

Topinambur

z węzymordem



CICHO JEKNAŁEM W DUCHU, KIEDY NACZELNY SKIEROWAŁ MNIE DO TAMKI 43 CELEM NAPISANIA RECENZJI. WIADOMO, NAJPRZYJEMNIEJ PISZE SIĘ RECENZJE KRWISTE I WYRAZISTE – PEŁNE ZACHWYTU LUB BEZLITOSNIE ZGRYZLIWE.

ŁUKASZ KALINOWSKI

Tymczasem pierwsza wizyta w Tamce 43 pozostawiła wrażenia dość niejednoznaczne i wspomnienia jak ze świątyni, w której odprawia się kulinarna liturgia według ścisłego kanonu. Założyłem więc koszulę, w której wyglądam jak pastor, i nieco posępny udałem się na Tamkę ponownie.

Posępny, bo z poprzedniej wizyty, oprócz nie do końca wyrazistych dań, zapamiętałem kartę pełną foie gras i obsługę nieidącą z klientem na żadne ustępstwa. Trzeba jednak było pozwolić Tamce się dotrzeć i powrócić, kiedy wszystko zadziało. Okazało się, że skład menu degustacyjnego, jeszcze trzy tygodnie wcześniej traktowanego przez obsługę jak dogmat, daje się zmodyfikować: wymieniliśmy na inne danie

nie tylko foie gras (z przyczyn moralnych), ale także jeden z deserów (już z czystej ciekawości). Ucieszyłem się także, że zredukowano w karcie liczbę dań z gęsiich wątróbek, które uprzednio stanowiły jedna trzecia menu. Zaczęło się więc dobrze i dalej było coraz lepiej.

Powiem szczerze – bardzo lubię poczuć się w Polsce jak nie w Polsce, a w restauracjach zdarza się to rzadko. Tamka 43 to miejsce prowadzone według zachodnich wzorów: pięciodaniowe menu degustacyjne, karta win jak książka, wyszkolona obsługa i... uwaga: godziny otwarcia rodem z drugiego obszaru płatniczego! Któż z nas nie głodował w pięknym zachodnioeuropejskim mieście od 14.00 do 19.00, zapomniawszy, że tylko u nas knajpy

otwarte są przez cały dzień, a gdzie indziej między porą obiadu a ponownym otwarciem na kolację można się udać co najwyżej do Burger Kinga? Lepiej te lekcje zapamiętać, bo Tamka otwiera się tylko na trzy godziny w południe, a potem dopiero o 18.00, nie licząc niedzieli, kiedy nie otwiera się wcale – i bardzo słusznie, bo wszystko to, łącznie z czasem na wypoczynek dla obsługi, sprzyja budowaniu jakości.

Szef kuchni Robert Trzópek ma chyba najlepsze referencje w kraju – pracował zarówno w El Bulli, jak i w Nomie, czym oprócz niego pochwalić się u nas może jedynie Wojciech Amaro. Powierzenie takiej osobie restauracji przy Muzeum Chopina jest naprawdę zaskakujące.

Raczej spodziewałbym się tu kolejnego przybytku z kuchnią udającą staropolską lub innego nieporozumienia kulinarnego rodem z Żelazowej Woli. Muzeum jest jednak nowoczesne, zatem postawiono na nowoczesną kuchnię.

No to możemy zaczynać! – powiedział ceremonialnie szef sali i przyniesiono nam tuńczyka z patelni. Przypominałem sobie, jak kiedyś poproszono Picassa, uznanego już wówczas kubistę, o narysowanie realistycznego portretu. Picasso machnął kilkoma ruchami genialny obraz, pokazując, że aby tworzyć dzieła ambitne i trudne, trzeba mieć u podstaw znakomity warsztat. Próbką warsztatu szefa był szybko przygotowany w zastępstwie dania z Foie Gras tuńczyk w odrobinie sosu sojowego – idealnie i pięknie obsmażony, podany na nie mniej znakomitą materacyku z duszonego kopru włoskiego.

Następną propozycją był sandacz sous vide z palonym porem. Sous vide to w zasadzie nowocześniejsza forma rękawa do pieczenia, polegająca na wykorzystaniu próżni i niskich temperatur. Sandacz, a podczas poprzedniej wizyty dorsz, były dzięki temu soczyste, sprężyste i jednolite. Efekt najlepszy z możliwych i to na tyle, że pewnie możemy się spodziewać nagłej poprawy jakości gotowania w wielu restauracjach, jeśli zainwestują w niezbędny do stosowania tej techniki osprzęt. Sandaczowi towarzyszył sos omułkowy i pianka z rakowego bisque. Brzmi to bardzo snobistycznie, ale zarówno sos, jak i pianka miały idealną intensywność i były ładnym ukłonem zarówno w stronę kuchni śródziemnomorskiej, jak i polskiej. Powstało jedynie pytanie, gdzie podział się ten bisque, z którego zrobiono piankę? Czy służy do popijania przez pracowników na zapleczu, czy

już w ogóle nie musi powstawać, bo istnieją techniki przerabiania raków od razu na pianę? Pytanie ulotniło się nad naszymi głowami, ale mam nadzieję, że póki co nie da się jeszcze zrobić pianki z zupy bez ugotowania zupy.

