

## Zmiana dowodzenia w kuchni Tamki 43

Popularna warszawska restauracja rozstaje się z Arkadiuszem Wilamowskim, który pełnił funkcję szefa kuchni przez ostatnie pół roku. Będzie on kontynuował pracę za granicą, a Tamka 43 zaczyna nowy rozdział pod wodzą Piotra Pielachowskiego.

Propozycję objęcia stanowiska zastępcy szefa kuchni w Seehaus Amersee Pielachowski otrzymał zaledwie po czterech dniach pracy w restauracji – znanej z opierania swojego menu na lokalnych produktach oraz przyrządzania ryb prosto z jeziora, nad którym jest położona. To tam nauczył się jak docierać do najlepszych lokalnych producentów i tworzyć kartę zmieniającą się przez cały rok. Na Tamce 43 chce tworzyć swoje autorskie dania oparte również na tej prostej, ale sprawdzonej zasadzie sezonowej cyrkulacji. Dobrane bardzo świadomie polskie produkty najlepszej jakości będą stanowić podstawę przygotowanego przez niego menu. Pojawią się w nim dania z polskich mięs – głównie wołowiny (w tym Hereford z Warmii), wieprzowiny i jagnięciny, ryb bałtyckich oraz słodkowodnych z polskich rzek i jezior, a także warzyw przygotowanych w nowoczesny i autorski sposób. Pielachowski stawia na polskie akcenty w menu, natomiast sposób podania i przygotowania dań jest bardzo nowoczesny i nietuzinkowy, także pod względem wizualnym, ale bez przerostu formy nad treścią oraz z szacunkiem do tradycji. Cała koncepcja oparta jest na zdrowych i klasycznych fundamentach oraz na kreatywności i pasji tworzenia ciekawych smaków, jak chociażby serii lodów



i sorbetów o smakach bazylii, rabarbaru i tonki.

Wraz z nowym szefem kuchni zmiany pojawią się również w kawiarni na Tamce 43. Typowo polskie desery oraz sery od lokalnych producentów wzbogacą kartę kawiarni i wine baru. Przekąskom towarzyszyć będzie atrakcyjna oferta win odpowiednio dobranych przez sommeliera Tamki 43 – Pawła Parmę. Tamka 43 to kawiarnia, wine bar i restauracja w jednym, która mieści się w nowoczesnym budynku Narodowego Instytutu Fryderyka Chopina w Warszawie. Nowoczesna sceneria doskonale pasuje do serwowanej tam kuchni, która łączy tradycję z nowoczesnością.