

# POMORSKIE *lokalnie*





# PRODUCENCI

Pomorskie to nie tylko plaże. To kaszubskie jeziora pełne ryb, to bujne, czyste łąki, to wreszcie wyjątkowe sery, przetwory czy okowity. Pojechanie tropem dobrego jedzenia to też fenomenalny powód do poznania Pomorskiego od zupełnie innej strony. Nie mniej ciekawej!



# WOJEWÓDZTWO POMORSKIE



## WSPÓLNOTA BUREGO MISIA

To jest niesamowita historia. Wspólnotę Burego Misia obserwuję i wspieram od wielu lat. Jej misją jest wsparcie osób z niepełnosprawnościami ruchowymi lub intelektualnymi. To takie ciepłe, dobre miejsce, które na różne sposoby dba o swoich podopiecznych, również poprzez wspólną pracę. W osadzie mieszka kilkadziesiąt osób – opiekunów i ich podopiecznych, którzy wspólnie zbierają i suszą zioła, robią wspaniałe sery, mają też niewielkie gospodarstwo. Bardzo Was zachęcam do zajrzenia do Zagrody, sklepik działa od godziny 10:00 rano. Osada jest malowniczo położona, wśród pól, łąk, tuż nad jeziorem. Bardzo się cieszę, że udało mi się w końcu do nich dotrzeć. Gdybyście chcieli ich wesprzeć to tutaj jest link do strony Wspólnoty – Bure Misie.

### GDZIE?

ul. Osadowa 7, Nowy Klincz  
83-400 Kościerzyna

[WWW](#)



## MAŁY HOLENDER

O żuławskim Małym Holendrze pisałam Wam już rok temu. Dom podcieniowy, w którym mieści się restauracja i możecie kupić ich produkty ma trzystuletnią historię, więc już sam w sobie stanowi niebywałą atrakcję szczególnie, że na Żuławach nie zostało ich zbyt wiele i po prostu warto go zobaczyć. Kupicie tu sery i przetwory, ale też znakomicie zjecie, bowiem menu tutejszej restauracji opiera się na prawdziwych żuławskich przepisach i lokalnych produktach, takich jak zupa klopsowa mennonickiej rodziny Andres czy gęś. Ich sery zdobywają nagrody, więc nawet gdy będziecie najedzeni, to warto się tu zatrzymać na małe zakupy. Do domu zabierzcie też ich piwo Szuwar z tatarakiem i ogórki z Żuławskich Smaków!

## GDZIE?

Żelichowo 31 A gm. 82-100 Nowy Dwór Gdański  
Przy drodze 502, obok kościoła św. Mikołaja

[WWW](http://www.malyholender.pl)



## SEROWARNIA RADOSTOWSKIE RARYTASY

To jest najprawdziwsze gospodarstwo, ale wciąż relatywnie niewielkie, prowadzone rodzinie, a wszystkie ich produkty wytwarzane są tradycyjnymi metodami w oparciu o niepasteryzowane mleko. Mają całkiem spory wybór serów – farmerskich z kozie-radką, czarnuszką, czosnkiem niedźwiedzim i mnóstwem innych dodatków, ale też sery dojrzewające, gomółki kociewskie z dodatkami, mleko prosto od krowy, jogurty, serki waniliowe, kefiry, masło, śmietanę czy maślankę. Nabiałowy szzał, a i tak nie wymieniłam wszystkiego. Ich „mazidło kociewskie”, czyli twaróg z przyprawami, taki na kanapki, rozbija bank!

Przy gospodarstwie mają sklepik, ale mają też małe dzieci, więc lepiej jest wcześniej zadzwonić i sprawdzić kiedy będzie otwarty.

### GDZIE!

ul. Dworcowa 7  
83-120 Radostowo

[WWW](http://www.serowarnia-radostowskie-rarytasy.pl)



## ROYAL NATURE

Royal Nature specjalizuje się w sprzedaży różnego rodzaju alkoholi, głównie polskich marek, mają też w ofercie czekolady premium, suszone owoce i przetwory, ale my dziś nie o tym. Oto bowiem produkują coś własnego, ze wszech miar godnego. Biała Orlica to już autorski produkt, seria zawiera cztery smaki: wódkę żytnią, nalewkę wiśniową z kawą, nalewkę malinową z chilli i nalewkę pigwową z nutą brandy. Bardzo ciekawe propozycje i choć oferta wydaje się wąska, to smaki są dopracowane. Myślę, że to też ciekawa opcja na prezent dla kogoś, kto ceni sobie nalewki, bo te są pierwszorzędne.

