

## Nowe miejsca w Łodzi

*Mimo że oferta gastronomiczna Łodzi jest naprawdę obszerna i ciekawa, wciąż nie brakuje zapaleńców, którzy otwierają nowe lokale. Dziś czas na aktualizację wiedzy o tym, co ciekawego w gastronomicznej trawie piszczy!*

### **Agnieszka Danowska-Tomczyk**

#### **Ogień i Sól, Ogrody Geyera**

Zdecydowanie Ogrody Geyera wyrosły na gastronomiczną perełkę Łodzi. W zasadzie każdy lokal (z wyjątkiem jednego, z bardzo siermiężną kuchnią azjatycką) jest tu godny uwagi, a goście odwiedzający podwórko przy Piotrkowskiej 293 mogą mieć pewność, że zjedzą smacznie, w miłym wnętrzu i z profesjonalną obsługą.

Nie inaczej jest w przypadku nowego steakhouse'u, czyli restauracji Ogień i Sól. Pierwsze pozytywne wrażenie robi wnętrze – dopracowane, eleganckie. Lampy nad barem przywołują na myśl bryły soli, podobnie podświetlany, kamienny bar.

W karcie królują steki, w tym te najbardziej ekskluzywne, z wołowiny Wagyu. Są też cztery rodzaje tatarów, zupy, kilka dań głównych i trzy desery. Karta krótka, acz treściwa. I co ważne – nie ma menu dziecięcego, więc lokal pozycjonuje się raczej jako miejsce na spotkania biznesowe czy randki. To miejsce premium z wyglądu i cen, ale na szczęście także ze względu na to, co ląduje na talerzu – dania są bardzo smaczne, pięknie podane na eleganckiej zastawie. Można świętować ważne okazje lub zaskoczyć bliską osobę wytworną randką.

#### **Caffe Przy Ulicy - ul. Bartoka 69 oraz Giorgio's Pizza - ul. Sacharowa 73A**

Jak na to, że Widzew jest jednym z głównych i największych osiedli w mieście, to oferta gastronomiczna tego rejonu jest dość uboga. Mamy tu oczywiście wspaniałą włoską restaurację Peperoncini (choć słyszałam, że przyznają się do niej również mieszkańcy Andrespola), czy świetną „susharnię” Gorilla Sushi & Ramen. Jednak kilka tygodni temu, gdy próbowałam zjeść w tej okolicy śniadanie z koleżanką, wylądowałyśmy w... McDonald's.

Lokale specjalizujące się w śniadaniach nie miały szczęścia na Widzewie, dość krótko działało Creme de la Creme i inne miejsca oferujące pierwszy posiłek dnia. Ale teraz w okolicy ryneczku Batorego wkroczyła królowa łódzkich śniadaniowni, lokalna sieć Caffe Przy Ulicy. I jestem w pełni przekonana, że poranna klątwa rzucona na Widzew właśnie

została zdjęta. Fenomen Caffè opiera się na kilku elementach: mamy tu bardzo zróżnicowane, ale dopracowane menu, pełne naprawdę smacznych dań, szybkość obsługi, co o poranku jest kluczowe, przyjazne wnętrza i ceny – choć te oczywiście, jak wszędzie, w ostatnim czasie poszybowały w górę. Jednak nadal nie jest tak, jak w jednej z restauracji przy Piotrkowskiej, gdzie trzeba zapłacić blisko 50 zł za „śniadaniowego burgera”.

Drugim miejscem wartym odwiedzenia w tamtej okolicy jest Giorgio's Pizza – niepozorna budka przy Sacharowa tuż przy skrzyżowaniu z ul. Augustów. Serwowana jest tam pizza neapolitańska na wynos, co niestety jest dość karkołomnym pomysłem, gdyż ten rodzaj placka jest w piecu tylko kilkadziesiąt sekund i równie szybko, jak nagrzewa się, także i stygnie. Ale są oczywiście metody podgrzania jej w domu, a poza tym już niedługo zaczniemy sezon parkowo-ławkowy, a wraz z nim nadające młodzieńczego powiewu jedzenie w plenerze. Warto wspomnieć o cenach pizzy, które zaczynają się od 25 zł za marinara do 41 zł za pizzę z pistacjami i mortadela, gdzie w większości miejsc za takie składniki na pizzy zapłacimy ponad 50 zł.

