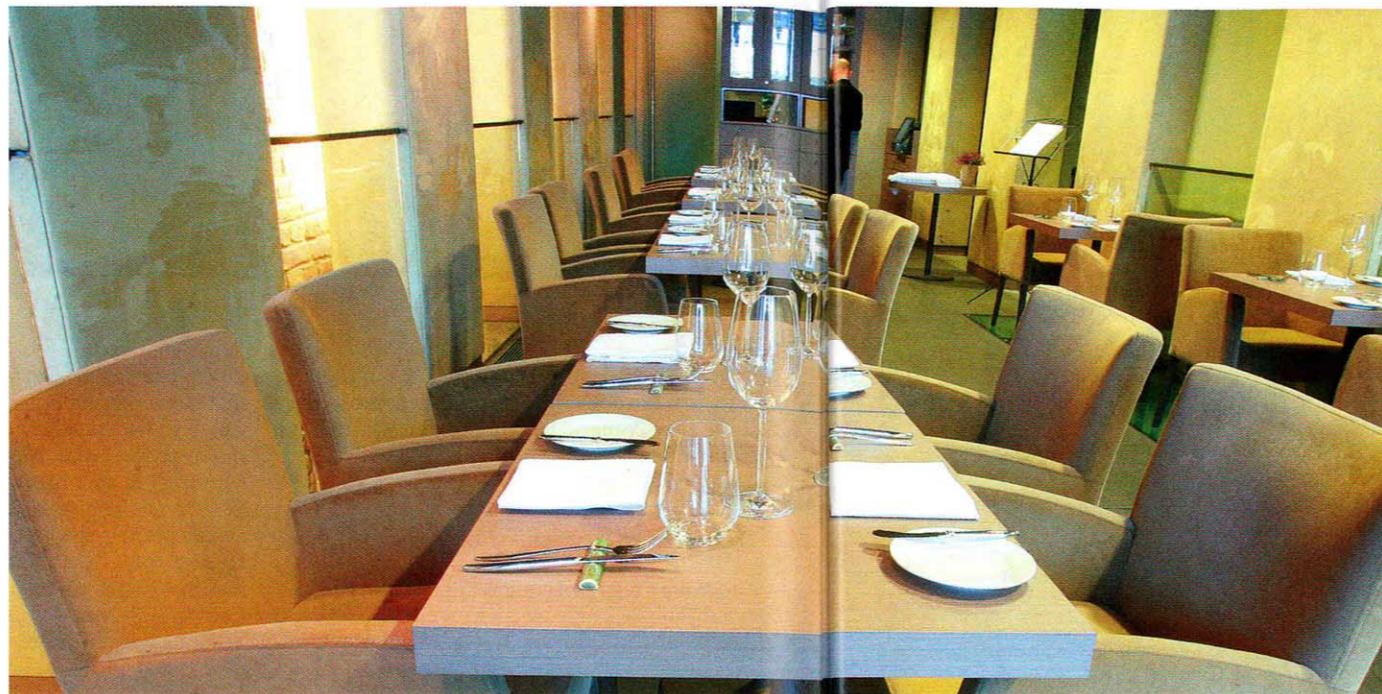


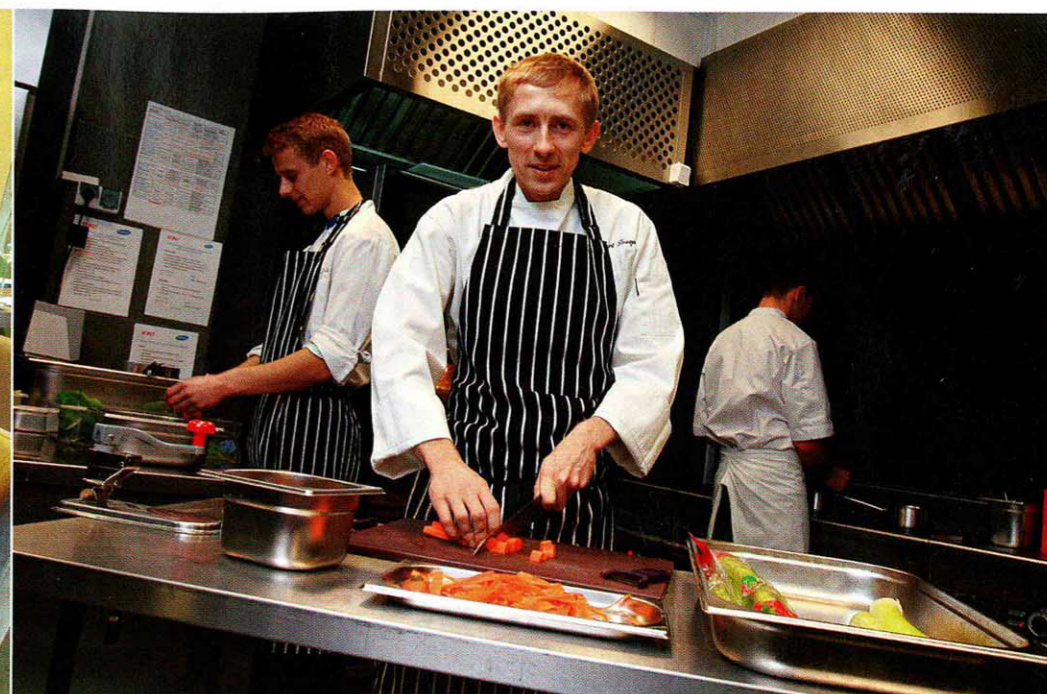
Przy dźwiękach mazurka

Byliśmy bardzo zaskoczeni, że nową restauracją na Tamcę miło wspominał monsieur Maurice Hennessy w przerwie skomplikowanej dysputy z nami o tym, który z koniaków tej firmy najlepiej smakuje z krwistym befsztykiem.

