

Warszawska kulinaria

Warszawa to kulinarna stolica Polski. Nie brakuje tu eleganckich restauracji z gwiazdką Michelin, bistro typu casual, czy barów mlecznych. Są tu miejsca na wystawną kolację, knajpki na spotkania w gronie przyjaciół, czy lokale przyjazne całym rodzinom. Na stołach Warszawy spotykają się smaki z całej Polski i z najodleglejszych zakątków świata.

Tradycyjna kuchnia polska oparta jest na lokalnych składnikach, takich jak różne gatunki mięs i ryb, grzyby, kiszona kapusta, buraki, czy korniszony, a swój wyjątkowy smak zawdzięcza odpowiednio dobranym przyprawom, choćby majerankowi, koprowi, czy kminkowi. Na jej smak wpływały przepisy kuchni żydowskiej, rosyjskiej czy niemieckiej, a dziś serwowana jest także w lekkiej i nowoczesnej odsłonie.

Obok restauracji z polskimi daniami, na ulicach miasta królują ramen bary, których nie powstydziliby się ulice Tokio, tawerny nawiązujące do najlepszych tradycji greckich wysp, czy pizzerie znane z gwarnej piazzy Neapolu. Jednak klimat i wystrój miejsc to nie wszystko. Dziś każdy właściciel lokalu dba przede wszystkim o jakość serwowanych w nich dań.

Świeże i wysokiej jakości produkty szefowie kuchni zamawiają u zaufanych dostawców, hodowców i rolników na Hali Mirowskiej, Hali Banacha, czy BioBazarze. To równocześnie miejsca spotkań, gdzie można na świeżym powietrzu skosztować polskich miódów, ekologicznych wypieków, czy mazowieckich serów. Szczególną popularnością cieszą się dawne hale targowe, które dziś, po gruntowej rewitalizacji, czekają na każdego, kto lubuje się w kulinariach i regionalnych przysmakach.

Obok nich, wyjątkowo często uczęszczane są wszelkiego typu imprezy kulinarne. Wielu wrażeń dostarczy wizyta na jednym z wielu festiwali, zjeździe food trucków, targu śniadaniowym, czy marketach typu street food, gdzie w niezobowiązującej atmosferze można spróbować amerykańskich burgerów, azjatyckich pierożków, naleśników i deserów w słoiczkach.

Warszawskimi słodkościami można delektować się w pijalniach czekolady z wnętrzami stylizowanymi na przedwojenne kawiarnie lub cukierniach o wieloletnich tradycjach. W Warszawie na dobre rozgościły się także butikowe piekarnie z wypiekami we francuskim stylu czy z amerykańskimi donatami. Popularnością cieszą się lodziarnie proponujące słodkości przyrządzane tradycyjnymi metodami wyłącznie z naturalnych roślinnych składników.

Warszawa to w końcu mekka amatorów kuchni wegańskiej i wegetariańskiej. Opiniotwórczy blog HappyCow Vegan Guide uplasował stolicę Polski w czołówce miast najbardziej przyjaznych roślinożercom. Działają tu wegańskie sieci burgerów i kebabów, restauracje z sushi i lokale o bardziej tradycyjnym charakterze.

Polska stolica słynie z oryginalnie urządzonej barów i pubów z piwami rzemieślniczymi z lokalnych i zagranicznych browarów, cydrów z jabłek z mazowieckich sadów, czy koktajli przyrządzonych na bazie polskiej wódki – trunku nierozzerwalnie związanego z polską tradycją.

Tak jak cała Warszawa, lokalna scena kulinarna jest niezwykle dynamiczna. Co roku otwierają się tu setki nowych lokali, które walczą o gusta szerokiej grupy odbiorców. Ich kreatywni szefowie kuchni wprowadzają w życie śmiałe koncepcje gastronomiczne, które zaskakują oryginalnością i wyznaczają kulinarne trendy. Warszawską kuchnię zachwycają się nie tylko krytycy, czy blogerzy, ale przede wszystkim jej mieszkańcy. To ich opinie są najlepszym przewodnikiem po labiryncie najlepszych warszawskich smaków i kulinarnych odkryć.