

FOOD & FRIENDS

LONDYN
KULINARNA STOLICA
EUROPY PO BREXICIE

HOT SPOTY ZNAD TAMIZY
Hide❁, Flor, Trivet, Darby's,
Rovi, Silo, Seabird

FORTY
Nowy koncept
duetu z alewino

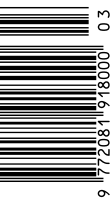
WIOSENNA
EDYCJA oraz
NASZE
ULUBIONE
ADRESY



KITCHEN TABLE ❁❁
Druga gwiazdka Jamesa Knappetta

CENA 20,00 Zł. (w tym 8% VAT)

NR 1(46) — MARZEC / MAI 2020
ISSN 2081-9888 INDEKS 207430





CISOWIANKA®

od 400 lat*

strzeżona przez naturę

*Badania wód: Instytut Fizyki Jądrowej Polskiej Akademii Nauk
we współpracy z Towarzystwem Badania Przemian Środowiska „Geosfera” - marzec 2017



opakowanie szklane

The Siemens logo is displayed in a white rectangular box at the top left of the advertisement. The background of the entire advertisement is a photograph of a Siemens coffee machine on a dark table in a modern, warmly lit interior. The machine is black and light blue, with a glass cup of coffee on its tray. The background shows a blurred living area with a fireplace and a window with a cityscape view.

SIEMENS

Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych, do których uprawniona jest Siemens AG.

Intuicja w parze z technologią.

Ekspres do kawy z linii EQ.500 fascynuje wygodą i wzornictwem. Na intuicyjnym wyświetlaczu coffeeSelect wystarczy wybrać kawowy specjał, a ekspres automatycznie dobierze wszystkie parametry parzenia kawy. Daj się przenieść do smaków i aromatów z ulubionych kawiarni na świecie. Bez wychodzenia z domu.
Więcej na: www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

The future moving in.

Siemens Home Appliances

- 13 INDEKS POTRAW**
16 THE MASTER'S VOICE / Andrea Camastra
18 DOBRZE NAMIESZANE



- 34 Warsaw meets Moscow**
 9. urodziny FOOD & FRIENDS

- 42 A Nóż Widelec**
 Premiera książki Michała Kutera
 Wiosenne przepisy

- 48 Forty. Warszawa**
 Nowe dziecko twórców alewino

- 56 CHEF & FRIENDS**
 Marcin Szukaj i jego żona Kamila

LONDYN

- 64 Flor**
 Wyluzowana młodsza siostra Lyle's

- 70 Kitchen Table** ❀❀
at Bubbledogs
 Dwie gwiazdki Jamesa i nowy concept
 Sandii

- 76 Hide** ❀
 Jedna gwiazdka, trzy concepty i duże ambicje

- 82 London Bars**

- 84 Silo**
 Zero waste concept



34 *Oscypek z żurawiną to kolejne jak zawsze nieoczywiste danie Andrei Camastry serwowane podczas naszych 9. urodzin.*



56



48



64

Znany z Lyle's James Lowe stworzył kolejny concept, który błyskawicznie zachwyił gości.

88 Wegańsko i wegetariańsko

90 Rovi

Yotama Ottolenghiego

94 Trivet

Dwaj panowie z Fat Ducka

100 Food Halls

102 The Hoxton i jego Seabird

108 Darby's

Jak najlepsza orkiestra i tancerze

114 Two Lights

Światła na East End

118 Sunday Roast

120 Menu à la Monocle

Kulinary Londyn Markusa Hippiego



94 Trivet to restauracja z michelinowskimi aspiracjami.



108



114 Amerykanin Chase Lovecky z zespołem z Two Lights ożywiają londyński East End.

WINE CORNER

124 Shoreditch, Hackney, Peckham

128 Przepisy

159 Ulubione adresy

Tam, gdzie uwielbiamy bywać i jadać



102

Seabird może się pochwalić jednym z najlepszych widoków z tarasów w mieście.