## GDZIE?

ul. Tadeusza Kościuszki 6A  
83-130 Pelplin

[WWW](http://www.royalnature.pl)



## ZAGRODA ŚLEDZIOWA

Myślę, że to dość znane już miejsce, ale też jedyne w swoim rodzaju. Na parkingu widziałam sporo samochodów z zagranicznymi rejestracjami, więc wnioskuję, że sława Zagrody Śledziowej zatacza szerokie kręgi. No więc, jak nazwa wskazuje, wszystko kręci się tu wokół śledzi. Znajdziecie tu niewielkie, ale ciekawe muzeum, knajpkę z dość krótkim lecz smakowitym menu i sklepik ze śledziami w każdej formie i postaci. Ze mną pojechało osiem słoików! Można tu wynająć pokój, bo na miejscu działa też pensjonat. Lokalizacja jest pyszna i z jednej strony możecie to miejsce potraktować jak atrakcję na deszczowy dzień, ale z drugiej miejsce na uwadze, że Zagroda leży w sercu Krainy w Kratę, o której też już Wam kiedyś pisałam, i którą uważam za absolutną perłę w koronie Pomorza. Tu naprawdę jest co robić i co zwiedzać. A wracając do jedzenia – opiera się tu na starych recepturach i możecie zabrać do domu takie frykasy jak śledzie z cebulką i żurawiną, śledzie w sosie śmietanowo-koperkowym, ale też zjeść znaną Wam doskonale z moich wypraw na Uznam czy Rugię bułkę ze śledziem. Pycha!

### GDZIE!

Starkowo 13  
76-270 Ustka

[WWW](http://www.zagroda-ślodziowa.pl)





## GORZELNIA PODOLE WIELKIE

Och, co to jest za miejsce! Pięknie położone, daleko od jakichkolwiek większych skupisk ludzkich, teren jest potężny, drzewa w parku monumentalne, a pomysł pierwsza klasa. I do tego 150 lat historii. Przede wszystkim jest to prężnie działająca, duża gorzelnia, która produkuje dla dużych odbiorców. Z tego aspektu interesujący jest dla nas fakt, że można się tu umówić na zwiedzanie i zobaczyć cały ten proces. Jest to też rodzinny biznes i wszyscy są w jakimś aspekcie w niego zaangażowani szczególnie, że ziemniaki pochodzą również z własnych upraw. Ale drugim interesującym dla nas aspektem jest kraft. Otóż całkiem niedawno, bo w roku 2019, część produkcji postanowili skierować w tę właśnie stronę. I tak oto powstały wódki bardzo premium, w których w smaku rozróżnicie czy powstały z ziemniaka czy z jęczmienia, czy z żyta, są to wódki rocznikowe. Ale to nie koniec, bo poszli o krok dalej. Nawiązali bowiem współpracę z jednym z najlepszych pomorskich browarów kraftowych – AleBrowarem – i przedestylowali ich piwa. Tak powstały trzy okowity: Hard Bride o aromatach miodu, słonego karmelu i toffi oraz Crazy Mike – tu znajdziecie aromaty cytusów, kwiatów i chmielu (Smoky Joe już nie mają w magazynie, więc nie piszę, że tu w smaku dominuje kawa i gorzka czekolada).

### GDZIE?

Podole Wielkie 22, 76-220 Główny

[WWW](http://www.gorzelnia-podole-wielkie.pl)



## KASZUBSKIE ZIOŁA

Niewielkie, rodzinne gospodarstwo... Ale cóż to znaczy? Tak wszyscy mówią. Otóż tu znaczy to tyle, że posiadają swój las i swoje naturalne łąki. Wszystkie zioła zbierają i przetwarzają ręcznie, są też pięknie konfekcjonowane, a wybór? Wybór przyprawia o zawrót głowy! Ja się zakochałam! Wiecie, z wyjazdów zawsze przywożę mnóstwo fantów, głównie jedzenia, którym obdzielam przyjaciół, wszelkie słoiczki i przetwory z kolei bunkruję na później, na przykład na zimę. A u nich można się fenomenalnie zaopatrzyć! Proszę bardzo, mamy tu napój wzmacniający z pietruszką lub pokrzywą, albo z żurawiną, jest też ziołowy napój wzmacniający, jest ocet jabłkowy, syrop mniszkowy, syrop z kwiatów czarnego bzu z lipą (ten zbunkrowałam dla bobasa na zimę), syrop wzmacniający z lipą, jest i sosnowo-ziołowy, jest zakwas z buraków, są herbaty, a więc różnego rodzaju mieszanki ziół, ale to, co mnie rozłożyło na łopatki, to – uwaga – SYROP SZCZĘŚCIA. No, chyba warto tu po niego zajrzeć.

