



# Kulinarnym szlakiem dworów i pałaców

Szlaki turystyczne już nie kojarzą się nam tylko z pieszymi górskimi wędrowkami. Coraz częściej prezentują nam nowe kierunki podróży – i to nie tylko tej turystycznej. Poza widokami w pamięci pozostają smaki, aromaty i wspomnienia kulinarnych doznań, które wyróżniają miejsca i spotkanych ludzi. Takich miejsc, z duszą i klimatem warto poszukać również na Pomorzu. Szlak dworów i pałaców skrywa mnóstwo opowieści, a serwowana w tych obiektach kuchnia doskonale uzupełnia historię o tradycje kulinarne regionu. Jesień sprzyja podróżom, zwłaszcza tym z charakterem, zatem do zobaczenia na kulinarnym szlaku Pomorza.



Pałac Poraj  
FOT. AGNIESZKA  
JASIŃSKA

TEKST: Agnieszka Jasińska / [www.kulinarnenawigacje.pl](http://www.kulinarnenawigacje.pl)





## PAŁAC PORAJ – OAZA SPOKOJU

Pałac w Poraju jest zabytkowym obiektem o ponad 100-letniej historii. Zachował on swoje oryginalne wnętrze, dzięki czemu można tu się przenieść w czasie do lat 20. XX w. Pałac otula ponad 8 ha magicznego parku, który otoczony jest stawami, mnóstwem drzew oraz bujnymi ogrodami.

Gospodarze Pałacu Poraj prowadzą to miejsce z myślą o gościach szukających nowoczesnych wygód, ale również dobrej tradycyjnej kuchni, gdzie króluje szef Leszek Kaźmierczak. Restauracja bazuje na produktach pochodzących z własnego ogródka. To tutaj szef kuchni osobiście pielęgnuje swoje uprawy i ich dogląda, które przygotowane z pasją i miłością do gotowania, serwuje swoim gościom. Kuchnia zachwyca polskimi specjałami oraz własnym wyrobem staropolskich kielbas i wędlin. Menu jest bardzo dobrze dopracowane, a lokalni dostawcy dbają, by dostarczane przez nich produkty były najwyższej jakości. Mile widziane są tutaj rodziny z dziećmi, które znajdują w Poraju dużo przestrzeni do aktywnego wypoczynku. Unikalny spokój, śpiew ptaków oraz natura na wyciągnięcie ręki to zaledwie ułamek przyjemnych doznań w Poraju.

## PAŁAC CIEKOCINKO – NADMORSKI LUKSUS

Pałac położony jest w kaszubskiej miejscowości o takiej samej nazwie. Przekraczając bramę wjazdową nagle ma się wrażenie, że człowiek trafia do innego świata. Jest po prostu zachwycająco pięknie i czas staje tu w miejscu.



Wszechobecna cisza i spokój wywołują przyjemne dreszcze, a otoczenie pałacowe wraz ze stadniną koni powoduje, że pragnie się tu zostać na zawsze. Tutaj w każdym miejscu czuć pasję, z jaką właściciele odtworzyli epokę, coś niesamowitego i magicznie majestatycznego. To rzeczywista podróż w czasie pierwszą klasą.

Do dyspozycji gości jest klimatyczna herbaciarnia, pałacowe bistro, ale perełką tego miejsca jest restauracja 1906 Gourmet Restaurant, która jest jedną z najlepszych restauracji na Pomorzu. Szef kuchni, Paweł Dołżonek, pracował wcześniej w znakomitej dwugwiazdkowej tokijskiej restauracji Narisawa. Na talerzach widać połączenie naszych polskich najlepiej wyselekcjonowanych produktów z kunsztem wschodnich technik kulinarnych. Pałacowa piekarnia sama wypieka francuskie bułeczki briosche podawane jako mała francuska przystawka zwana amuse bouche. Serwowana polska troć z burakiem z barszczu rozplywa się w ustach. Przygotowywana jest metodą tzw. mi-cuit, czyli na pół surowa, jak sushi. Wszystkie pozycje w karcie składają się z polskich produktów, z których szef kuchni tworzy dzieła sztuki. Do każdego dania obsługa kelnerska dobiera idealne wino, pochodzące z pałacowej piwniczki. Kryją się tam też mocniejsze alkohole, w sumie ok. 140 rodzajów win, whiskey i koniaków.



Deser w Gourmet 1906 Restaurant – Gruszka Konferencja z brązowym masłem  
FOT. ŁUKASZ STAFIEJ / WWW.POMORSKIE-  
-PRESTIGE.EU



Paweł Dołżonek, szef w Pałacu Ciekocinko  
FOT. ŁUKASZ STAFIEJ / WWW.POMORSKIE-  
-PRESTIGE.EU



Pałac Ciekocinko  
FOT. AGNIESZKA JASIŃSKA





↑  
Pałac w Rzućwie  
FOT. AGNIESZKA  
JASIŃSKA



↘  
Foyer Quadrille  
Hotel&Spa  
FOT. QUADRILLE  
HOTEL&SPA

↘  
Quadrille Hotel&Spa  
FOT. QUADRILLE  
HOTEL&SPA

Karta z menu degustacyjnym zapiera dech w piersiach. Wszystkie składniki tak idealnie do siebie pasują, że zmysły wciąż chcą więcej i więcej. Teren Pałacu Ciekocinko jest tak obszerny, że zapewnia kucharzom mnóstwo produktów z pałacowego ogródka. W daniach wykorzystywane są pałacowe kurki, podgrzybki i borowiki, których pełno jest w tutejszych lasach. Zioła, kielki oraz wszelkiego typu szczawiki dostępne są na wyciągnięcie ręki niemalże pod kuchennym oknem restauracji. Wszystko to właśnie sprawia, że restauracja 1906 Gourmet jest tak niezwykła, a jednocześnie taka prawdziwa.