Baziółka

Zioła **Bio**

Nasze zioła i mikroliście zawsze uprawialiśmy bez użycia pestycydów, stosując wyłącznie ochronę biologiczną. Postanowiliśmy pójść o krok dalej i wprowadzić je w wersji BIO, co oznacza, że nie tylko hodujemy je bez sztucznych nawozów, ale jeszcze starannie dobieramy ich podłoże, nasiona i naturalne nawozy, a przed szkodnikami chronią je pożyteczne owady.

www.baziolka.pl



THE MASTER'S VOICE

ANDREA CAMASTRA
SENSES 

3 × S = 2020

Sustainability, Simplicity i Sensibility.

Zrównoważony rozwój, prostota i wrażliwość – tak Andrea Camastra opisuje trzema słowami wyzwania dla restauracyjnego świata spod znaku fine diningu na początku nowej dekady.

Żyjemy w coraz bardziej świadomy, pozytywny, ale i przyjemny sposób. Ludzie chcą coraz prostszego jedzenia, niemal z pogranicza comfort foodu. Ta ewolucja jest zauważalna również w restauracjach serwujących wysoką kuchnię, w których zawsze były obecne niezwykle wyrafinowane potrawy. Teraz i w nich goście chcą jeść proste dania. Zawsze podkreślam, że niezależnie od tego, ile gwiazdek czy nagród ma restauracja, ludzie przychodzą do niej, aby coś zjeść, dlatego to, co się podaje, musi być smaczne, wyglądać jak jedzenie i nie może być nadmiernie skomplikowane czy bardzo przetworzone.

To zgodne z trendem zrównoważonego rozwoju. Przyszedł bowiem najwyższy czas, aby dbałość o równowagę w naturze stała się naszym priorytetem. Temat, który stał się obecnie tak głośny i modny, to przecież coś, o czym zawsze powinniśmy byli myśleć. To oczywiście godne pochwały, że gastronomia idzie do przodu, że w tym, co robimy i pokazujemy gościom, zwracamy się ku naturze. Jednak upraszczanie potraw, które podawane są w wysokiej klasy restauracjach, to

już sprawa dość skomplikowana. Może się to wydawać dziwne, ale skomponowanie świetnego dania z dwudziestu składników jest dużo łatwiejsze niż poleganie jedynie na kilku dobrej jakości produktach. Wtedy tych parę technik obróbki składników, których użyjemy, musi rzeczywiście zabłysnąć, a jeden z elementów potrawy musi być niezmiernie perfekcyjny.


Zachowanie konsekwencji i wysokiego poziomu jest niezwykle trudne. To dla nas, szefów kuchni, ogromne wyzwanie, bo musimy coraz bardziej polegać na czymś prostym, co ma jednocześnie dużą moc. Ja także w ostatnich latach bardzo się zmieniłem, przy czym nie twierdzę, że to, co robiłem wcześniej, było złe. Jednak był to czas, kiedy chciałem pokazać, na jak wysokim poziomie są moje umiejętności techniczne. Kiedy porównuję to, co robiłem siedem, osiem czy nawet dziesięć lat temu, z tym, co robię teraz, widzę dwa zupełnie różne światy. Zdecydowanie zmieniłem się w tym czasie jako osoba. Jestem dojrzszy i podejmuję bardziej trafione decyzje. Oczywiście, kiedy rosną umiejętności, nabiera się pewności siebie. To zaś

prowadzi do uproszczenia wszystkiego. Im bardziej jestem doświadczony, tym mniej składników kładę na talerz, ponieważ nie uważam za konieczne użyć dwudziestu różnych technik w jednym daniu. Wolę się skupić na zaprezentowaniu jednej techniki na dwudziestu talerzach w sposób niezwykle precyzyjny, tak perfekcyjny, jak to tylko możliwe. A techniki są w Senses unikalne, ponieważ sami je opracowaliśmy. Myślę, że jest to właściwa droga, ponieważ ograniczenie liczby manipulacji przy produktach powoduje, że uwaga gości skupiona jest na głównym składniku dania, co jest naszym celem.

