

Stosunek ceny do jakości

„Ja zbankrutuję przez tę rubrykę” – usłyszałam niedawno od zaprzyjaźnionego lekarza, który przyznał, że lubi sprawdzać prezentowane na łamach „Panaceum” restauracje. Zainspirował mnie do przygotowania zestawienia miejsc, w których można w miłej atmosferze smacznie zjeść, bez nadwerężania portfela.

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Pizza margherita za 45 zł albo burger za 50 zł nie są niestety już rzadkością w łódzkich restauracjach. Jest to bardzo złożony problem, restauratorzy tłumaczą wysokie ceny horrendalnymi kosztami prowadzenia gastróbiznesu – cenami mediów, kosztami pracowniczymi, a także zmniejszonym popytem. Trochę błędne koło – coraz mniej osób chodzi do restauracji, bo jest drogo, więc ta garstka, która jeszcze chodzi – głównie w weekendy – musi utrzymać restaurację działającą siedem dni w tygodniu. Jest coraz drożej, więc coraz mniej osób chodzi i tak dalej... Ale dziś nie o tym! Dziś o tym, gdzie iść na budżetowy, ale smaczny posiłek.

Radogość Cafe, ul. Zgierska 214



Zaczynamy, jak to w życiu, od śniadania. Radogość Cafe to nieco ukryte miejsce na mapie Radogoszcza zachodu (choć w jego wschodniej części!), czynne od godz. 8. Lokal prowadzi prawdziwa pasjonatka kuchni łódzkiej – pani Ania. Nic więc dziwnego, że specjalnością zakładu jest tzw. żulik, czyli bułka z rodzynkami podawana np. na wytrawnie z kaszanką albo hummusem i grillowanymi warzywami (od 36,90 zł – porcja wybitnie męska). Są też omlety (29 zł), wariacje na temat jajek czy śniadania na słodko – placki

z jabłkami (pod szyldem „Smaki dzieciństwa”), tosty francuskie czy omlet z nutellą (od 24,90 zł). Obiadowo też można tu zająrzeć, np. makaron sezonowy kosztuje tu 34,90 zł. Ciekawie wygląda opcja w karcie „Mały głód”, gdzie mamy np. bruschettę za 24,90 – to przekąska np. na spotkanie z przyjaciółką, gdy nie mamy ochoty na duży posiłek.

Dzielna 43, ul. Narutowicza 43



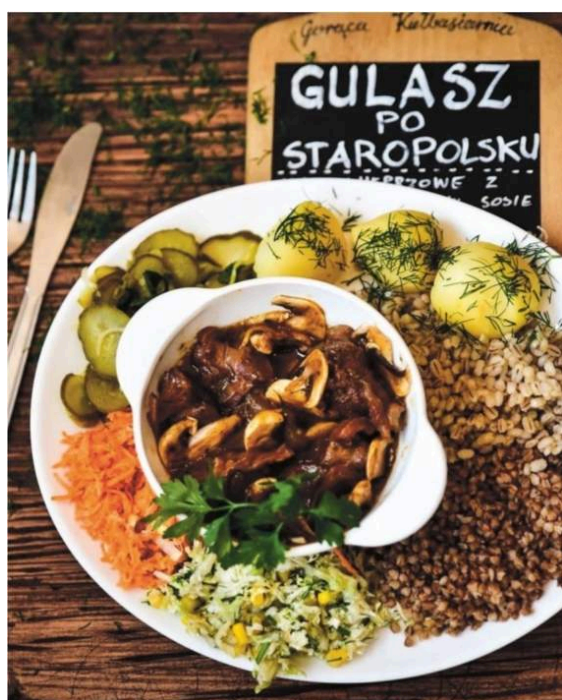
Pizzeria naprzeciwko dawnego Collegium Anatomicum z pewnością wielu lekarzom przywoła sentymentalne wspomnienia z czasów studenckich. Ogromne witryny z których można podglądać gwar ul. Narutowicza (niegdyś ul. Dzielnej – stąd nazwa!) to z pewnością mocna strona lokalu. Ale oczywiście najważniejsze jest jedzenie – Dzielna specjalizuje się w pizzy neapolitańskiej, najtańszą, marinara zjemy tu za 24 zł. Najdroższa – z mortadellą, mozzarellą fior di latte, burrata i pesto pistacjowym – kosztuje 50 zł. Da się przeżyć! Dla tych, którzy nie mają ochoty na solidną porcję glutenu, mam dobrą wiadomość – całkiem pokaźna sekcja dań głównych i sałatek zachęca do sprawdzenia, czy Dzielna równie dobrze radzi sobie w innych potrawach niż kultowy włoski placek.

Proszę Schaba, ul. Sienkiewicza 24



To stosunkowo nowy lokal, otwarty w ostatnim kwartale zeszłego roku. Jak nazwa wskazuje, w lokalu zjemy wariacje na temat schabu – jest on serwowany na dwanaście sposobów. Ja miłośniczką kotletów schabowych nie jestem, ale już od kilku osób słyszałam bardzo pozytywne rekomendacje – porcje solidne, mięso miękkie, wszystkie dodatki świeże. Wśród propozycji ciekawie zapowiada się „schab schrzaniony”, czyli duszone medaliony w sosie chrzanowym podawane z kopytkami. Na pewno nie jest to miejsce na wykwintne spotkanie, ale też byłoby niesprawiedliwie nazwać „Proszę Schaba” barem z obiadami domowymi.

Gorąca Kiełbasiarnia, ul. Głowackiego 5/5a



To kultowe miejsce, które dwanaście lat temu przeszło „Kuchenne Rewolucje” i od tamtej pory na stałe wpisało się w krajobraz Starych Bałut. Ostatnio lokal zyskał jeszcze większą

popularność dzięki Youtuberowi Książulo, który w październiku zachwycał się nim w swoim filmie.

W menu znajdziemy przede wszystkim tytułową kiełbasę w różnych odsłonach – od klasycznej swojskiej gotowanej (24 zł) po aromatyczny curry wurst (28 zł). Poza tym można tu spróbować sojlanki, czyli gulaszu z suszoną kiełbasą (24 zł) według przepisu Magdy Gessler, a także barszczu z uszkami (17 zł) czy żeberek w piwie (37 zł za cały zestaw).

Jeśli ktoś unikał wizyt w Gorącej Kiełbasiarni z obawy przed przesiąknięciem zapachem smażenia, mamy dobrą wiadomość – niedawny remont przyniósł znaczącą poprawę wentylacji, dzięki czemu wizyta w lokalu nie wymaga już natychmiastowej zmiany ubrań czy mycia włosów. Jak podkreślał właściciel we wpisach w mediach społecznościowych, to właśnie po ogromnym wzroście wizyt po filmie Książula, mógł zrealizować tę inwestycję. Siła Internetu, nie ma co!

Stacja Retkinia, ul. Wyszyńskiego 67



Gdy zapytałam użytkowników facebookowej grupy „Gdzie zjeść w Łodzi” o niedrogie opcje restauracyjne, Stacja Retkinia pojawiła się kilkakrotnie. Tylko jeden burger kosztuje 52 zł, gdyż ma w sobie aż 400 g wołowiny, więc cena jest uzasadniona. Pozostałe są od 36 do 47 zł. Restauracja jest chwalona za miły, choć niezobowiązujący wystrój i świeże dania. Wygląda na to, że to dobra opcja nie tylko dla mieszkańców Retkini, szczególnie, że pod lokalem jest sporo miejsc parkingowych.

Panaceum 3/2025