### **Wincepcja, ul. Piotrkowska 89**

Nie zliczę, ile razy zostałam zapytana o to, gdzie iść w babskim (choć nie tylko!) gronie „na wisko i coś do przekąszenia”. Bar Winni znają wszyscy, ale po pierwsze bywa w nim tłoczno, po drugie – choć jest bezpretensjonalnie, to jednak czasem szukamy czegoś bardziej eleganckiego. I chyba właśnie z takiego założenia wyszli pomysłodawcy Wincepcji, lokalu w końcu podwórka przy Piotrkowskiej 89 (a więc niemalże przez ścianę z Winnymi). Wnętrze inspirowane secesją i twórczością Alfonsa Muchy jest może nieco bardziej onieśmielające, jednak obsługa od razu przełamuje lody. Sprawcą tego winnego zamieszania jest Łukasz Stańczyk, młody sommelier z ogromnym doświadczeniem w gastronomii.

W gablotach z winami do wyboru ponad 80 rodzajów trunku – zarówno na każdą kieszeń, jak i każde podniebienie. Wino na kieliszki kosztuje od 14 do 40 zł. Do tego przekąski – talerze wędlin, serów, wegańskie pasty i wiele innych.

### **Łódzka Drożdżówka, ul. Piotrkowska 133**

Głośne otwarcie może dotyczyć nie tylko restauracji, ale nawet okienka z drożdżówkami. Tak było, gdy właściciele Mini Piekarni – Chleb na Zdrowie otworzyli swój punkt przy Piotrkowskiej. Ogromna kolejka przez pierwsze dni nie malała, bo łodzianie chcieli spróbować bardzo zachęcających bułek w kształcie ślimaczków, zwanych rollsami. Opcji jest wiele: królujące wszędzie pistacje, ale też truskawki i smaki znanych batoników, np. Kinder bueno lub Lion. Oprócz drożdżówek można tu zjeść wypieki z ciasta parzonego –

eklery, ptysie i pączki wiedeńskie nadziewane kremami. Ceny? Dość wysokie „jak za drożdżówkę”, bo oscylują w okolicach 12-15 zł, ale należy pamiętać, że kupujemy wyrób naturalny, rzemieślniczy, a taki zawsze kosztuje więcej niż masowa produkcja.

### **Sugar by Blonde, ul. Księży Młyn 16**

Kolejna różowa kawiarenka (o pierwszej pisałam w poprzednim numerze), tym razem otwarta przez właścicielkę pracowni cukierniczej, mieszczącej się obok - w loftach. Teraz spacerując Kocim Szlakiem, możemy zajrzeć do Sugar by Blonde na dopracowane w największych szczegółach monoporcje, pyszne ciasta i bezy. Młoda łodzianka tworzy cukiernicze dzieła sztuki. Ważne - lokal czynny jest tylko od piątku do niedzieli.

### **Maui Hawaiian Breakfast (Tymienieckiego 25a)**

A gdy już jesteśmy w tej okolicy, to trudno nie wspomnieć o miejscu nietypowym, bo nawiązującym do klimatu Hawajów! Tropiki w samym sercu dawnego robotniczego osiedla? Takie rzeczy tylko na Księżym Młynie! Przyznam, że ja tam jeszcze nie dotarłam, więc wesprę się cytatem z blogu moich serdecznych koleżanek z Jemy w Łodzi: „Śniadania podawane są tu od 8.00 rano. Dzień możemy zacząć od jajecznicy, jajek sadzonych na bekonie, tostów i maślanych bułeczek, ale tym, co bardziej zwraca naszą uwagę, są omlety w trzech odsłonach (23-26 zł). Jest opcja na słodko, z serem i szynką i omlet hawajski. Ten ostatni to prawdziwy wypas. W składzie ser, szynka, kukurydza, ananas, a do tego granat, sos na bazie mleczka kokosowego i dodatkowo sałatka. Podobnie ma się sprawa z goframi i naleśnikami - te również dostępne są w wytrawnych i deserowych wersjach. Jeśli Hawaje, to poke bowls: z łososiem, ryżem i mango (łososia można też wymienić na krewetki lub tofu) oraz smoothie bowl, w którego składzie znajdziemy banana, mango, szpinak i granolę”.

### **Festiwalowa wiosna**

Warto wspomnieć, że nowe lokale to nie jedyne ciekawe inicjatywy. W kwietniu w Łodzi trwa kolejna edycja Restaurant Week, podczas którego za 69,99 zł można zjeść trzydaniowy obiad w najbardziej eleganckich restauracjach w Łodzi. Z kolei w dniach 12-21 kwietnia odbędzie się Festiwal Kawy i Czekolady organizowany przez Jemy w Łodzi. Kawiarnie zaserwują obłędne desery, a w sobotę 20 kwietnia na terenie osiedla Fuzja zaplanowano targ kawowo-czekoladowy.

Autorzy zdjęć: Ogień i sól, Łódzka Drożdżówka - Agnieszka Danowska-Tomczyk; pozostałe - mat. promocyjne lokali