Prawdą jest, że mamy do dyspozycji laboratorium. Zatem jest to wciąż bardzo nowoczesne podejście do kuchni, nawet jeśli potrawy są pozornie proste. A to wprowadza dodatkowe komplikacje, ponieważ, aby zamknąć nowoczesne podejście w prostej potrawie, należy mieć ogromną wiedzę. Są rzeczy, które zawsze się robiło w jakiś sposób i wydawało się, że jest to sposób właściwy, a teraz trzeba wszystko uprościć, w rezultacie wykonując więcej pracy.




CHŁODNIK I KOZI SER



Sielawa to kaszubski przysmak, jedna z ciekawszych jeziornych ryb. Z wyglądu przypomina śledzia, ale ma znacznie subtelniejszy smak. Delikatne mięso łatwo odchodzi od ości. Samo w sobie jest tak smaczne, że staram się je przetwarzać w jak najmniejszym stopniu.

SIELAWKA W KALAREPIE



Te tradycyjne wielkanocne placki robiono na cieście drożdżowym, kruchym, makaronikowym lub marcepanowym. Chodziło o to, aby było słodko i ozdobnie. Ciasta dekorowano orzechami, bakaliami, kajmakiem i lukrem, prezentowały się bogato niczym tureckie dywany.

MAZUREK MIGDAŁOWY



Marcin wraz z żoną Kamilą od początku wspólnie prowadzą swoje bydgoskie lokale.

↑ ŚLEDŹ, SAŁATKA Z KALAREPY I RZODKIEWKI, ŻYTNY CHLEB, MUSZTARDA DIJON

↗ KREM Z MŁODYCH POKRZYW, ZIEMNIANKI PURÉE Z TRUFLĄ, JAJKO MARYNOWANE W SOSIE SOJOWYM, PANCETTA



HUMMUS | TABBOULEH



LONDYN

Nieustannie buzujący tygiel kuchni z całego niemal świata, a do tego aż 67 restauracji z gwiazdkami Michelin. Ile czasu potrzeba, by można było powiedzieć, że poznało się kulinarną scenę stolicy Wielkiej Brytanii? Nasz Londyn w gastropigułce to cztery dni, podczas których intensywnie eksplorowaliśmy dla was niektóre z najgorętszych stołecznych adresów.



FLOR

Wyluzowana młodsza siostra Lyle's

Tekst — CAMILLA HULTQVIST Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA
Wybrany przepis znajdziesz na końcu magazynu.



CHLEBEK Z SEREM STICHELTON, GRUSZKA, BURAKI CHIOGGIA



James Lowe równo dzieli czas między słynne Lyle's i małą kuchnię Flor.

Lyle's, pierwsza restauracja Jamesa Lowe'a i Johna Ogiera, szybko została dostrzeżona nie tylko w Londynie. Otrzymała gwiazdkę Michelin, a dziś plasuje się na trzydziestej trzeciej lokacie listy The World's 50 Best Restaurants. W ubiegłym roku – co wywołało duże poruszenie wśród brytyjskich foodies oraz mediów – James i John otworzyli swój drugi lokal. Powstały w czerwcu Flor spełnił trzy marzenia jego twórców, łącząc w sobie winiarnię, piekarnię i restaurację.

Podczas naszego pobytu w Londynie spotykamy się z Jamesem Lowe'em. Współtwórca Lyle's i Flor na różnych etapach swej kariery pracował w najbardziej znanych londyńskich restauracjach, takich jak gwiazdkowe Fat Duck, St. John czy River Café. O nim samym i współpracujących z nim szefach kuchni Benie Greeno i Isaacu McHale'u z The Clove Club, czyli słynnym trio The Young Turks odpowiedzialnym za liczne pop-ups, pisaliśmy w pierwszej części naszej relacji z Londynu (FOOD & FRIENDS 1/2018). Przyjaźń między Jamesem a Johnem nawiązała się, gdy obaj pracowali w St. John

– James jako sous chef, a John jako menedżer – a jej owocem są dzisiejsze restauracje.

