



Ta Tamka

Niewiele restauracji w Polsce powstaje z pasji i miłości do kuchni przez duże K. Tym bardziej warte odnotowania i docenienia są te, których narodzinom towarzyszy coś więcej niż tylko chęć zrobienia interesu życia. Warszawska Tamka 43 jest właśnie jednym z takich lokali.

O nowym Muzeum Fryderyka Chopina w Pałacu Ostrogskich przy ul. Tamka głośno jest nie tylko w stolicy, nie tylko w kraju, ale i na świecie. O restauracji, która ulokowała się naprzeciwko, w budynku Centrum Chopinowskiego, będzie również głośno. Za jej powstanie odpowiadają bowiem wizjonerzy – właściciel Paweł Kwiatkowski oraz współwłaściciel i szef kuchni Robert Trzópek.

Pierwszy, organizator najlepszych koncertów w Polsce, spotkał drugiego w Gdańsku, gdzie ten szefował lokalowi polecanemu przez najbardziej znamienitych smakoszy Trójmiasta. Wiele miesięcy trwało namawianie go do współpracy, ale wreszcie stało się. Robert Trzópek, który wiele lat temu wyjechał w świat, by doskonalić swój – nie bójmy się tego słowa – geniusz, a wrócił owiany chwałą kierownika sekcji dań gorących w kopenhaskiej Nomie (najlepsza dziś restauracja na świecie) i z bogatym doświadczeniem z hiszpańskiej El Bulli (prowadzonej przez papieża współczesnej gastronomii Ferrana Adrię), zgodził się.

I tak powstała Tamka 43, miejsce, gdzie rozkoszować podniebienie można na poziomie, na jakim robić tego dotąd – przynajmniej w Polsce – nie można było. Trzópek to bowiem artysta i wizjoner *haute cuisine*, któremu nic nie przysłania tego co najważniejsze – to ma być po prostu smaczne. Jego tajemnicą jest metoda przygotowywania dań – nie tylko wolno i w niskich temperaturach, ale i w próżni. Stąd polędwica wołowa, wieprzowina z młodych świnek czy ryby mają tak niesamowitą konsystencję i smak, jakich nigdzie indziej nie sposób uświadczyc. Do tego oczywiście najświeższe i najlepsze składniki z całego świata, połączone w taki sposób, że przeciętny zjadacz chleba czuje się oszołomiony. Oczywiście do momentu degustacji, bo wtedy czuje się oszołomiony jeszcze bardziej.

Kuchnia jest w Tamce 43 najważniejsza, ale i sama restauracja jest bezpretensjonalna w swojej elegancji. Na parterze mieści się kawiarnia i wine bar, na piętrze stoją właściwe stoliki, przy których zmieści się ok. 40 osób. Doskonałej jakości sztucce, szkło i przewygodne fotele dopełniają całości przytulnego wnętrza (choć umieszczonego w budynku typu beton-szkło-stal).

Tamka 43 to restauracja fenomenalna. Można wybrać coś z menu à la carte lub zdecydować się na menu degustacyjne, które doskonale pokazuje kunszt tutejszego szefa. Restauracja słynna jest ze swojej piwniczki – w ofercie ponad 120 rodzajów najlepszych win. Wykwalifikowana obsługa pomoże dobrać je do konkretnych potraw. ☑

Info à la Carte

Tamka 43 restaurant,

café, wine bar

ul. Tamka 43,

00-355 Warszawa

tel.: (22) 44 16 234

www.tamka43.pl

info@tamka43.pl

Czynne:

poniedziałek – sobota:

lunch – 12.00–15.00,

kolacja – 18.00–22.00

café i wine bar:

pon.–nd. – 10.00–23.00

