

STOLICA OD KUCHNI

TAMKA 43

Skromne wnętrze nie zachęca do zamówienia obiadu. Ale menu składające się zaledwie z trzech dań oraz nazwisko szefa kuchni sugerują, że powinno być ciekawie. Robert Trzópek pracował w kopenhaskiej Nomie uznanej przez brytyjski magazyn „Restaurant” za najlepszą restaurację świata. Praktykował też w miejscu numer dwa tej listy, czyli słynnej katalońskiej restauracji El Bulli.

Teraz tworzy zaskakujące kompozycje dla lokalu usytuowanego w budynku Centrum Chopinowskiego. Na przystawkę poleca filet z łososia z galaretką z wasabi oraz pyłem z herbaty matcha (36 zł), a jako danie główne dorsza sous vide z warzywami bulwiastymi i esencją cytrynową (48 zł). Najtańszym daniem w menu jest risotto z borowikami (34 zł), które na życzenie może zostać oprószony płatkami białej trufli z Piemontu (za dodatkowe 25 zł za gram trufli). Ciekawe

są również desery: gruszka gotowana w czerwonym winie z lodami kawowymi, rokitnik z marchewką i lodami rozmarynowymi, a przede wszystkim mus z sera pleśniowego z lodami czekoladowymi. Wszystkie w cenie 18 zł. Tamka 43 oferuje do dań całkiem solidny wybór win. Jednak 30 zł za kieliszek Hacienda Abascal Crianza, gdy butelkę w sklepie możemy kupić za 75 zł, to przesada.

TAMKA 43

UL. TAMKA 43 (CENTRUM CHOPINOWSKIE)
WWW.TAMKA43.PL