

# USTA

jemy, mówimy, całujemy





— Puro Hotel —



— Metamorfoza —

## HOTEL NA WYSPIE

Ucieszyliśmy się, że w momencie przygotowywania naszego przewodnika akurat otwierał się w Gdańsku hotel marki, którą wyjątkowo cenimy. To czwarta już po Wrocławiu, Krakowie i Poznaniu lokalizacja Puro. Sprawdza się idea, by tworzyć hotele w ścisłych centrach miast, nowoczesne, ale subtelnie wtapiające się w okoliczną miejską tkankę. Bryła gdyńskiej filii, postawionej na Wyspie Spichrzów, nawiązuje do kształtu gdyńskich kamieniczek, choćby tych, które stoją dokładnie naprzeciwko hotelu. W wysokim lobby pną się do sufitu okrętowe liny, a menu restauracji Ink zdobią zdjęcia wytatuowanych marynarzy. Tu nie spotkacie tandetnych imitacji designerskich mebli, tylko oryginalne egzemplarze, starannie wybrane i (co też ważne) nie najbardziej oczywiste. Lubimy Puro za jego wygodne łóżka, młodą i bystrą obsługę, szlachetny kaflowy bar i lobby, w którym dominuje wspólny stół, zaopatrzone w ciekawe albumy i magazyny. A co ujęło nas najbardziej, to to, że na ścianach zamiast typowych w sieciach hotelowych tandetnych printów wiszą prace gdańskich artystów – zdjęcie ze stoczni Michała Szlagi i mozaiki z gdańskiego dworca Szymona Rogińskiego. Za tego typu pomysły, identyfikację restauracji Ink (wyjątkowo wysmakowaną) czy atramentową kolację wydaną na otwarcie hotelu przez Annę Królikiewicz (naszą przewodniczkę i współpracowniczkę) odpowiada londyńskie studio projektowe Double Decker. Lubimy bardzo!

**Puro Hotel**  
ul. Stągiewna 26 | Gdańsk  
[www.purohotel.pl/gdansk](http://www.purohotel.pl/gdansk)

## ŚWIŃSKIE NÓŻKI I LODY Z RABARBARU

Jeśli szukacie fine diningu w Trójmieście, z pewnością prędzej czy później przekroczycie próg Metamorfozy. Przez kilka lat szefem kuchni był tu Łukasz Toczek, kilka miesięcy temu zastąpił go Adrian Klonowski. W jego karcie panuje absolutna sezonowość. – Jeśli rybacy nie przywożą znad morza świeżych ryb, bo na przykład nie jest to czas ich połowów, w karcie ich nie będzie – deklaruje. I rzeczywiście w menu Metamorfozy, które dawniej było głównie rybne, dziś dominują mięsa: jest prosiak, głowizna pieczona całą noc z galaretką ze świńskich nóżek, rabarbarowymi lodami oraz rabarbarem krojonym z miodem rzepakowym, królik podwędzany na sianie podawany ze szpikiem wołowym, demi glace z drzewem jabłkowym oraz szczawiem leśnym na pieczywie pszennym własnego wypieku czy ożór opalany w żarze, później gotowany sous-vide z octem z czosnku niedźwiedziego i oliwą. „Wszystkie produkty są u nas polskie, od soli z Ciechocinka, przez warzywa i mięso, po nasze własne autorskie nalewki. Staramy się dopasować kartę do pory roku i tego, co dostępne na rynku, mamy całą sieć lokalnych, sprawdzonych dostawców” – opowiada Adrian. My cenimy Metamorfozę także za kreatywne akcje, które organizuje co roku, by jednoczyć polskich kucharzy i jednocześnie promować pomorskie kulinaria.

**Metamorfoza**  
ul. Szeroka 22/23s | Gdańsk  
[www.restauracjametamorfoza.pl](http://www.restauracjametamorfoza.pl)