TEKST: STANISŁAW J. MAJCHERCZYK



Minimalizm. Wystrój lokalu jest nowoczesny, utrzymany w ciepłej, kremowej tonacji.



Szef kuchni. Robert Trzópek zabiera gości w podróż po smakach Europy.

Foto: Grzegorz Kawecki

Restauracja Tamka 43

GDZIE?

Restauracja Tamka 43
Tamka 43
Warszawa

OCENA:

Ogólne wrażenie 5



Karta win 5



Potrawy 5,5



Wystrój wnętrza 4



Obsługa 5



Na biznes lunch 5



Na obiad z rodziną 2



Nie było wyjścia, poszliśmy za ciosem i wpadliśmy na Tamkę 43. Z początku byliśmy lekko splotzeni, bo znaleźliśmy się w Instytucie Fryderyka Chopina. Wdaliśmy się, jak to mamy w zwyczaju, w rozmowy z obsługą. Zaintrygowały nas inspiracje dań w menu epoką Chopina. A co jadł sam Fryderyk Chopin? Są nieliczne ślady, że do mało wybrednych, zwłaszcza w bardzo wczesnej młodości, nie należał. Później, ze względu na postępującą chorobę, były to już bardzo trudne tematy. Lekarze zakazali mu praktycznie wszystkich tłustych potraw. Także wina i uwielbianej przez niego czekolady. Wiemy natomiast, że ryby jadł.



Orientalnie. Na dobry początek wieczoru — sałatka z tuńczyka. Z soją, miodem i imbirem.

Uniesienia pod sufitem

Może właśnie dlatego zamówiliśmy na przystawkę orientalną **sałatkę z tuńczyka**. W paryskich czasach Chopina chyba nie do zdobycia. Ze względu na osiągalną dopiero przy współczesnej technice możliwość podawania świeżej **ryby** nawet z dała od to-wiska. Chociaż na Majorce

mogło być już lepiej. Zwłaszcza, że George Sand wyśmienicie gotowała. **Tuńczyk** na Tamce był wyraźnie wcześniej obsmażony i delikatnie marynowany z **soją**. Pojawił się w miłych powiewach **czosnku, miodu, imbiru**, a także **limonki**. A kiedy nalano nam w kieliszki **Sauvignon**

Blanc, Domaine du Haut Perron, 2009, Touraine, Guy Albion, po prostu zaniemówiliśmy z zachwytu. I dobrze, bo w tle było slychać już tylko muzykę Chopina. Delektując się **tuńczykiem** z kieliszkiem wina, cichutko wzdlatywaliśmy w uniesieniu pod sam sufit.



Cielęcina. Wariacja na temat przepisu z czasów Chopina.

Danie jak z epoki

Z zainteresowaniem czekaliśmy na propozycję dań z **mięsa**. Przed przyjściem tu wiedzieliśmy, że prawie wszystkich lekarze Chopinowi zakazali. Za wyjątkiem tych bardzo lekkich. Na Tamce podano coś z epoki. Wariacje na temat delikatnej

cielęciny marengo z subtelnym puree z **borowików**. Była przybrana szalem z aromatem **pomidorów**. Może też **tymianku**? Gdzieś daleko przebijały się do naszych nosów powiewy **orzecha**. A do uszu mazurki. W sumie niezapomniane wrażenie. Przymknęliśmy

oczy, oczekując na pojawienie się wina w kieliszkach, spodziewając się w głębi duszy dobrego burgunda. A tu przypląnął **Pinot Noir** — ale aż z Antypodów. W tamtej epoce niewyobrażalny nawet w marzeniach

sennych (**Hunky Dory, 2009, Marlborough, Nowa Zelandia**). Traf w dziesiątkę — **cielęcina** radośnie zatupała rączkami, a **borowiki** uchyliły kapeluszy.



Bez maku. Na deser figa w sosie waniliowym. Pychał

Figa z imbirem

Na deser podano nam ... **figę**. Ale z **pieczywym migdałowym**. Wcześniej gotowaną w **porto**, chyba z **pomarańczą i imbiem**. Wszystko polane **sosm waniliowym**. Zachęcano, by spróbować jej z kieliszkiem wódki. Spróbowaliśmy. Było mało przyjemnie.

Sytuację zdecydowanie zmienił **Chambard**. Jego **jeżynowy** posmak w kombinacji z **figą i migdałami** to już zupełnie inna bajka. Zdecydowanie warto spróbować.



Żeglarz z Antypodów

Hunky Dory, 2009, Marlborough do cielęciny z borowikami — strzał w dziesiątkę!

Gdzie centrum graniczy z Powiślem

Restauracja Tamka 43 mieści się w miejscu szczególnym — w budynku Centrum Chopinowskiego.