

Dania na rozgrzewkę

Wbrew tytułowi, nie chodzi o przystawki, a o potrawy, które rozgrzeją nas w zimne jesienne i zimowe dni. Na szczęście w Łodzi wiele restauracji oferuje sezonowe menu pełne jesiennych smakołyków.

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Taki Pan Pstrąg, ul. Tatrzańska 42/44

Zacznijmy od prawdziwej perełki gastronomicznej, nieco ukrytej, bo mieszczącej się poza utartym szlakiem kulinarnym. Mowa o restauracji Taki Pan Pstrąg, której szefem kuchni jest jeden z najlepszych łódzkich szefów kuchni Przemysław Wieloch. Ma niesamowicie wyrafinowany smak i wielki talent do łączenia smaków. Rozkochał łodzian w... zupie rybnej, która jest w menu od samego początku istnienia „Pstrąga”. Zupa marynarska z owocami morza okazała się tym, czego łodzianom brakowało w ofercie lokalnych restauracji. Ale w menu nie brakuje innych jesiennych propozycji – np. pappardelle z gulaszem z dziczyzny w czerwonym winie czy wolnoduszone żebro wołowe na puree z buraków z zapiekanką z selera i parmezanu.

Curry Masala, budynek Forum 76, ul. Piłsudskiego 76

Indyjskie przyprawy wspaniale rozgrzewają, więc w poszukiwaniu dań sycących i ogrzewających warto pomyśleć o jednej z indyjskich restauracji w Łodzi. Większość z nich serwuje potrawy z rejonu Punjabu i kojarzą się z intensywnym aromatem korzennych przypraw, lekką pikantnością oraz dużą ilością warzyw. Najpopularniejszym z nich jest curry przygotowywane na wiele różnych sposobów, a także dania od lat popularne w Europie i Stanach Zjednoczonych: butter chicken, tikka masala czy makhani. Podobne menu oferuje restauracja Curry Masala, mieszcząca się na parterze biurowca Forum 76. Nie jest dostępna wyłącznie dla pracowników biurowca – działa także po godz. 17 i serwuje indyjskie klasyki.

Ato Ramen, ul. Roosevelta 6

Jak sezon jesienno-zimowy – to ramen! Aromatyczne danie, niesłusznie nazywane zupą to idealny sposób na rozgrzanie się w chłodne dni. A w Łodzi mamy najlepszy ramen w Polsce – Ato Ramen, bo o tym lokalu mowa, znany jest miłośnikom kuchni azjatyckiej w całej Polsce, a nawet poza nią. W przewodnikach turystycznych „Gdzie zjeść w Łodzi”, zawsze pojawia się w czołówce. Nic więc dziwnego, że od otwarcia przed lokalem ustawiają się długie kolejki – warto jednak w nich stanąć i spróbować ramenów

wychodzących spod ręki szefów kuchni. Wybór jest duży – od klasyków shoyu na bazie wywaru z sosem sojowym, przez naprawdę fantastyczne propozycje – np. z truflami, olejem imbirowym czy kiszonymi grzybami shiitake.

A jeśli ktoś nie chce jednak marznąć przed lokalem, powinien zainteresować się ciekawym wydarzeniem – Ramen Festival, organizowanym przez Jemy w Łodzi. Już od 17 listopada, przez dziesięć dni będzie można spróbować kilkudziesięciu ramenów serwowanych w Łodzi i mniejszych miastach – w tym roku po raz pierwszy do festiwalu włączają się Pabianice, Bełchatów, Skierniewice, Konstantynów i Zgierz. Po szczegóły odsyłamy na www.jemywlodzi.pl

Zielona, Manufaktura

A może coś wege? Oczywiście, że tak! W restauracji Zielona jest obecnie sezonowa wkładka do menu, z apetycznymi jesiennymi propozycjami. Łódzcy smakosze próbują kremu z kalafiora z topinamburem, burgera z pieczoną dynią i aromatycznym camembertem czy rolady grzybowej z sosem tymiankowym. Do tego rozgrzewające, aromatyczne herbaty i napary ziołowe. Po spacerze po rynku Manufaktury – jak znalazł!

Tubajka, Park Źródłiska

A co na deser? W kawiarni Tubajka, w Parku Źródłiska, co roku można liczyć na bardzo ciekawą i rozbudowaną ofertę jesienną. Począwszy od „dyniowej farmy” przed pałacem, w którym mieści się kawiarnia – można sobie tu zrobić najbardziej jesiennie zdjęcia w Łodzi. A w środku – cała feeria rozgrzewających możliwości. Na przykład cynamonowe racuszki w kształcie dyni, a do tego kawa o smaku popularnego Kinder Bueno. Zawsze w menu jest co najmniej kilka propozycji rozgrzewających kaw i herbat, a także przekąski wytrawne i słodkości. Wśród nich warto spróbować kultowego ciasta czekoladowego na Guinnessie. A w weekend, w okolicach 11 listopada, z pewnością ustawie się tam długa kolejka po rogale świętomarcińskie. To jedno z nielicznych miejsc, które wypieka te klasyczne, z nadzieniem z białego maku. I łódzkie „słodkie ząbki” wiedzą, że warto odstać swoje!

Po zmroku można odwiedzić Park Miliona Świateł, który w tym roku kusi instalacjami inspirowanymi historią Elsy.