

Mięsne rarytasy

Po przewodniku wege i rybnym, zostałam poproszona przez Czytelniczkę o przygotowanie zestawienia restauracji dla mięsożerców. Postaram się, by – jak na luty przystało – nie zabrakło romantycznego entourage.

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Meat Point, ul. Krótka 11/15, Łódź

Zacznijmy od miejsca, które pierwsze przychodzi na myśl, gdyż mięso ma w nazwie. Niech nikogo nie zmyli ten adres – lokal frontem stoi do ul. Zachodniej, tuż przy ul.

Limanowskiego. Miejsce jest ciekawe, bo trudno powiedzieć, czy to bardziej delikatesy mięsne z częścią restauracyjną, czy odwrotnie. W każdym razie wybór jest tu ogromny, ale warto pamiętać, że jest to lokal serwujący kuchnię turecką, więc z wiadomych przyczyn nie zjemy tu wieprzowiny. Jest za to bodaj najbogatszy w Łodzi wybór jagnięciny. Sama przyjeżdżam tu na zakupy mięs na specjalne okazje. W części restauracyjnej można spróbować wysokiej jakości kebabów, mięs z rusztu czy desek różnych mięsnych kąsków do współdzielenia. Na deser tureckie przysmaki ociekające miodem – idealna równowaga dla mięsnej uczt.



Tango Argentino Steakhouse, ul. Traugutta 14

Zdaniem wielu, Tango to najlepszy adres w Łodzi, by spróbować autentycznych, perfekcyjnie przygotowanych steków. Z pewnością to lokal, w którym mięso odgrywa główną rolę – serwowane jest w tradycyjny sposób, prosto z grilla, a przygotowuje je doświadczony kucharz – właściciel, rodowity Argentyńczyk.

Menu bazuje na klasycznych cięciach argentyńskiej wołowiny, znanych z ich soczystości i intensywnego smaku. Wśród propozycji znajdziecie m.in. Bife Ancho, czyli antrykot, jest też Bife de Chorizo, czyli rostbef (New York Strip steak) oraz wyjątkowo delikatne Bife de Lomo – polędwica. Każda z tych pozycji serwowana z prostymi, ale jakościowymi dodatkami (np. blanszowany szpinak). Ciekawą opcją dla większych grup jest Parillada – zestaw różnych kawałków wołowiny, podawany na gorącym minigrillu ogrzewanym kamieniami lawowymi.



Ogień i sól, Ogrody Geyera, ul. Piotrkowska 295A

To z kolei lokal na specjalne okazje. Również specjalizuje się w stekach, a dodatkowo cieszy dostojnym i eleganckim wystrojem. Szczególne wrażenie robi podświetlany bar i lampy przypominające bryły soli. Mocną stroną tego lokalu jest też profesjonalna obsługa. Nie jest to typowy steakhouse, w karcie można znaleźć też kilka innych propozycji, również bezmięsnych. Chociaż wybór steków robi wrażenie – można wybrać zarówno polską wołowinę, a nawet słynne Wagyu. W dość eksponowanym miejscu stoją lodówki, w którym suszy się mięso, a być może nawet goście mogą wskazać kawałek, z którego ma być wykrojony ich stek. Ceny, jak cały lokal – z wyższej półki, ale czasem i takiego szukamy.



Gastromachina, ul. Piotrkowska 93 i ul. Dąbrowskiego 59/61, Łódź

Jeśli mięso, to też burgery. Myślę, że nie ma w Łodzi miłośników bułek z kotлетem

wołowym, który nie znałby Gastromachiny – zaczęli od skromnego foodtrucka, który rozkochał łodzian w burgerach typu slow. Pomysłodawcy Gastromachiny zapoczątkowali trend nowoczesnych burgerowni w Łodzi. Przez wiele lat prowadzili lokal w podwórku Piotrkowskiej 89, by kilka lat temu przenieść się dosłownie dwa podwórka dalej, a także otworzyć filię przy ul. Dąbrowskiego. W tym drugim lokalu nie byłam, natomiast mogę być pewna, że nic spod szyldu Gastromachiny słabe nie jest. Warto tu zwrócić uwagę na pozycje sezonowe albo specjalne. Tak specjalne, że na jednym z festiwali kulinarnych w Gastromachinie można było spróbować „burgera jak z budki pod Centralem” – mój wysłannik powiedział, że kucharzom z Gastromachiny udało się idealnie odwzorować sentymentalny smak młodości. Oczywiście są też bardziej wyrafinowane propozycje, np. z japońską roladą z boczku chashu. W tygodniu można upolować ciekawe zniżki.



Rebernia, rynek Manufaktury

Na koniec coś nieco kontrowersyjnego – samozwańczy wieszcz polskiej gastronomii i kulinarny cesarz polskiego YouTube Książulo nie zostawił na Reberni suchej nitki, co wcale nie spowodowało odpływu gości. Kolejki co prawda nie są już tak długie, jak zaraz po otwarciu (wówczas zakręcały przy plaży w Manufakturze), ale nadal jest to miejsce tłoczne, gwarne i...ciekawe. Bo w Reberni w mojej opinii nie do końca chodzi o samo jedzenie i jego smak. Wizyta w tym lokalu to raczej doświadczenie kulinarne. A to za sprawą pomysłu na lokal – nie ma tu sztućców, talerzy ani obrusów. Żeberka – specjalność lokalu – serwowane są na deskach, a kelnerzy kroją je na paski przy gościach za pomocą

tasaków. Je się rękoma. Goście zostają ubrani w jednorazowe, papierowe fartuchy (albo śliniaki?), a ręce mogą umyć w umywalkach, które stoją w sali restauracyjnej. Jest to więc pewien rodzaj show, który może być ciekawą alternatywą do klasycznych wizyt w restauracjach. Co do samego mięsa – grillowane żeberka wieprzowe nigdy nie będą smakować tak, jak duszone i pieczone odpowiedniki. Mięso jest raczej twarde, nie odchodzi od kości. Walory smakowe przeplatają się z myślami o atawistycznych przyjemnościach, jakie daje jedzenie mięsa w jego najprostszej, pierwotnej formie – soczystego, opiekanego nad ogniem kawałka, który wymaga wysiłku, cierpliwości i skupienia podczas jedzenia.

Autor zdjęć: Agnieszka Danowska-Tomczyk (1), materiały promocyjne restauracji (4)

Panaceum 1-2/2025