O ile Lyle's stawia na współczesną brytyjską kuchnię, to menu Flor jest bardziej międzynarodowe i wyraźniej nawiązuje do londyńskich kosmopolitycznych klimatów. Gwiazdkowy Lyle's mieści się w modnym Shoreditch, w dawnej siedzibie fabryki herbaty Lipton. Flor natomiast usytuowano przy tętniącym życiem Borough Market, gdzie można skosztować smaków z całego świata w rzemieślniczym wydaniu. W charakterystycznym smukłym trzypiętrowym budynku jest gwarno od rana do późnego wieczora.

O swojej kuchennej filozofii James Lowe opowiada, siedząc z nami przy barze, za którym znajduje się serce Flor, czyli niewielka kuchnia i uwijający się w niej mały, lecz ruchliwy sztab ludzi.

– Flor jest dość podobny do Lyle's, choć nie da się chyba jednoznacznie określić, czy zmierza bardziej we włoską czy we francuską stronę – mówi James. – Gdybym jednak miał się pokusić o taką ocenę, to jeśli chodzi o jedzenie, jest nieco bardziej włoskie, czyli wyśmienite składniki jednak bez przesadnego kombinowania. Chcemy tu serwować kuchnię, której próżno szukać gdzieś indziej w Londynie, stawiamy więc na europejskie produkty



SIELAWKA W KALAREPIE

(4 porcje)

MARYNATA DO KALAREPY

50 ml octu jabłkowego
150 ml wody
30 g cukru
4 ziarna ziela angielskiego
3 liście laurowe
4 gałązki tymianku
2 gałązki rozmarynu
2 ząbki czosnku (posiekane)
szczypta soli
szczypta białego pieprzu
garść świeżych ziół
(np. koperku, trybuli, estragonu, mizuny)

SOS MIĘTOWY

200 g jogurtu naturalnego
50 g liści mięty
sok z 1/2 cytryny
sól

SIELAWA

2 średniej wielkości kalarepy
1 pęczek szczypiorku
15 listków mięty
100 g jogurtu naturalnego
1 cytryna
4 wędzone sielawy
1 szalotka
20 g okruszków chleba marcowego lub pumpernika
sól
pieprz

MARYNATA DO KALAREPY: Ocet z wodą i cukrem zagotuj, zdejmij z ognia i dodaj wszystkie zioła oraz przyprawy • Wystudź, następnego dnia przecedź przez drobne sito.

SOS MIĘTOWY: Zmiksuj wszystkie składniki i przetrzyj przez sito • Schłódź w lodówce.

SIELAWA: Kalarepę obierz i pokrój na cieniutkie plastry, najlepiej na krawalnicy lub mandolinie • Zanurz plasterki w marynacie na co najmniej pół godziny • Szczypiorek i mięte posiekaj (odłóż łyżkę szczypiorku na później), wymieszaj z jogurtem i sokiem z cytryny • Zmiksuj, przecedź przez sito i wstaw do lodówki • Sielawę obierz ze skóry i ostrożnie pozbądź się wszystkich ości • Pokrój w kostkę, dodaj drobno posiekaną szalotkę i okruszki chleba • Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem • Tak przygotowaną sielawę zawijaj w plasterki kalarepy • Podawaj na sosie miętowym z garścią świeżych ziół.



