

Nowe miejsca nie tylko na wakacje

Sezon wakacyjny sprzyja relaksowi i odcięciu się od świata – również na poziomie informacyjnym. Dlatego ci, którzy nie śledzili newsów z Łodzi, mogą być zdziwieni zmianami na gastronomicznej mapie Łodzi. Oto aktualizacja!

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Przez ponad dwa miesiące wakacji otworzyło się kilka ciekawych miejsc, które mniej lub bardziej „namieszały” w gastronomicznej ofercie Łodzi. Co to za miejsca?

Rebernia, rynek Manufaktury

Kolejki przed lokalem, który może pomieścić 300 osób? I to kolejki utrzymujące się kilka tygodni po otwarciu – tak wygląda obecnie krajobraz rynku Manufaktury w okolicach nowego lokalu Rebernia (po Bierhalle). Lokal specjalizuje się w żeberkach z grilla, których przygotowanie można podglądać już od progu restauracji. Mięso przygotowywane jest na otwartym ogniu w dwóch potężnych mangelach. Co ciekawe, w restauracji nie ma sztućców – wszystko je się rękoma, które można umyć tuż przy stoliku. Kelnerzy widowiskowo kroją żeberka przy stolikach, używając prawdziwych tasaków – ciekawe doświadczenie!

Niebo, ul. Piotrkowska 102

Pierwsza w Łodzi foccaceria, czyli bistro specjalizujące się w foccacji z dodatkami. Za tym pomysłem stoi dwóch młodych łodzian – Kamil Piotrowski i Norbert Szeffer, których łódzcy smakośze znają z restauracji Ramki, Siekany i Mieszany i Felicita Pizza. Zanim otworzyli piękny lokal po cukierni Dybalscy, tuż obok Urzędu Miasta, pojechali do Bergamo, które słynie z barów z focaccią, czyli placków nieco grubszych niż pizza, ale z równie pysznymi dodatkami. Jest ona pieczona na dużych blachach, a potem krojona na porcje. Podróż okazała się bardzo inspirująca, bo łódzkie focaccie smakują lepiej niż w niejednym barze we Włoszech. Co ciekawe w weekendy lokal jest czynny do drugiej w nocy! Oczywiście w teorii, bo z reguły wszystko wyprzedaje się kilka godzin wcześniej.

Słodko czy Wytrawnie, ul. Piotrkowska 100

Zupełnie naprzeciwko otworzyło się równie eleganckie bistro Słodko czy Wytrawnie. Mamy tu wariacje na temat ciasta francuskiego: są wytrawne croissanty, np. z łososiem, koperty z brokułami, są sezonowe rollsy, np. z jagodą czy mascarpone. Łącznie kilkanaście wariacji na wytrawnie i kilkanaście na słodko – nazwa zobowiązuje. Wszystko ze świeżo

wyrabianego ciasta francuskiego, które leżakuje tu codziennie od godziny drugiej w nocy.

Lokal również czynny jest do późnych godzin, a kusi eleganckim, choć niezobowiązującym wystrojem.

Łódź, ul. Piotrkowska 170

Starsi czytelnicy skojarzą lokalizację – nowa restauracja Łódź mieści się w dawnym Domusie. Młodszy mogą zaś pamiętać poprzedni lokal w tym miejscu, czyli Wodę Sodową.

Teraz jej miejsce zajął lokal o nazwie Łódź. Pozycjonowanie w Google tej restauracji to zadanie dla naprawdę wprawnego specjalisty, bo proszę sprawdzić, co się dzieje, gdy wpisujemy w tę najpopularniejszą wyszukiwarkę hasło „Restauracja Łódź”... No cóż, właściciele nie przewidzieli, choć powinni.

Wystrój jest stonowany, przyjemny. Menu podobnie. Lokal kilka tygodni po otwarciu ma bardzo wysokie oceny we wspomnianym już Google (ostatecznie „dokopałam się” do wizytówki), więc z pewnością jest godny uwagi.

Steakownia, OFF Piotrkowska

Lokal, który otworzył się w ostatnich dniach sierpnia. Jest już 11. restauracją tej sieci, która z reguły zajmuje topowe lokalizacje w największych polskich miastach. W Łodzi nie jest inaczej – Steakownia mieści się w lokalu po hiszpańskiej restauracji Nóż, naprzeciwko kultowej Drukarni w podwórku OFF Piotrkowska. Czy to odpowiednie miejsce na steki? Zobaczmy za kilka miesięcy!

Witchers, ul. 6 sierpnia 1/3

To obowiązkowy adres dla wszystkich fanów sagi o Wiedźminie. Już od wejścia wita gości ręcznie malowany mural z podobizną Geralta, łącznie są tu aż trzy murale nawiązujące do powieści Sapkowskiego. Co ciekawe, oferta ciasta naleśnikowego jest tu naprawdę duża: klasyczne, 100-procentowe bezglutenowe ciasto z certyfikowanego pra zboża, o wyższej zawartości białka i keto naleśniki na mące migdałowej. Oprócz naleśników i paneków można zjeść też wiedźmińskiego burgera, zupę cebulową z jałowcem czy placki z gulaszem wołowym. Bardzo spektakularne są koktajle, które również nawiązują do kultowej sagi – nie mogło zatem zabraknąć dymów, zmiany kolorów i ognia.

Joayo K-Food (Piotrkowska 16)

Przyznam, że nie jestem w stanie wypowiedzieć ani tym bardziej zapamiętać nazwy tego lokalu, szczęście w nieszczęściu, że Łódź ma tylko jedną restaurację koreańską, właśnie

tę!

Lokal jest skromnie urządzony, ma formułę bardziej baru niż restauracji. Niestety, ceny są już bardziej restauracyjne. Natomiast jest przykładem tego, jak wygłodniali – *nomen omen* – trendów są łodzianie. Mimo że lokal praktycznie nie prowadzi komunikacji w *social* mediach, nigdzie się nie reklamuje, to nierzadko ciężko tu o stolik. Na pewno warto spróbować tu kurczaka KFC (Korean Fried Chicken) i bibimbap – koreańskiego bowlu.

Blush (Pasaż Schillera)

W świeżo wyremontowanym Pasażu Schillera wraz z sezonem letnim pojawiła się stylowy kontener oferujący lody, gofry, kawę i zimne napoje. W menu lody tradycyjne, premium, włoskie dostępne w smakach: śmietanka, pistacja, mix i włoskie z croissantem.

Gdy dni są chłodniejsze, można wybrać gofry lub blush special waffles, czyli croaffle z mascarpone, wanilią, owocami, białą czekoladą i limonką. Dodatkowo mają tu naprawdę niezłą kawę! Wszystko można konsumować na leżakach lub przy stolikach przed lokalem. Wrażenie robi też kwiecista huśtawka, na której chętnie fotografują się łodzianie i turyści.

Fot. materiały prasowe restauracji

Panaceum 9/2024