## GDZIE!

Łąkie 9

77-143 Studzienice (przed przyjazdem dobrze jest zadzwonić)

[WWW](http://www.kaszubskieziola.pl)



## KASZUBSKA KOZA

Ach, Kaszubska Koza! To już legenda wszelkich festiwali, nie da się obok ich stoiska przejść obojętnie, bo to najpiękniejsze serki na świecie, znam i kocham je od lat. Ten z chabrami, macerowany w kwiatkach czarnego bzu jest bardzo sezonowy i udało mi się na niego jeszcze trafić, gdy tym razem jeździłam po Kaszubach. Koza położona jest precyzyjnie, przy samym lesie, jest tu czyste powietrze, przyroda i taka ekologia, że bardziej już się nie da. Sama przejażdżka, gdy później nawigacja prowadziła mnie przez bite 10 kilometrów leśnym duktem była przygodą. Gdy przyjedziecie do Kozy, to po prostu przy furtce zadzwonicie dzwonkiem. Pokażą Wam co akurat mają na sprzedaż, zwykle jest to kilka – kilkaście rodzajów sera. Ich flagowym produktem jest „kozia rura”, znana jest też „pijana koza”, wiele z tych serów trafia do najlepszych polskich restauracji. Ja wzięłam tym razem też kawałek sera z algami, który wygląda jak wyciosany z marmuru. Kaszubską Kozę można tylko kochać!