San Marzano Edda Bianco Salento IGP 2018



PIEROGI RUSKIE

(8 porcji)

250 ml wody
20 g masła
20 ml oleju
10 g soli
500 g mąki pszennej
typ 500 (plus dodatkowa
do podsypiania)
1 jajko

SOS KREMOWY

100 g białych części pora
100 g szalotek
5 ząbków czosnku
50 g masła
500 ml wywaru warzywnego
1 l śmietanki 30%
sól

FARSZ

150 g cebuli
50 g masła
500 g ugotowanych wystudzonych ziemniaków
500 g twarogu półtłustego
25 g soli
5 g pieprzu

DODATKOWO

kilka gałązek koperku

Wodę zagotuj, dodaj masło, olej i sól, dokładnie wymieszaj

- Na stolnicę wysyp mąkę, w kopczyku zrób wgłębienie i wbij do niego jajko • Roztrzep z mąką, tak by wchłonęła jajko
- Powoli, cienką strużką, wlewaj gorącą wodę, cały czas mieszając • Wyrabiaj ręką do uzyskania jednolitej plastycznej masy, 15-20 minut • Przykryj ciasto wilgotną ściereczką i odstaw na godzinę w temperaturze pokojowej • Przed zagniataniem pierogów podziel ciasto na 3 porcje • Rozwałkuj każdą i dalej postępuj zgodnie z opisem w przepisie na konkretne pierogi.

SOS KREMOWY: Por, szalotki i czosnek pokrój w drobną kostkę, zeszklij na maśle • Zalej wywarem i gotuj, aż płyn zredukuje się o połowę, dodaj śmietankę i znów zredukuje o połowę • Zmiksuj blenderem ręcznym i przecedź przez drobne sito • Dopraw solą.

FARSZ: Cebulę posiekaj, smaż na maśle, aż się zrumieni

- Ziemniaki przeciśnij przez praskę, połącz z twarogiem i cebulą
- Dopraw solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj • Wstaw masę do lodówki na mniej więcej godzinę (wygodniej formuje się pierogi z zimnym farszem).

Podziel ciasto na trzy porcje • Rozwałkuj każdą porcję ciasta najcieniej, jak możesz • Wykrawaj koła o średnicy 8-9 cm

- Farsz nabieraj łyżką stołową, każda porcja powinna mieć około 20 g • Nałóż porcję na środek krążka i bardzo starannie skleij palcami, zwiijając ciasto w falbankę • Gotowe pierogi układaj na stolnicy podsypanej mąką • Zagotuj wodę w dużym garnku, partiami wrzucaj pierogi. Poczekaj, aż wypłyną, i gotuj jeszcze jakieś 2 minuty, po czym wyłóż łyżką cedzakową • Podawaj z gorącym sosem i koperkiem.



San Marzano Talò Verdeca Puglia IGP 2018



ALEWINO.PL

Alewino to prosty pomysł, aby najlepsze wina, wyśmienite jedzenie, doskonałą obsługę oraz swobodną atmosferę połączyć w jedno. Przepłatały koncepty gastronomiczne wine baru i restauracji, tworząc nietuzinkowe i charakterystyczne miejsce. Oferujemy szeroki wybór wyjątkowych, specjalnie wyselekcjonowanych win w połączeniu z wyśmienitą autorską kuchnią szefa Sebastiana Welpy, a wszystko to w rozsądnych cenach. W swojej kuchni Sebastian wykorzystuje swoje wieloletnie doświadczenie, by z pasją tworzyć wyjątkowe dania oparte na świeżych lokalnych produktach. Nie chodzimy na skróty. Pracujemy na najlepszych produktach, bo w jedzeniu najważniejszy jest smak! Alewino otrzymało wyróżnienie przewodnika Michelin – Bib Gourmand 2018.

ul. Mokotowska 48 / **WARSZAWA**
www.alewino.pl



Food & Friends
4/2012



ATELIER AMARO ✿

Atelier Amaro Wojciecha Modesta Amaro to restauracja, która jako pierwsza w Polsce otrzymała gwiazdkę Michelin. Dziś zaprasza swoich gości do zupełnie nowego miejsca. Duży i nowoczesny lokal mieści się w ścisłym centrum Warszawy, tuż przy Trakcie Królewskim. Wnętrze restauracji zaprojektowała Agnieszka Amaro. Już nie tylko samo menu i „momenty”, czyli poszczególne dania o charakterze degustacyjnym, ale także cała przestrzeń restauracji przywołują skojarzenia z naturą, a w szczególności z lasem, którego goście mogą doświadczyć tu wszystkimi zmysłami. Elementy dekoracyjne, nowoczesna oraz pełna harmonii stylistyka nawiązują do stylu gotowania szefa kuchni, w którym produkt pochodzący prosto z natury jest najważniejszym składnikiem dań.

