

Najlepsze restauracje 2011: Tamka 43

skomentuj artykuł

Monika Kucia aktualizacja 2011-05-05

[Muzeum Chopina](#), [najlepsze restauracje](#), [Przewodnik Kulinaryny](#), [ranking](#), [restauracje Warszawa](#), [tamka 43](#), [Top 5 przez świat](#)

Ambitnie, kulturalnie, nowocześnie. Restauracja mieści się w Centrum Chopinowskim. Gotuje tu Robert Trzópek, który praktykował m.in. w słynnym El Bulli i w kopenhaskiej Nomie. Eksperymentował z kuchnią molekularną na Wybrzeżu w restauracji Filharmonia.



W Tamce 43 kuchnia jest wyrefinowana, ale prosta. Dużo tu wyrazistych, tradycyjnych smaków, nowocześnie zaaranżowanych.

W karcie znajdziemy teraz np. płynne żółtko z kalarepą i rzodkiewką czy jagnięcinę z puree z bakłażana, skorzonera i brązowym masłem. Menu zmienia się sezonowo. Dla ciekawych różnych kompozycji przygotowano menu degustacyjne.

W tej chwili zamówimy np. łososia confit z marynowanym ogórkiem i kurzem z herbaty matcha albo sorbet z zielonego jabłka z tapioką z buraka i pistacjami. Pozycją, która ma namieszać w głowach klientów, jest risotto z kalafiora z... czekoladą.

Restaurację wyróżnia dyskretna, fachowa obsługa, skromne wnętrze i kuchnia na europejskim poziomie.

Specjalnością Trzópeka są wytrawne desery, takie jak lody rozmarynowe czy suflet czekoladowy z lodami z zielonego pieprzu albo sorbet z marchewki i rokitnika z sosem balsamicznym (28 zł).

[Tamka 43](#), ul. Tamka 43, tel: 22 44 16 234; czynne od pon. do sob. w godz. 12-15 (lunch) i 18-22 (kolacja); w niedziele nieczynne, można płacić kartą