## GDZIE?

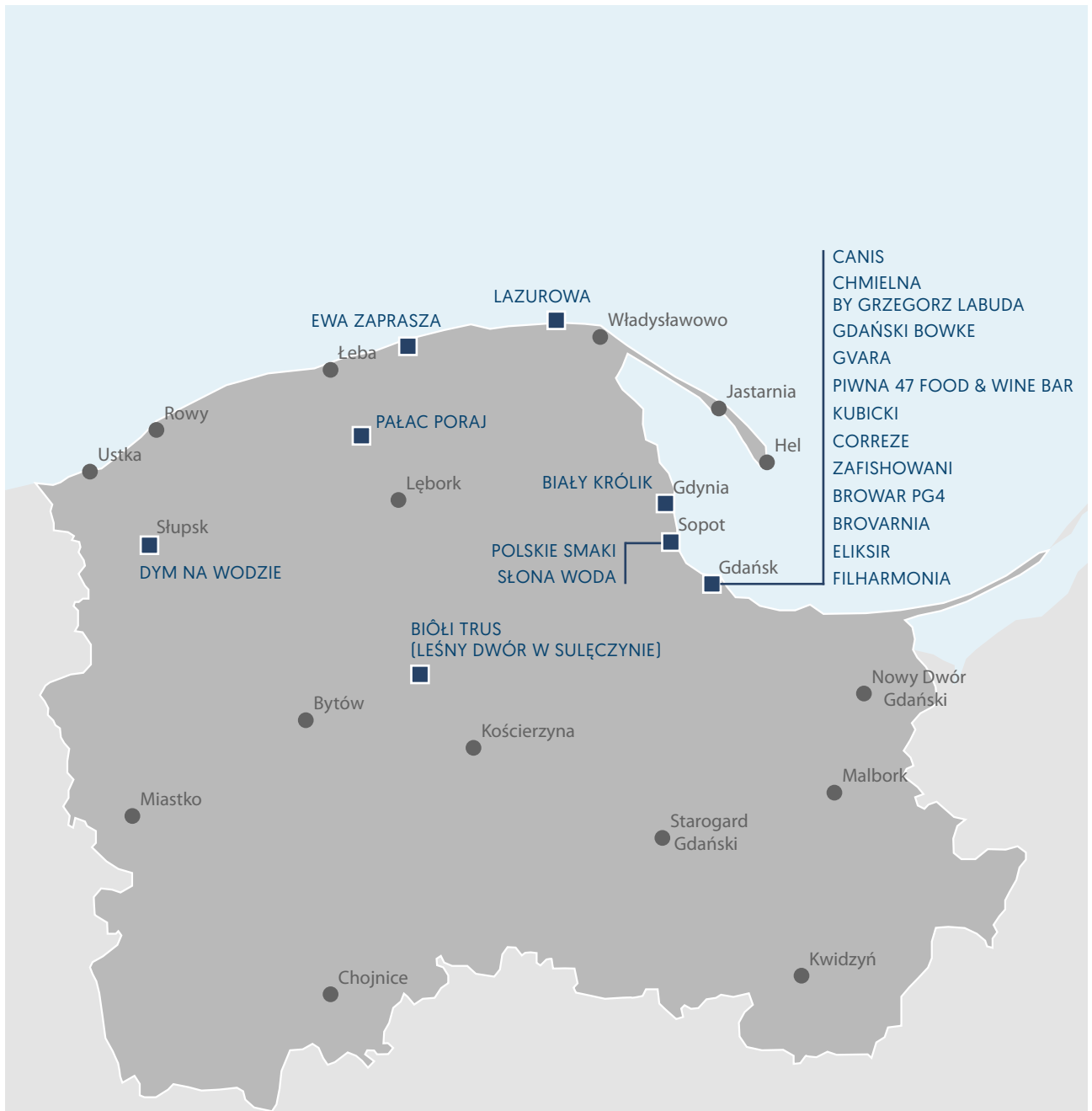
Robaczkowo 4  
83-441 Przytarnia

[WWW](http://www.kaszubska-koza.pl)



# RESTAURACJE

Nie mam cienia wątpliwości, że ten ebook wylądował w Waszych rekach dlatego, że lubicie dobrze zjeść. Słusznie, to jedna z większych przyjemności w życiu. A Pomorskie ma bardzo dużo do zaoferowania!



# WOJEWÓDZTWO POMORSKIE



## CANIS

Zaczynamy z wysokiego „C”. Dla mnie ta restauracja była odkryciem, nie jadłam w niej wcześniej. Aż nie mogę w to uwierzyć! Canis ma klasę, ma niebywałą historię, bo dzieje samej kamienicy są fascynujące, ma piękne wnętrza i powalająco dobrze karmi. Koniecznie tu zajrzyjcie. Z ciekawostek – mają znakomitą kartę win, w której znajdziecie nawet takie rarytasy, jak wina ze Wzgórz Golan, gdzie produkuje się najlepsze izraelskie wina. Ale wróćmy do jedzenia... W menu jest sporo ryb i owoców morza, ale są też bardzo interesujące propozycje jarskie, na przykład wyborna papryka nadziewana grillowanym arbuzem z serem „słona koza” i kalarepką. Wyborne są też empanadas z ziemniakami, solonym dorszem i sosem szafranowym. Koniecznie przyjdźcie tu z pustym brzuchem, bo co pozycja w menu, to ciekawsza. A do tego – jak wisienka na torcie – fenomenalna obsługa. Nic, tylko kochać!



## GDZIE?

ul. Ogarna 27/28  
80-826 Gdańsk

## WWW



## CHMIELNA BY GRZEGORZ LABUDA

Zaskakująco przestronna restauracja ukryta w bocznej uliczce. Jedzenie jest tu pierwszorzędne, atmosfera niezobowiązująca, a miłośnicy tatarów znajdą ich aż trzy w menu: z tuńczyka, dorsza i wołowiny. Szczególną uwagę zwróćcie na stek z kalmara, którego nie ima się żadna kolejna zmiana menu, bowiem jest flagowym daniem tej restauracji. I słusznie. Nie sądzę, bym kiedykolwiek jadła kalmara o tak maślanej konsystencji, choć przecież jadłam ich już setki w tak wielu miejscach na świecie. A ten najwspanialszy spotkał mnie w Gdańsku. Podany jest dość lekko – ot z salsą z marynowana czerwoną cebulą i młodymi ziemniaczkami. I słusznie, bowiem to on jest tu największą gwiazdą. W menu znajdziecie też stek z antrykotu z Pniew, ośmiornicę, sznycel cielęcy, zupę rybą, czy rosół z jesiotra. Zachowajcie jednak w pamięci stek z kalmara, zaklinam Was!



### GDZIE?

ul. Chmielna 26  
80-750 Gdańsk

### WWW



## GDAŃSKI BOWKE

Pierwszorzędna lokalizacja i stoliki z widokiem sprawiają, że Gdański Bowke na brak klientów nie narzeka, szczególnie, że szerokie menu oferuje coś na ząb od rana do wieczora. Tak więc mamy tu sekcję śniadaniową, ale też bardzo szeroką ofertę przekąsek zarówno ciepłych, jak i zimnych. Od razu uprzedzam, że porcje są spore, a bigos z sąsiedniego stolika pachniał tak, że pożałowałam, że go nie zamówiłam. Ale za to spróbowałam szeregu innych przysmaków: bardzo przyjemnego tataru wołowego, pasztetu z kaczki, jakże przyjemnego śledzia w oleju czy dorsza „po kaszubsku” w dość ciekawej panierce z wiórkami tartych ziemniaków. Dla zapalonych foodies cenna informacja: mają tu raki w białym winie!