plac Trzech Krzyży 10/14 / **WARSZAWA**
www.atelieramaro.pl



Food & Friends
1/2019



BELVEDERE

Restauracja Belvedere to jeden z najpiękniejszych i najciekawszych punktów na kulinarnej mapie Polski. Łączy w sobie doskonałą, nowoczesną polską kuchnię, niepowtarzalny design i niezwykłą historię. Mieści się w wyjątkowym miejscu – w 150-letniej Nowej Oranżerii w Łazienkach Królewskich. Wnętrze restauracji zaprojektowane przez Borisa Kudliczkę nadaje jej nowoczesny charakter. Kuchnia pod nadzorem szefa Sebastiana Olmy to tradycja w nowoczesnym wydaniu. Restauracja od lat wyróżniana jest przez przewodnik Michelin. W 2018 roku wyróżnienie było wyjątkowe – komplet trzech sztućców w kolorze czerwonym to odznaka zarezerwowana wyłącznie dla miejsc o zachwycającym wystroju i atmosferze.

ul. Agrykola 1 / **WARSZAWA**
www.belvedere.com.pl




Food & Friends
2/2019



BEZ GWIAZDEK

Bezpretensjonalne bistro Roberta Trzópka usytuowane na warszawskim Powiślu. Kuchnia Bez Gwiazdek nawiązuje do polskich produktów i dań regionalnych. Właściciel stawia na dobre jedzenie i wina, bezpretensjonalną atmosferę oraz swobodną obsługę. Szef kuchni odkrywa zapomniane potrawy i interpretuje je po swojemu. Co miesiąc prezentowane jest nowe menu skoncentrowane na innym regionie Polski. Goście mogą wybrać 4-, 5- lub 6-daniowe menu degustacyjne i odpowiednio dobrane wina. Jakość jest tu najważniejsza, dlatego w Bez Gwiazdek pracuje jeden zespół, wyłącznie wieczorami od wtorku do soboty.


 ul. Wiślana 8 / **WARSZAWA**
www.bezgwiazdek.eu

 Food & Friends
1/2017



BRASSERIE WARSZAWSKA

Brasserie Warszawska to restauracja, która w 2014 roku dołączyła do rankingu przewodnika Michelin, otrzymując prestiżowe wyróżnienie – symbol Bib Gourmand. W 2019 roku otrzymała tytuł już po raz szósty. W Brasserie Warszawskiej przenikają się dwie kultury – polska i francuska, bardzo związane ze sobą w przeszłości. W menu dominują klasyki: ślimaki po burgundzku, foie gras, tatar wołowy oraz dania rybne i steki. Całość jest utrzymana w duchu i klimacie starej Warszawy oraz klasycznej, wielkomijskiej restauracji.


 ul. Górnośląska 24 / **WARSZAWA**
www.brasseri warszawska.pl

 Food & Friends
1/2013



BUTCHERY & WINE

Butchery & Wine jako jedyna restauracja w Polsce ośmiokrotnie z rzędu otrzymała wyróżnienie przewodnika Michelin – Bib Gourmand. Znakiem rozpoznawczym miejsca są dwa byki i butelka wina. Wyróżnia je filozofia prostych smaków i szczerzej kuchni, w której z konsekwencją realizowana jest zasada „love what you eat”. Jak sami o sobie mówią: jedzenie jest ich pasją, a gotowanie ich inspiruje.

 ul. Żurawia 22 / **WARSZAWA**
www.butcheryandwine.pl

 Food & Friends
4/2011