

Powisłe, Centrum Chopinowskie, ul. Tamka 43

Opisanie restauracji Tamka 43 jest dzisiaj bardzo trudne.

Brakuje słów, które wydarte z naszych słowników przez marketingowców zostały zawłaszczone w interesie wielkich korporacji. Bo jeśli napiszę, że Tamka 43 jest galerią smaków, czy będzie to wzbudzało inne skojarzenia niż tandetny barek w centrum handlowym? Paleta aromatów? A fe! Koncert dla podniebienia? Łoboże! Odkąd na rogu Wilczej i Marszałkowskiej zobaczyłem szmateks z szyldem Teatr Odzieży, nawet nie próbuję sięgać do słownictwa teatralnego. Tymczasem Tamka 43 jest właśnie zarazem galerią, paletą, koncertem i sceną smaków, wyczarowywanych przez Roberta Trzópka, szefa, który zanim osiadł w Centrum Chopinowskim, pracował w najważniejszych restauracjach Europy. Kierował sekcją dań ciepłych w Nomie w Kopenhadze, uznawanej za najlepszą restaurację świata, odbywał praktyki w El Bulli na Costa Brava, należącej do maga współczesnej gastronomii Ferrana Adria. To tam nauczył się gotowania jako transgresji, jako przekraczania wszelkich ograniczeń, jako twórczości. W jego warszawskim lokalu nie zjecie sutej kolacji ani nie zaznacie biesiadnych klimatów. Również wilczy głód nie jest dobrym cicerone po tym miejscu. W ascetycznym, pozbawionym wszelkim ozdób wnętrzu, dajcie się porwać wyrafinowanej grze smaków, faktur i aromatów.

Na czarnych łupkowych tabliczkach Trzópek maluje haiku z produktów, których zazwyczaj nie kojarzymy ze sobą. Ich odczytanie nie jest zadaniem łatwym, wymaga uwagi i ostrożności. Zresztą przyjrzyjcie się sami: terrina z foie gras, spowita aromatem brandy, podkreślona cytrusowymi emulsjami i filecikami z grejfrutów (38 zł). Filet z łososia, który dzięki obróbce confit, ma soczystą, a zarazem lekko szklistą konsystencję, a spoczywa na wydmach z pyłu o zapachu japońskiej matchy (36 zł). Moment nieostrożnego głębszego wydechu i nad stolikiem tworzy się piaskowa burza o herbacianym zapachu. Opada powoli, mąci w głowie, a łosoś płynie po podniebieniu przez jakieś nieodkryte fiordy.

Mięsa do dań głównych Trzópek przygotowuje w niskich temperaturach, dzięki czemu zachowują zwartość i sprężystość tkanek, nie tracąc jednocześnie żadnych składników mineralnych i aromatów. O pierwszeństwo w tej konkurencji walczą ze sobą dwa kawałki piersi z kaczki w sosie z foie gras (69 zł) oraz identyczna drużyna z połędwicy wołowej w sosie maderowym (69 zł). Kaczkę wspomaga pieczona figa i mus z dyni, byczka flankuje ogromny pieczony prawdziwek i dwie kreski puree z selera. Przy odkrawaniu każdego kęsa widzisz nieskazitelną strukturę włókien oraz głęboki bordowy kolor o welurowej fakturze, skrywający smak unisono, zwarty, mocny, porywający. Konkurować z nim może wyłącznie grzybowe risotto (34 zł), do którego kelner wkraja dodatkowo muślinowe płatki białych trufli... Pierwszy... drugi... trzeci... Nie, czwartego nie będzie. Przy czwartym grozi szaleństwo, bo zapach królewskich grzybów wwierca się w nozdrza i opanowuje całą czaszkę. Jest ostry, lekko kwaskowaty, dębowy, ściółkowy, butwiejący. A zarazem magicznie słodki. Zapowiada rozkosz, ale i rozpad. Kusi i grozi.

Czy z tego zmysłowego osaczenia zdołają nas wyzwolić desery? Słodycz pieczonego buraka i kwaśna zieloność granity ze szczawiu są tłem dla rozsypanych między nimi świeżych malin (18 zł). Z kolei muślinowy, śmietankowo-czekoladowy mus kryje w sobie serce z błękitnego, pleśniowego sera (18 zł). Nie, na pewno nie, kulinarne limeryki to nie jest dobry sposób na uspokojenie pobudzonych zmysłów. Krew pulsuje w niebezpiecznym tempie, źrenice podejrzenie się rozszerzają, język nerwowo oblizuje spierzchnięte wargi. Po kolacji u Roberta Trzópka długo nie będziecie mogli zasnąć.

Tamka 43, ul. Tamka 43, Centrum Chopinowskie, dostępne dla osób na wózkach, lunch godz. 12-15, kolacja godz. 18-22, nieczynne w niedziele, tel. 22 441 62 34