Pałac oferuje atrakcyjne oferty pobytowe z różnymi atrakcjami. W czasie świąt sala balowa zmienia się w miejsce idealne do świątecznej uczty, a klimatyczna pałacowa biblioteczka zapełnia się gośćmi, gdzie przy kominku czyta się książki i spędza czas z rodziną. To miejsce najwyższej klasy, dla gości ceniących wypoczynek na najwyższym poziomie.

### PAŁAC W RZUCIEWIE – ŚREDNIOWIECZNY PAŁAC ZWANY ZAMKIEM

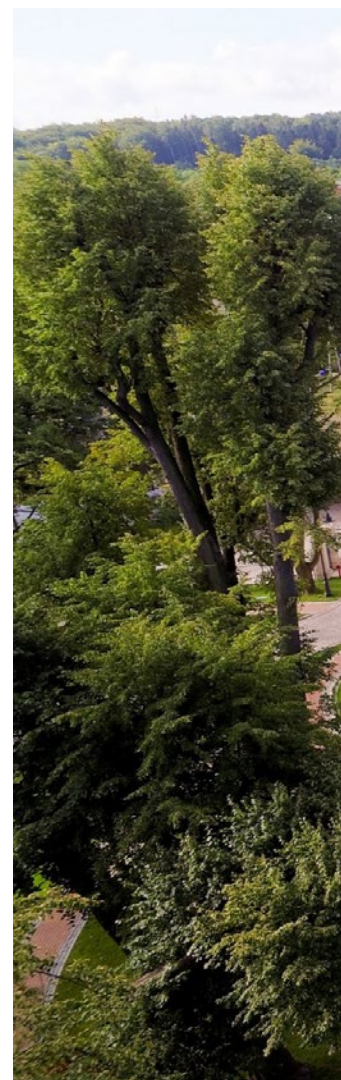
Zespół pałacowo-parkowy w Rzućwie zlokalizowany jest nad samym morzem zaledwie 20 km od Gdyni. Krajobrazowy park z XVIII wieku, który otacza pałac ma charakter ogrodu romantycznego z mnóstwem zieleni i drzew, gdzie znaleźć można spokój i ukojenie z dala od codziennego zgiełku. W romantycznych wnętrzach pałacowych znajdują się urokliwe małe komnaty biesiadne, gdzie często dochodzi do oświadczeń czy zaślubin. Obecnie

w pałacu w Rzućwie funkcjonuje elegancki hotel oraz restauracja i kawiarnia. Kuchnia pałacowa specjalizuje się w daniach staropolskich, gdzie szef kuchni Krzysztof Barwiński przygotowuje dania z największym dostojenstwem. Żurek w chlebie czy kaczka pieczona to tylko początek staropolskiej historii kulinarnej tego miejsca.

### PAŁAC W GDYNI – QUADRILLE HOTEL Z MAGICZNEJ BAJKI

Quadrille to ekskluzywny kompleks pałacowo-parkowy, który łączy w sobie naturę, historię i bajeczną nowoczesność. Właściciel pałacu postanowił urządzić w nim ekskluzywny, butikowy hotel z restauracją, częścią konferencyjną i spa. Pałac zapewnia swoim gościom 11 apartamentów, gdzie każdy z nich urządzony jest w innym niepowtarzalnym stylu. Pałacowe wnętrza inspirowane są *Alicją w krainie czarów*. Każdy detal, szczegół, element wystroju przywodzi na myśl właśnie ten magiczny, pełen iluzji i czarów świat. Jest to idealne miejsce dla osób ceniących sobie spokój i ciszę, gdzie w pałacowym spa z basenem najlepsi specjaliści dobierają zabiegi zgodnie z potrzebami swoich gości. Hotel posiada również bogatą ofertę konferencyjną, która sprawia, że szkolenia biznesowe są dużo atrakcyjniejsze i towarzyszy im unikatowa atmosfera.

W hotelowych wnętrzach mieści się wyjątkowa restauracja Białe Królik, gdzie swoje pomysły kulinarne wciela w życie szef kuchni Marcin Popielarz, zdobywca nagrody Gault&Millau 2017 jako jeden z najlepszych szefów kuchni Północnej Polski.





Deser z topinamburu  
w Restauracji  
Biały Królik  
w Quadrille  
Hotel&Spa  
FOT. ŁUKASZ STAFIEJ /  
WWW.POMORSKIE-  
PRESTIGE.EU



47

Slow food



Niesamowitość tego miejsca podkreśla bajkowa aranżacja oraz zaskakujące, niebanalne połączenia smaków, jakie znajdujemy na talerzu. Restauracyjna piekarnia wypieka dla swoich gości cudowne chleby – ze śliwką czy z pestkami dyni. Hitem restauracji, i to nie tylko podczas świąt jest barszcz czerwony z kiszonym hibiskusem, który zaskakuje gości swoim smakiem i aromatem. Deser, dzięki któremu szef Marcin Popielarz dostał nagrodę Gault&Millau, to zaskakująco pyszne połączenie topinamburu z fermentowanym czarnym bzem.

Wszystkie struktury i faktury w daniach idealnie się komponują tworząc jedną cudowną harmonię. Specjalnością szefa kuchni są receptury zamknięte w obrębie województwa pomorskiego, gdzie produkty dostarczają tylko lokalni dostawcy. Jest to gwarancja wysokiej jakości potraw, co czyni to miejsce jeszcze bardziej atrakcyjnym. •

Więcej informacji o pomorskich kulinariach i pałacach  
znajdą Państwo na [www.pomorskie-prestige.eu](http://www.pomorskie-prestige.eu)

