄCE MENU

Żeby zdobyć tu stolik zjawiliśmy się punkt 18 i byliśmy jednymi z pierwszych klientów polujących na wieczorny serwis tej uroczej tawerny. W Lizbonie wiele miejsc jak ognia unika przyjmowania rezerwacji (bo kto tak komplikowałby sobie życie). Obowiązuje zasada: kto pierwszy, ten lepszy. A jeśli przyjdzie się zbyt późno, no cóż, zawsze można zaczekać w kolejce. Mała restauracja w Chiado stwarza złudzenie, jakby istniała tu od dziesiątek lat, ale otworzyła się całkiem niedawno. Marmurowe stoliki, drewniane stołki, wielka butla z octem na barze. I tylko 25 miejsc. Innym charakterystycznym elementem jest tzw. „walking menu”. Kelnerki dźwigając wielkie tablice zjawiają się przed twoim stolikiem, no i trzeba wybrać. Menu jest po portugalsku i to w dodatku często przedstawione metaforycznie jak choćby peixinhos da horta (dosłownie rybki z ogrodu) czyli fasolka szparagowa w tempurze. Oczywiście znajdziecie tu wszechobecnego w Lizbonie dorsza (bacalhau) czy salada de buzinas, sałatkę z dużych trytonów (ślimaków morskich). Niektóre z dań jak na nasz gust zbyt fusion, jak choćby przegrzeczki owijane bekonem z sosem z wasabi. Znacznie lepiej wypadł prosty tatar z tuńczyka z kaparami. Słyszeliśmy mnóstwo zachwytów nad Taberna, przy sąsiednim stoliku siedziała para, która z wielkim entuzjazmem wyznała nam, że przychodzą tu dwa razy w tygodniu, tak świeże mają tu ryby i owoce morza. A więc... polecamy!

Taberna rua das flores
Rua das Flores 103

HERBATA W PAWILONIE

Na koniec naszej wycieczki wracamy znowu na Rua Dom Pedro, w odległości kilku butików od Cevicherii znajduje się bajkowy Chiński Pawilon. To kawiarnia i bar w jednym. Wnętrze jest niesamowite, w szklanych witrynach stoi cztery tysiące posążków, zabawek, porcelanowych laleczek, ołowianych żołnierzyków, miniaturowych pociągów. Wszystko zaczęło się od tego, że Luis Pinto Coelho szukał miejsca, w którym mógłby wyeksponować swoją kolekcję miniatur. Budynek z początku XX wieku wydał mu się do tego celu idealny. Wcześniej mieścił się tu sklep spożywczy, w 1986 roku kolekcjoner przekształcił go na bar. Findesieclowy wystrój z naleciałościami azjatyckimi dopełniany przez francuskie i brazylijskie plakaty jest wyjątkowo wysmakowany. Dziś klientów obsługują kelnerzy w smokingach, kryształowe lustra multiplikują niezwykłą kolekcję. Jest magicznie, wstąpcie tu chociaż na chwilę.

Pavilhão Chinês
R. Dom Pedro V 89
www.barpavilhaochines.blogspot.com