## GDZIE?

Długie Pobrzeże 11  
80-888 Gdańsk

[WWW](http://www.gdanskibowke.pl)





## GVARA

Kolejny świetny adres. Bardzo swobodna atmosfera, dania oparte na lokalnych produktach, można tu wpaść już na śniadanie. Podoba mi się jak swobodnie temat lokalności interpretują pomorskie restauracje. Nie odżegnują się od krewetek czy awokado, ale jednocześnie łączą te produkty z tym, co urosło lub zostało wyhodowane pod bokiem. To tak przyjemna współczesność. Tak więc w Gvarze zjecie burgera z halloumi, ale też rosół z kaszubskiej gęsiny czy wyborny żurek na domowym zakwasie, a jajka, które tu dostaniecie będą ekologiczne. I koniecznie zamówcie pierogi, są absolutnie doskonałe, o cieście delikatnym jak tchnienie i z solidną ilością brawurowo doprawionego farszu.



## GDZIE?

Chlebnicka 48/51  
80-830 Gdańsk

## WWW



## PIWNA 47 FOOD & WINE BAR

Bardzo elegancko, bardzo na poziomie, piękne miejsce na romantyczną randkę, szczególnie że mają precudnej urody ogród zimowy. No i znakomitą obsługę. Piwna 47 z zewnątrz wygląda trochę jak bistro, a po przekroczeniu progu przenosimy się w bardzo elegancką przestrzeń. Menu nie jest zbyt długie, ot – trzy propozycje śniadaniowe, kilka przystawek, trzy zupy, kilka dań głównych. To, co dostajemy na talerzach odpowiada minimalistycznym opisom w menu – dania są dopracowane, raczej lekkie, świetna rybna, czy oszczędnie podana dorada. Być może dzięki temu zabiegowi na pierwszy plan wychodzi smak ryby. I świetnie, tak właśnie powinno być.



## GDZIE?

Piwna 47

Gdańsk

## WWW



## KUBICKI

Najstarsza gdańska restauracja. Oprócz powalającego widoku i całkiem niedawno odnowionych wnętrz, które zachęcają do dłuższej posiadówki, szczególnie przy niezbyt dobrej pogodzie, znajdziecie tu atmosferę trochę domową, trochę jak w lepszej gospodzie, generalnie raczej każdy się tu odnajdzie, bo menu również nie onieśmiela, ale za to bardzo jednoznacznie wskazuje, że jesteście w Polsce. To jest sama klasyka: tatar z poledwicy wołowej, żurek z białą kiełbasą, golonka w kapuście zasmażanej, kaczka w czerwonej kapuście, ale też takie dania, o których już mało kto pamięta: kaczka w maladze czy ozór w galarecie. A na drugim biegunie pęczotto z szyszkami rakoowymi i borowikami. Bo czemu nie?!



## GDZIE?

Wartka 5

80-841 Gdańsk

## WWW



## CORREZE

Fajna, nowoczesna kuchnia z pomysłem. Jeśli zapagniecie czegoś orzeźwiająco innego, to Correze będzie bardzo dobrym wyborem. Zjecie tu takie zestawienia jak: pierożki grzybowe z wędzonymi orzechami włoskimi i kawą zbożową, mule w piwie z boczkiem i szczypiorkiem, tatar z jelenia z brusznicą i majonezem truflowym czy sernik z maślanki z oliwą natki. Brzmi wybornie! Oczywiście nadobne zwróćcie też w stronę doskonałego kremu z młodej kapusty oraz risotto z owocami morza – wyborne, przemyślane, pełen smaku dania. A na koniec powalająco pyszne lody z palonego siana. Życ, nie umierać!



## GDZIE?

Stara Stocznia 2/7  
80-862 Gdańsk

## WWW



## ZAFISHOWANI

Uznawana za jedną z najlepszych rybnych restauracji w Trójmieście. Słusznie. Świetne, świetne miejsce z obsługą, która wbiła mnie w podłogę. Pan mnie zapamiętał sprzed roku! Tacy kelnerzy są na wagę złota i rzadcy jak czterolistne koniuczyny. I faktycznie, tu z miejsca czujecie się dobrze, komfortowo, czujecie się po prostu mile widziani. Tak właśnie powinno być. Znajdziecie tu przede wszystkim ryby i mięso, ale też sporo odwołań do lokalności, jest naturalnie zupa rybna wg. gdańskiej receptury, zupa rakowa, czy jesiotr w sosie z wędzonego koziego sera. W Zafishowanych świetne jest to, że nie boją się wyraźnych, mocnych akordów, że ich jedzenie naprawdę smakuje. Bardzo warto!



