



Glassert svineknoke servert på Restaurant PG4 på Craft Beer Central Hotel i Gdansk.

Polsk paradis 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 kjøkkenet 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 svineknoke med surkål og poteter, servert på

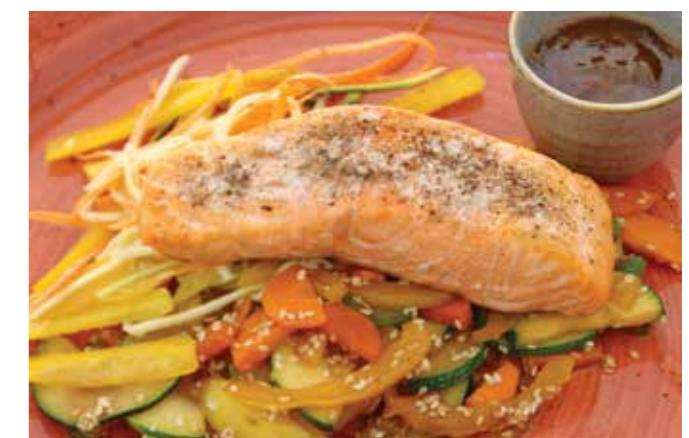
samme måte som i ualminnelige tider. På restauranter som PG4 på The Beer Craft Hotel i Gdansk får du den samme retten som glasert knoke, servert med finesse og smakfulle detaljer. Prøv den når du er i byen, men husk at det er en mettende rett.

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

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



En smakfull kyllingsalat servert på Restaurant Meridien.



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



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



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 selvagt med polsk identitet, og derfor er en nydelig hjemmelaget Pavlova en selvagt 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 verd 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.

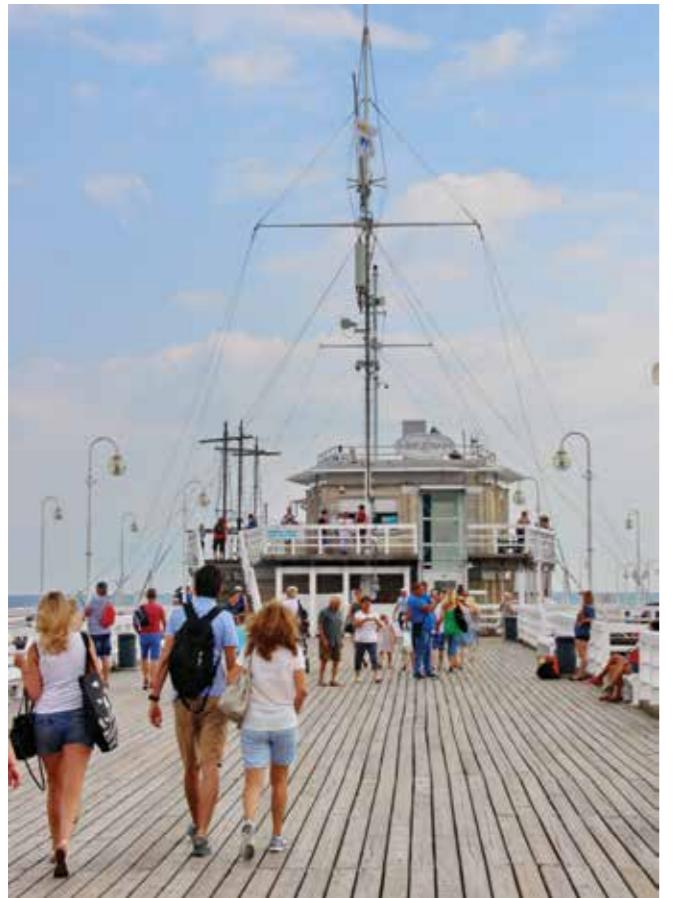
På kvelden søker mange til Nowy Swiat for en cocktail. En av barens mange egenkomponerte, en klassisk cocktail, eller kanskje et glass Belvedere vodka på polsk vis? Belvedere er polsk vodka oppkalt etter presidentpalasset i Warsawa,

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.

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.

«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.»



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



↑ Beata på Harry's Art & Café lager all mat fra grunnen. Dette er hennes himmelske paté. Den serveres med nydelig hjemmebakt brød.



↑ Blåkveite servert på polsk vis på Restaurant Meridien.



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



↑ 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 kjøttrike pølser

AD