

Na kawę z przyjaciółką

Nie tylko z okazji Dnia Kobiet warto wybrać się na „babską” kawę, szczególnie że w Łodzi nie brakuje naprawdę klimatycznych miejsc, w których nie tylko można wypić małą czarną, ale też zjeść przekąskę – pyszne ciasto lub coś na wytrawnie.

Eden & Ciasta od R, ul. Piotrkowska 67

Zacznijmy zatem od miejsca z pysznymi ciastami – Renata, współwłaścicielka kawiarni w bramie przy Piotrkowskiej rzuciła prawniczą kancelarię na pracownię cukierniczą. Początkowo wypiekała na potrzeby cateringów, cudzych kawiarni i zamówień osobistych. Kilka lat temu, wraz z partnerem otworzyli wymarzone miejsce. Wspaniale podzielili się rolami: ona piecze, on jest baristą, prawdziwym pasjonatem kawy. Szczególnie warto zwrócić uwagę na sernik – bardzo kremowy, a jednocześnie delikatny. Ostatnio do oferty dołączyły też pyszne croissanty z pistacjami. Choć w zasadzie, wszystko co wychodzi spod ręki „R”, jest godne uwagi. To cukiernicza czołówka!

Cafe Verte, ul. Piotrkowska 113

To miejsce, którego nie trzeba przedstawiać, ale może trzeba przypomnieć, bo Cafe Verte działa już 27. rok! Gorące czekolady, np. z malinami czy likierem kokosowym, kultowa szarlotka czy intensywnie czekoladowe brownie to pewniaki, na których nie zawiodą się nawet kawiarniani bywalcy. Wystrój – niezwykle klimatyczny, pozwalający zapomnieć o pędzącym świecie wokół, a już na pewno o gwarным sąsiedztwie Piotrkowskiej. Zdecydowanie miejsce na spokojną rozmowę przy smacznej kawie i domowych wypiekach.

Pink'spresso, róg Tuwima i Piotrkowskiej

To jedno z najnowszych miejsc w Łodzi, a jednocześnie z pewnością najbardziej różowe. Ścianki ze sztucznych róż i peonii, różowe gofry i różowe latte – tak w największym skrócie można określić kawiarnię założoną przez parę młodych łodzian w lokalu po Pho Shop, na rogu ul. Tuwima i Piotrkowskiej. Trudno tu co prawda o stolik, bo mnóstwo młodych dziewczyn przychodzi do Pink'spresso specjalnie na sesję zdjęciową. Jak mówi właścicielka, miejsce powstało, by wprowadzić szczyptę pozytywnej energii i odszarzyć codzienność – i właśnie z tego powodu warto tu zajrzeć!

Espresso Patronum, ul. Piotrkowska 120 (w głębi podwórka)

Przyznam, że gdy usłyszałam, że w Łodzi otwiera się kawiarnia w stylu Harry'ego Pottera,

byłam bardzo sceptycznie nastawiona. Niestety, na przestrzeni lat, śledząc łódzką mapę gastronomiczną, mam wyrobioną niezbyt optymistyczną opinię, że większość otwieranych miejsc jest taka... nedorobiona. Albo niedoinwestowana (bo naprawdę niewiele np. restauracji powstaje we współpracy np. z projektantami wnętrz).

Jednak Espresso Patronum bardzo mile mnie zaskoczyło. Od progu witają gości znane dźwięki z „Hedwig's Theme” Johna Williamsa. Wystrój też jest dopracowany, podobnie, jak i menu – wśród propozycji są np. gofry o nazwach zrozumiałych dla każdego fana sagi JK Rowling: Szaloonooki, czy Książę Półkrwi. Nie mogło oczywiście zabraknąć piwa kremowego – zarówno w wersji bezalkoholowej, jak i alkoholowej. Bo wbrew pozorom, w kawiarni można spotkać więcej dorosłych niż dzieci...

Luisse Cafe, ul. Ogrodowa 8

Krążą opinie, że w Luisse Cafe serwowany jest najlepszy w Łodzi sernik baskijski... Warto sprawdzić, ile w tym prawdy, wybierając się do tego kameralnego miejsca z obłędnym widokiem na Pałac Poznańskiego i Plac WOŚP z rzeźbą lustrzanego serca. Nie jest to wyłącznie kawiarnia – to też bistro i śniadaniownia, gdzie można zjeść np. sałatkę Cezar czy croissanty, lub „chałkocznice”, czyli wariacje na temat jajecznicy serwowanej na chałce.

Być może kolejnym argumentem, by zajrzeć do Luisse Cafe jest fakt, że menedżer, a jednocześnie główny barista znalazł się w zestawieniu Najprzystojniejszych Mężczyzn łódzkiej gastronomii, przygotowanym na zeszłoroczny Dzień Kobiet przez portal Jemy w Łodzi.

Park Cafe, Park Julianowski, w pobliżu parkingu przy Zgierskiej

Idzie wiosna, więc warto wizytę w kawiarni połączyć ze spacerem po parku. W Łodzi jest to jak najbardziej możliwe za sprawą kultowego foodtrucku Park Cafe serwującego sezonowe gofry, kawy i herbaty. Trudno polecić konkretny typ, gdyż niemal co weekend propozycje się zmieniają. W zimie były np. gofry tiramisu lub nawiązujące do bezowego tortu dacquoise. Latem można liczyć na owoce zgodnie z sezonowym kalendarzem. Czasem kolejka jest bardzo długa, ale zdecydowanie warto w niej postać. Później, te blisko 400 kcal można spalić na spacerze wokół jeziora i amfiteatru.

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Panaceum 3/2024