

Gdzie na walentynki?

Walentynki to prawdziwe żniwa dla branży gastronomicznej. A jak żniwa to i przepracowanie... dlatego dla większości lokali święto zakochanych to prawdziwy egzamin z prowadzenia restauracji.

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Walentynki to przynajmniej w teorii dzień uniesień, ale niestety na te kulinarne często nie ma co liczyć. Wiele restauracji, nauczonych doświadczeniem lokali pękających w szwach, na 14 lutego przygotowuje bardzo okrojone i czasami bardzo proste menu. Są oczywiście chlubne wyjątki i miejsca tak romantyczne, że zdecydowanie warto je odwiedzić z ukochaną osobą i poświętować Dzień Zakochanych. Gdzie zatem wybrać się na wyjątkową kolację dla dwojga?

Przy Kominie, Monopolis

Nowe miejsce na gastronomicznej mapie Łodzi – restauracja Przy Kominie zajęła miejsce lubianej Arterii. Nadal można tu smacznie zjeść i napić się znakomitych trunków – zarówno z piwniczki, jak i spod ręki profesjonalnych barmanów. Jest nastrojowo i klimatycznie, a w stałym menu znajdują się tak ciekawe propozycje, jak tatar z jelenia, pierogi z kaszanką, stek z kalafiora ze smażonym czerwonym ryżem, jesiotr z paloną cytryną czy perliczka z babką ziemniaczaną. Z pewnością wielkim atutem tego miejsca jest obsługa kelnerska – profesjonalna, dyskretna, jedna z najlepszych w Łodzi. Można mieć przecucie, graniczące z pewnością, że i w walentynkowym szale, kelnerzy poradzą sobie znakomicie.

Le Petit Paris, Monopolis

Po drugiej stronie dziedzińca Monopolis działa jedyna w Łodzi prawdziwie francuska restauracja, której szefuje Antoine Lopez – znany m.in. z restauracji w hotelu Stare Kino (jeszcze przed pandemią) oraz z Tarta i tatar, bistro przy ul. Dąbrowskiego.

W Le Petit Paris zjeść można klasyki kuchni francuskiej, takie jak żabie udka, zupę cebulową, Tournedos Rossini, czyli stek z polędwicy wołowej i grillowane foie gras. Z pewnością nie ma drugiego miejsca z tak rzetelną kuchnią znad Sekwany. A na deser polecam przepyszną tartę cytrynową – kruche ciasto w towarzystwie orzeźwiającego kremu cytrynowego to idealne zakończenie każdej kolacji, nie tylko tej walentynkowej.

Three Chimneys, Ogrody Geyera, Piotrkowska 293/305

Przejeżdżając ulicą Piotrkowską w okolicy tzw. Białej Fabryki, czyli dawnych zakładów Geyera, uwagę zwraca świetlik nad bramą wjazdową do Ogrodów Geyera. Po zmroku (o co zimą nietrudno), w tejże przeszklonej kładce można dostrzec restauracyjne stoliki. To prawda – od kilku miesięcy działa tu druga restauracja pod szyldem Three Chimneys – pierwszą można kojarzyć z ulicy Fabrycznej, gdzie lokal znajduje się na terenie kompleksu biurowego Textorial Park.

To, co zaskakuje w tym miejscu, to z pewnością przestrzeń. Nie ma drugiej restauracji w Łodzi z takim widokiem! Po jednej stronie – park Reymonta, po drugiej – rewitalizowane Ogrody Geyera. I szyby „na przestrzał” – bardzo ciekawe doświadczenie. Do tego również ciekawych doznań można oczekiwać na podniebieniu. Karta zmienia się sezonowo, a dodatkowo każdego dnia można liczyć na specjały od szefa kuchni. Miałam jednak wrażenie, że przeważają dania mięsne, a te wegetariańskie nie są aż tak wyszukane. Nadal jest z czego wybierać, ale jednak połączenie koziego sera z burakami i konfiturą z czerwonej cebuli jest dość znane, w przeciwieństwie do np. tataru z sezonowanej piersi z kaczki czy parfait z kaczych wątróbek. Jedzenie jest naprawdę smaczne, a karta – jedna z najoryginalniejszych w Łodzi. Zdecydowanie warto! Choć trzeba uważać, bo po wpisaniu w Mapy Google „Three Chimneys” aplikacja kieruje nas do pierwszej lokalizacji, czyli na ul. Fabryczną.

Ukryte Rzeki, Ogrody Geyera

Tuż obok, widoczna z owego przeszklenia w „Trzech Kominach”, mieści się restauracja, która już od blisko dwóch lat trzyma równy, bardzo wysoki poziom. To miejsce, które wymieniam, gdy ktoś pyta o ważne wydarzenie rodzinne czy kolację z wyjątkowej okazji. Wystrój dopracowany w szczegółach, ciekawa, różnorodna karta, profesjonalny serwis – Ukryte Rzeki to restauracja, która działa jak sprawnie naoliwiona maszyna. Zapewne nie inaczej będzie w walentynki. Czekam na otwarcie „siostrzanego” lokalu przy ul. Pomorskiej, niedaleko CKD. Zdjęto już rusztowanie z elewacji budynku, w którym niedawno działała restauracja Heksagon, należąca do tych samych właścicieli. Ogromne przeszklenia na piętrze wyglądają imponująco i zapewne wewnątrz też będzie robić wrażenie. Ale na pewno na tegoroczne walentynki ekipa remontowa nie zdąży. Aż się prosi o mały „suchar”: gdyż dopiero walą tynki...

Tabu Sushi, al. Piłsudskiego 14

Sushi samo w sobie jest świetnym pomysłem na walentynki, a jeśli jest jedzone w pięknym otoczeniu, to brzmi to jak przepis na udaną kolację dla zakochanych. Oprócz sushi w Tabu jest też spory wybór ciepłych dań kuchni azjatyckiej, w tym kultowy ramen. Do tego efektowne drinki, np. z suchym lodem. Warto wspomnieć, że jest to chyba najdroższa restauracja z kuchnią japońską w Łodzi, ale oprócz smacznej kuchni,

na doświadczenie restauracyjne składają się jeszcze inne elementy, które w Tabu Sushi dobrze ze sobą współgrają, więc raz na jakiś czas, można sobie taką wizytę sprawić.

Malinowa, Hotel Grand, ul. Piotrkowska 72

Przyznam, że do nowej Malinowej jeszcze nie dotarłam, więc nie mogę z czystym sumieniem tego miejsca Państwu zarekomendować. Niemniej warto odnotować, że na mapę łódzkiej gastronomii wróciło to kultowe miejsce w zupełnie nowej odsłonie. Otwarty pod koniec zeszłego roku Hotel Grand pod rządami rodziny Likus, zyskał zupełnie nowe oblicze. To pierwszy pięciogwiazdkowy obiekt hotelowy w Łodzi. Wnętrze zachowało oczywiście zabytkowy charakter, ale bywalcy dawnej Malinowej z pewnością będą zaskoczeni nową odsłoną tej restauracji. Nadal jest bardzo elegancko i sztywnie, czyli tak, jak powinno być na kolacji walentynkowej. Warto sprawdzić!

Autorzy:

Three Chimneys, Przy Kominie – Agnieszka Danowska-Tomczyk

Le Petit Paris, Tabu Sushi, Ukryte Rzeki, Malinowa – materiały promocyjne restauracji

Panaceum 1-2/2024