## GDZIE?

ul. Tokarska 6, wejście od ul. Długie Pobrzeże  
80-888 Gdańsk

## WWW



## BROWAR PG4

Nazwa zobowiązuje, więc znajdziecie tu zupełną piwną podaną z pietruszką, grzankami i kawałkiem boczku. Jest słona i dość kremowa. A dla pragnących przekąsek (lub zupełnie konkretnych dań) do piwa proszę bardzo: golonka o delikatnym, miękkim mięsie podana z kapustą i chrzanem, są też podpłomyki, a więc dość przyjemna przekąska, gdy nie chcemy zamawiać czegoś dużego i konkretnego. Ciekawą opcją jest „podpłomyk sadownika” o lekko chrupiącym cieście i z wyraźnymi słodkimi nutami żurawiny. Raczej klasyczne piwne skojarzenia i jeśli takie macie oczekiwania, to się nie zawiedziecie.



## GDZIE?

Podwale Grodzkie 4  
80-895 Gdańsk

## WWW



## BROVARNIA

Przede wszystkim robią własne piwo, mają w karcie koktajle oparte na piwie, a na takie dictum doskonałą odpowiedzią jest tu golonka, schabowy czy pół luzowanej kaczki lub żeberka BBQ. Dość klasyczne połączenie z piwem i absolutnie uzasadnione. Choć są w ścisłym centrum, to jednak nieco na uboczu, więc nawet w ogródku jest dość spokojnie. Wyborne są tu pierogi z gęsiną o dość delikatnym cieście i naprawdę zręcznie przyprawionym nadzieniu. A jeśli akurat będzie w karcie creme brulee, to koniecznie go zamówcie, jest doskonały – z prawdziwą wanilią, rozplwający się w ustach, niezbyt słodki lecz w sam raz.



## GDZIE?

Szafarnia 9  
80-755 Gdańsk

## WWW



## ELIKSIR

Świetne i dość znane miejsce z bardzo dobrą kuchnią, bezpretensjonalnym wystrojem i pomysłowymi drinkami. Tu czeka Was zupełnie odświeżające doświadczenie, bowiem w Eliksirze paruje się dania z drinkami. Dość niespotykana sytuacja szczególnie, że mają całe menu degustacyjne oparte na takich nietypowych połączeniach. Takie menu występuje również w wydaniu wegetariańskim. Poza tym te dania można zamówić po prostu z karty. Szczególnie interesująca jest troć z Zielenicy z korpem włoskim i cytrusowym risotto, a trzeba Wam wiedzieć, że risotto jest tu zawsze na medal, konfitowany pomidor z burratą czy górką cielęca z ptysem i żelem z derenia. Jeśli w menu będzie akurat chłodnik, to mocno rekomenduję!

## GDZIE?

Mariana Hemara I  
80-280 Gdańsk

## WWW





## BIAŁY KRÓLIK

Fine dining bez dwóch zdań. Wszystko jest tu piękne. Piękna lokalizacja, piękne wnętrza i piękne dania. Jeśli celebrować jakieś ważne wydarzenie, to właśnie tutaj. Obsługa na najwyższym poziomie, bardzo duży nacisk na prezentację poszczególnych dań i możliwie jakościowy produkt. Świetne jest brandade z solonego dorsza, czy cielęcina z sosem kurkowym i sernikiem ziemniaczanym. Właściwie każda z pozycji w menu jest tu ciekawa i z pomysłem. W menu znajdziecie tu również kaszubską zupę rakową, a gdybyście zapragnęli wybrać się w nieco dłuższą podróż, to Biały Królik oferuje menu degustacyjne, również w wersji wegańskiej.

