

Tamka 43

Gazeta: nobleconcierge.pl

Tytuł: Jedyne takie miejsce w Warszawie

Data: 31.10.2011

O Noble Concierge Kup usługę RSS Zaloguj się Szukaj



Wszystko o Noble Concierge



Jesteśmy ekspertami w spełnianiu marzeń.
Przy nas złota rybka to dyletant.
[dowiedz się więcej](#)

Food&Drink Jedyne takie miejsce w Warszawie

RSS

Art&Design

Travel

Hi-Tech

Moto

Fashion

Home&Living

Food&Drink

Beauty&Sport

Lifestyle

Real Estate

Autor: NC (dodano: 31-10-2011)



Warszawa, Powiśle, ulica Tamka, numer 43. To niezwykle miejsce na kulinarnej mapie Warszawy. W piętrowej kamienicy będącej niegdyś budynkiem mieszkalnym znajduje się restauracja Tamka 43, która doskonale wpisuje się w charakter budowli, łączącej w sobie tradycję i nowoczesność. Zaufanie do klasyki i otwartość na innowacje – to elementy, które nieprzypadkowo zdecydowały o lokalizacji restauracji właśnie w otoczeniu zmodernizowanej kamienicy. Już przekroczenie progu lokalu zabiera nas w inny świat – zarówno doznań kulinarnych jak i wizualnych. Minimalistyczne wnętrza Tamki 43 to koncepcja Pawła Kwiatkowskiego – pomysłodawcy i właściciela restauracji. Włoski zamieszkuje betonowych filarach, ciepłe światło, wyeksponowane fragmenty zabytkowej cegły, zrobione na zamówienie fotele i stoły. Wszystko to składa się na niepowtarzalną atmosferę Tamki 43, która czyni z restauracji miejsce nietuzinkowe. Jednak obok wnętrza, tym co wyróżnia restaurację i jest jej duszą to kuchnia. To ona stanowi kwintesencję lokalu i przyciąga miłośników sztuki kulinarnej.

WINE
& FOOD
NOBLE NIGHT

PRIVATE BANKING

Spóźniony pomysł na akcjonariat obywatelski



Kulinarne inspiracje

Prawdziwym mistrzem sztuki kulinarnej jest Robert Trzópek, który dba o podniebienia gości restauracji Tamka 43. To jeden z najwybitniejszych polskich szefów kuchni, jedyny Polak, który aż sześć lat pracował w restauracjach powszechnie uznawanych za najlepsze na świecie

Tamka 43

Gazeta: nobleconcierge.pl

Tytuł: Jedyne takie miejsce w Warszawie

Data: 31.10.2011

– w słynnej Noma w Kopenhadze (2 gwiazdki Michelin) oraz w legendarnej El Bulli (3 gwiazdki Michelin). Jest kucharzem doskonałym z ogromnym doświadczeniem związanym z kuchnią tradycyjną, a jednocześnie specjalistą w dziedzinie „kuchni przyszłości” - zwanej także kuchnią molekularną. Dzięki temu doświadczeniu Robert Trzópek odnalazł równowagę pomiędzy klasycznym i innowacyjnym podejściem do gotowania. Tamka 43 to jego autorski projekt. Zdobyta wcześniej praktyka pozwoliła mu na wprowadzenie nowatorskich metod kulinarnych na rodzimy grunt. Polskie podniebienia otwarte są na eksperymentowanie i inspirujące połączenia smaków podanych w oryginalnej formie. Robert Trzópek poddaje kulinarne gusta swoich gości ciągłym próbom i prowokuje ich do poszukiwania w kuchni czegoś więcej, niż tylko doskonałego smaku. Dania przygotowane przez niego wychodzą poza schemat i sprawiają, że obok kuchni Roberta Trzópka nie można przejść obojętnie.



Krótką karta, często zmieniana lista dań oparta na najlepszych, sezonowych produktach polskich i europejskich, przygotowywanych zgodnie z zasadami metody sous vide to wizytówka restauracji. Jednak Tamka 43 to nie tylko restauracja, ale także wine bar oraz kawiarnia, gdzie pasja stoi na równi z profesjonalizmem. Sommelier służy radą w wyborze wina z imponującej karty, zawierającej 120 starannie wyselekcjonowanych pozycji. Doskonała kawa z logo restauracji pochodzi z norweskiej palarni i jest mieszanką przygotowaną specjalnie na potrzeby kawiarni przez baristkę Tamki 43.

Nowoczesna i bezpretensjonalna restauracja na światowym poziomie. Tamka 43 spełni oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy. Dania kreowane przez Trzópka, to coś dla poszukujących na talerzu zarówno klasycznych smaków i form, jak i tych, którzy lubią poeksperymentować, godząc się na zaskakujące akordy i pointy. Pewne jest, że wrażliwi na uroki kuchni próbując, jego arcydzieł będą bardzo zadowoleni. Kuchnia jest po prostu niezwykle smaczna, a przecież w dobrej restauracji właśnie o to chodzi...



Słowa kluczowe: [restauracja](#) [warszawa](#) [kuchnia polska](#) [wine & food noble night](#)

Autor: NC

(dodano: 31-10-2011)

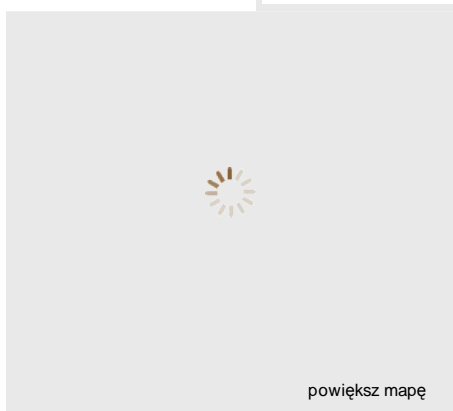
Komentarze {0}

Aby dodać komentarz, lub aby zobaczyć komentarze innych użytkowników, musisz się zalogować.

Login

Hasło





Popularne słowa kluczowe

grand prix travel f1 food&drink restauracja
hotel travel **travel** spa moda moto moto
restauracja biuro podróży warszawa
sztuka wystawa hotel fashion hi-tech kolekcja
premiera malarstwo biuro podróży
biuro podróży



La Première – doświadczenie pierwszej klasy
Podróż lotnicza w pierwszej klasie do doświadczenie zupełnie wyjątkowe,...



Ekologiczne sprzątanie naszych domów
Ekologiczne sprzątanie staje się coraz bardziej popularne. Zamiast...



I Aukcja Biżuterii
Zapraszamy Państwa na wyjątkowe wydarzenie jakim będzie pierwsza od lat...



Moda powraca do łódzkich fabryk
Zapowiedź jesiennej edycji Fashion Week Poland.

Art&Design
Travel
Hi-Tech
Lifestyle

Moto
Fashion
Home&Living
Kup Usługę
Concierge

Food&Drink
Beauty&Sport
Wydarzenia
Private Banking

Rekomendacje
Partnerzy
Autorzy
Praca w Noble
Concierge

O Noble Concierge
O Zespole
Turystyka
Szukaj

Regulamin i
Prywatność
Kontakt