Nad kolejnym daniem, dyniowym risotto, muszę nieco pogrymasić: risotto jak risotto, równie dobrze mogłoby nie być dyniowe, bo dynia się w nim za bardzo nie zaznaczyła. Sama dynia ma smak w granicach błędu statystycznego, ale można zawsze podbić jej brzmienie przyprawami. Mimo podania z risottem kasztanów i dyniowej oliwy, danie, technicznie perfekcyjne, po prostu nie było dyniowe. Dla pełnej satysfakcji polecałbym jego wymianę na bardzo grzybowe i bardzo konkretne risotto z karty.

Jako kolejną propozycję przyniesiono nam dużą kaczkę z topinamburem i skorzonera. Nie, nie żartuję, takie rzeczy były na talerzach i to pod takimi nazwami. Robert Trzópek postawił na oryginalne warzywa i należą mu się wielkie brawa za odwagę. Topinambur to prawdziwy warzywny kalambur – bulwiasty słonecznik znany również jako jerozolimski karczoch. Wszystko jasne? Jedno co się zgadza, to smak przypominający zwykłego karczocha, z którym dla skomplikowania sprawy topinambur botanicznie związany nie jest. Topinambur podany był w formie długiej łezki sosu do kawałków soczystej, zachęcająco różowutkiej i oskórowanej dzikiej kaczki w towarzystwie rzeczony skorzonery, kolejnego warzywa, o którym mało kto słyszał. Skorzonera to krewna salsefii, co może przywoływać już jakieś skojarzenia. Żeby jednak było zupełnie rozbudzająco, proponuję Tamce posługiwać się w menu jeszcze inną nazwą skorzonery, jaką jest wężymord. Topinambur z wężymordem w menu! Witkacy byłby zachwycony. Ostatnim

akcentem degustacji był deser, przed którym muszę postawić mały znak ostrzegawczy. Dla wielu z nas nie będzie on deserem, ale Paweł Trzópek lubi poszukiwać słodkich smaków w buraku czy w marchewce, dla tradycjonalistów pozostawiając bezę z kwaśną żurawiną. Co prawda warzywnym deserom towarzyszy zwykle gałka lodów, ale forma to wszystko, na co możemy liczyć z klasyki, smak – imbirowy lub rozmarynowy szybuje już w stronę awangardy. Osobiście bardzo lubię eksperymenty ze wszystkim, co słodkie, zatem deser z plasterów surowej marchewki zanurzonej w soku z rokitnika przyjąłem bez obrazy, doceniając również, że szef kuchni potrafi zdobyć marchew w jej oryginalnym, zapomnianym od wielu pokoleń kolorze bordowym. Pamiętajmy jednak, że są ludzie, którzy nie lubią żartów z deseru i z rezerwą patrzą na piankę z sera pleśniowego połączoną z lodami czekoladowymi.

Gdy nie jestem pewny swojej finalnej opinii o restauracji, zadaję sobie proste pytanie: czy chcę tam powrócić? Po drugiej wizycie w Tamce zdecydowanie chcę. Tamka wytycza nowy szlak na naszej mapie kulinarnej, oferuje bardzo dobrą relację jakości do ceny (pięciodaniowe menu kosztuje 180 złotych od osoby, przy czym porcje nie są tu skrojone przez nanotechnologów). Natomiast o nieelastycznej obsłudze i zbyt długo smażonej grasicy z poprzedniej wizyty już zapominałem. Mam nadzieję, że ten postęp nabierze tempa geometrycznego, bo chciałbym następnym razem poczuć się w Tamce rzuconym na kolana.

Autor prowadzi Pracownię Przygód, biuro podróży specjalizujące się w wyjazdach motywacyjnych dla firm i wyprawach kulinarno-winiarskich.

KARTA WIN

Podobnie jak karta dań, lista win jest ambitna i dobrze skrojona, choć nie przesadnie rozdęta. Opiera się na winach z klasycznych regionów Francji, Włoch i Hiszpanii oraz niezłej selekcji z Nowego Świata (m.in. rzadkie wina Ebena Sadiego ze Swartlandu). Miłą niespodzianką jest spory wybór starszych roczników, m.in. win bordoskich.

Na kieliszki można się przy Tamce napić aż 18 win, w tym franciacorty i szampana, win z Alzacji, znad Loary, Kalifornii, czerwonego burgunda, chianti i ribery del duero, a także win słodkich: tokaju, sauternes'a i reciotta della valpolicella oraz czterech rodzajów porto i dwóch montilli. Tanio nie jest, choć wynika to raczej nie tyle z polityki cenowej właścicieli (marża wynosi średnio ok. 100% wobec ceny detalicznej u importerów), co wyboru raczej droższych win. Trochę jednak szkoda, że w karcie nie znalazło się żadne wino, którego cena za butelkę wyniosłaby mniej niż 100 pln. Szkoda też, że zestaw win dobranych do menu degustacyjnego kosztuje dokładnie tyle, ile samo menu (180 pln). Pochwalić trzeba natomiast pracę sommeliera, Piotra Woyde, który lubi eksperymenty, ale też chętnie uzasadnia gościom swoje wybory. **(tpb)**