## GDZIE?

Folwarczna 2  
81-547 Gdynia

## WWW



## FILHARMONIA

Cudowna lokalizacja z panoramicznym widokim na gdańską starówkę, nieopodal kładki, która co pół godziny pozwala się dostać na Ołowiankę, zaraz obok jest też AmberSky, czyli wielki Diabelski Młyn, z którego rozciąga się genialny widok. To także świetna atrakcja dla dzieci. W każdym razie moje było zachwycone. A Filharmonia z kolei zachwyca podniebienie. Mają rekomendację Slow Food, co samo w sobie ma duże znaczenie, bo tych naklejek nie dostaje byle kto, zapewniam Was. Zamówcie tu tatara ze śledzia z warzywami o idealnie zbalansowanym smaku i zupę musztardową, choćby z ciekawości. Nie bójcie się, musztarda nie dominuje smaku. Koniecznie wybierzcie też halibuta na homarowym kaszotto. Ryba o lekko chrupiącej skórce, podana z półmiękką, ale jednak stawiającą lekki opór zębom, maślaną kaszą... Raj! A dla mięsożerców obowiązkowym punktem programu powinno być udko gęsie podane na wybornej czerwonej kapuście z dodatkiem suszonej moreli.



## GDZIE?

Ołowianka 1  
80-751 Gdańsk

## WWW



## POLSKIE SMAKI

Jest tu tak pierwszorzędny widok na sopockie molo, że przez moment obawiałam się czy kuchnia mu sprosta. Ale sprostała. I to jak?! Przede wszystkim mają rekomendację Slow Food, a trzeba Wam wiedzieć, że jest dość elitarne grono i takie rekomendacje ma w Polsce raptem garstka restauracji. Mają krótką kartę, opierają się na lokalnych produktach. Zjecie tu genialną zupę rybną z pomysłem, bowiem ta jest zakwaszona wodą z ogórków. Ale jak to gra! Równie dobre okazało się nieco spolszczone ceviche z łososia czy znakomity dorsz z wybitną sałatką z kalarepki i blanszowanego szpinaku. Czy ja napisałam to dość jasno? Wybitną! Świetne są też pierogi z mięsem i kaszą gryczaną i równie świetna obsługa. To takie miejsce, w które bez grama wstydu zabierzecie znajomych zza granicy i się po prostu pochwalicie tym, co u nas najlepsze.



## GDZIE?

Powstańców Warszawy 10  
81-718 Sopot

## WWW



## SŁONA WODA

W spokojniejszej części Sopotu, blisko plaży, więc mewy śpiewają arie, wewnątrz w nadmorskim klimacie i dobre jedzenie. Idealny zestaw. Gdy będziecie studiować menu, szczególną uwagę zwróćcie na delikatne, dobrze zbalansowane w smaku paterki z gęsią wątróbką czy gravlax z łososia w buraczkach, które nie tylko nadają mu precyzyjnego koloru, ale i uszlachetniają smak. To delikatna jak muślin, pięknie przygotowana ryba. Zupa bouillabaisse na owocach morza to nie to, co dostaniecie w Marsylii, więc się nie zdziwcie. Ta jest lekka i orzeźwiająca, lekko cytrusowa. Jasnym punktem jest tu również polędwica jagnięca podana z truskawkami i delikatnymi jak marzenie kopytkami. No i nie zapominajmy o diable morskim w szynce parmeńskiej – podany ze szparagami, marchewką i kawałkiem małej kukurydzy, wszystko razem zapieczone w piecu, do tego znakomite risotto z kawałkami siekanych krewetek.



## GDZIE?

Jana Kilińskiego 11A  
81-772 Sopot

## WWW



## PAŁAC PORAJ

Pałac Poraj to nie tylko restauracja, choć zaraz do niej dotrzemy. W Pałacu możecie się zatrzymać na kilka nocy, by eksplorować okolicę lub wybrać się na długi rodzinny obiad, bowiem otaczający go park jest piękny, zadbane, pełen rzeźb, ma też zupełnie przyzwoity plac zabaw dla miłusińskich. Menu nie jest zbyt rozbudowane – na przystawkę tatar wołowy lub śledź, dwie zupy i kilka dań głównych. Jest tu klasyka: żurek – tu zrobimy małą pauzę – jest też zupa orzechowa, genialna, wspaniale kremowa, pełna umami, zamówcie ją koniecznie, a dalej królik w śmietanie, schabowy z kostką, czy sandacz w sosie ogórkowym, którego Wam również polecam.



## GDZIE?

Poraj 5  
84-352 Poraj

## WWW



## LAZUROWA

Nikt się nie spodziewa Hiszpańskiej Inkwizycji. Lazurowa była dla mnie pozytywnym doświadczeniem. Zjadłam tu wyborny, młodzikutki jak marzenie, bób smażony na maśle, ale też trudno smaku odmówić siekanemu śledziowi z jabłkiem, koprem, szalotką i gorczycą. W ogóle tak bardziej elegancko tu jest i jeśli zapragniecie odpocząć od klasycznych nadmorskich smaźalni, to czym prędzej pędźcie do Lazurowej. I pieczoną sięję polecę Wam tu jak najbardziej. A dla dzieci, coś co w menu wygląda nader skromnie, czyli „naleśnik z twarożkiem” to wielki talerz pełen dobroci, naleśnik lekki jak puch i mnóstwo bitej śmietany. Dzieci pokochają!



