



1. **Glassert svineknok** serveret på Restaurant PG4 på Craft Beer Central Hotel i Gdansk.

Polsk parad for sultne mager

Restaurantene i de tre byene som utgjør «Tricity» har i løpet av få år gått fra traust til moderne. Innovasjon og impulser har skapt nye retter hvor det tradisjonelle polske kjøkken er blitt gjort til matkunst og avanserte gastronomiske opplevelser.

TEKST OG FOTO: TOVE RAND RASMUSSEN

Tar du en rusletur i nesten enhver polsk by vil du finne som serverer svineknok med surkål og poteter, servert på

samme måte som i ualminnelige tider. På restauranter som PG4 på The Beer Craft Hotel i Gdansk får du den samme retten som glasert knok, servert med

finesse og smakfulle detaljer. Prøv den når du er i byen, men husk at det er en mettende rett.

På Restaurant Meridian ytterst på de lange piren i Sopot, serveres

sesongens råvarer tilberedt av dyktige kokker i marint og stilfullt miljø. Her er fisk fra Østersjøen, laks fra Norge, tigerreker fra Asia, kort sagt en meny med



1. **En smakfull kyllingsalat** servert på Restaurant Meridien.



1. **Polse restauranter** har utviklet seg kreativt. Dette er laks servert på en tilfeldig liten restaurant i Gdansk. Nydelig anrettet og korrekt stekt.



1. I **Restaurant Meridien** er det stil over lokalet, og klasse over maten som serveres.



1. **Nowy Swiat Restaurant** og Coctailbar i Sopot er et sted for både kreative gode cocktails og god mat.

inspirasjon fra store deler av kloden. Men selvsagt med polsk identitet, og derfor er en nydelig hjemmelaget Pavlova en selvsagt avslutning på et smakfullt måltid.

Ingen vei utenom noen gode cocktails

På vei tilbake fra den berømte piren kan du rusle innom Nowy Swiat Restaurant og Coctailbar. Noen vil si at maten her er så god at det ikke er verdt å gå 500 meter utover piren til Restaurant Meridien. Et bedre forslag er kanskje å spise en kveld på hvert sted, eller ha lunsj på en av disse og middag på den andre restauranten.

På kvelden søker mange til Nowy Swiat for en cocktail. En av barens mange egenkomponerte, en klassisk cocktail, eller kanskje et glass Belvedere vodka på polsk vis? Belvedere er polsk vodka oppkalt etter presidentpalasset i Warsawa,

Eventyrlig målt på eventyrhotell

I retning Gdynia ligger slottshotellet Hotel Quadrille Relais & Chateaux. Kanskje mest kjent for sin kreative innredning inspirert av eventyret Alice in Wonderland. Her finner du en restaurant med fokus på mat, så god at den er et eventyr.

Velg fra ala cartemenyen, eller be om en tasting meny. Da får du anledning til å smake på en lang rekke retter kreert av restaurantens kjøkken. Sett av god tid, for deres tasting meny er opplevelse, ikke en rask måte å fylle magen.

Skandinavisk med polsk touch

GÅRD er en restaurant med røttene sine godt plantet i det klassiske skandinaviske kjøkkenet. En enestående plass for et godt måltid, og med utsikt over havnen i Gdynia. Faktisk så god at den er funnet verdig en plass i Michelin-guiden.

«Et bedre forslag er kanskje å spise en kveld på hvert sted, eller ha lunsj på en av disse og middag på den andre restauranten.»



1 Restaurant Meridien finner du i Sopot, ytterst på piren i dette bygget.



1 Beata på Harry's Art & Café lager all mat fra grunnen. Dette er hennes himmelske patè. Den serveres med nydelig hjemmebakket brød.



1 Blåkveite servert på polsk vis på Restaurant Meridien.



1 På slottshotellet Hotel Quadrille Relais & Chateaux skal du velge en tasting meny. Det blir en flere timers reise i god smak og kreative retter.



1 GÅRD i Gdynia er en spennende restaurant som serverer retter inspirert av Skandinavia. Dette er kamskjell med fennikel og asparges.

«I det Skandinaviske kjøkkenet handler det om å nyte tiden med venner og familie.»

I det Skandinaviske kjøkkenet handler det om å nyte tiden med venner og familie. Derfor har restauranten satt sammen en meny som passer for alle. Du vil finne rustikk mat med flere smaker og en fin blanding av kjøtt, skalldyr, fiskeretter og desserter. Det fokuseres på årstidene og menyen gjenspeiler vår, sommer, høst og vinter.

Fantastisk utvikling

Det er mange restauranter

som kan anbefales. Det er lenge siden undertegnede journalist, ett tiår etter kommunistregimets fall, spiste tørstekt kjøtt med French fries av heller slapp kvalitet. Men for hver tur til den polske rivieraen etter det, har det vært en fantastisk utvikling.

Ingen vonde ord skal sies om smakfull polsk husmannskost. Marinert sild som forrett eller snacks til en god øl, en kraftig svinekotelett og kjøtttrike pølser

som finnes i utallige versjoner, for ikke å glemme supper – zupa.

Den beste polske suppen er soppsuppe. I et land med varmt klima og store skoger er det en overflod av skogsopp. Den beste soppsuppen jeg har fått servert fikk jeg på Harry's Art & Cafe i Sopot. Der lages den av eieren Beata. Er du først her, så forsøk også hennes hjemmelagede patè, som suppen servert med hjemmebakket brød. ●

AD