## GDZIE?

Droga Rybacka 54  
84-104 Jastrzębia Góra

## WWW



## EWA ZAPRASZA

To jest absolutna klasyka i jeśli będziecie w okolicy lub zechcecie zobaczyć latarnię morską Stilo, to tu macie już zajęczy skok. Miejsce jest tak oblegane, że bardzo rekomenduję zrobić wcześniej rezerwację i to nawet z kilkudniowym wyprzedzeniem. Restauracja przyjazna wszystkim istotom, a więc jest spory ogród, w którym dzieci się świetnie odnajdą, znajdzie się też miska z wodą dla psa. Tu zawsze warto na barszcz ukraiński z szyjkami rakowymi, który jest wybitny i jeśli tylko traficie go w menu, to zamówcie koniecznie, warto na wszelakie mięsa przygotowane w punkt i świeże ryby. To jest bardzo uczciwa i bardzo smaczna kuchnia. Prawie taka jak w domu, tylko lepsza.



## GDZIE?

Morska 49  
84-211 Sasino

[WWW](#)



## BIŹLI TRUS (LEŚNY DWÓR W SULĘCZYNIĘ)

Dwór z 1704 roku, świeżutko odnowiony, położony tak bajkowo, że zapiera dech! Do tego zadbane park, własna przystań i bardzo, bardzo przyjemna restauracja. Z jednej strony z lekkim zacięciem fine diningowym, a z drugiej jednak dość swobodnym klimatem, więc nawet jeśli pojawicie się tu w dresach, to nikt nie będzie na Was krzywo patrzył. Czy spodziewałam się tu w ramach amuse bouche dostać chips z glonów z majonezem z werbeną cytrynową? Przyznaję – zupełnie się tego nie spodziewałam. A był przepyszny! A dalej było już tylko lepiej. Kaszubska zupa rakowa inspirowana przepisem Paula Bocuse'a to jest szczerze złoto. Intensywny, bogaty w smaku krem zapieczony pod czapą ciasta francuskiego, skrywając w sobie całego, pięknie czerwonego raka. To naprawdę jest niespodzianka. I to jaka pyszna! Zjecie tu też żebro z dzika, smażonego sandacza czy delikatne policzki wołowe. Ach, i nie zapomnijcie o sałacie z kozim serem i czerwoną cykorią, jest bombowa!



## GDZIE?

Stefana Żeromskiego 15  
83-320 Sulęcino

## WWW





## DYM NA WODZIE

Tak, jak ten bardzo długi przewodnik zaczęliśmy perłą, tak – pozostając w morskiej nomenklaturze – perłą zakończymy. Oto kolejna restauracja z rekomendacją Slow Food, a Rafał Niewiarowski to kucharz niebywały, obdarzony wyjątkowym talentem, smakiem i przede wszystkim wielką miłością do lokalnego produktu. Dym na wodzie w nowej, słupskiej lokalizacji, to nie tylko cudna architektura z ciekawą historią. Wyobraźcie sobie, że ten detalista zlecił odtworzenie ceramiki, którą wykopali w piwnicy restauracyjnej i na niej podaje swoje dania. Takich wariatów można tylko czczyć. Koniecznie pójźcie tu w śledzia w śmietanie, bezbłędną zupę rakową czy policzki z sandacza. Policzki rybne to jest bardzo rzadki i cenny produkt. Wiecie jak wygląda sandacz, prawda? I że ma tylko dwa policzki? Malutkie? No właśnie. A pithivier z jagnięciny? Och! To jest taka rozkosz, tak delikatne, rozpływające się w ustach mięso. A to tego fura trufli. Jak się bawić, to się bawić!



## GDZIE?

Bałycka 8  
76-200 Słupsk

## WWW

Po więcej inspiracji kulinarnych zapraszam Was na  
[www.pomorskie-prestige.eu](http://www.pomorskie-prestige.eu)



# PLAŻE

Zapraszam Was w moje miejsca, spokojne i ciche nawet w środku lata. Na mapie znajdziecie moje ulubione plaże. Jeśli pinezka znajduje się blisko miejscowości, to wystarczy tylko kawałek od niej odejść, aby cieszyć się szumem fal na wyłączność!



# WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

# POMORSKIE *do zobaczenia*



Pomorska Regionalna  
Organizacja Turystyczna