

KUCHNIA JAK MAGNES

Ani Starmach



FOT. RACIEJ LERCEJ / WWW.FOTOWYPL

Takiej restauracji jeszcze w Krakowie nie było! To zdanie powtarzałam jak mantrę podczas mojej kolacji w Zakładce. Podobało mi się w niej wszystko, spróbuję więc o tym „wszystkim” opowiedzieć i do wizyty serdecznie was namówić.

Bardzo często, gdy jestem w jakimś zagranicznym mieście i nie znam lokalnych knajpek, wybieram taką, gdzie jest pełno, ba, gdzie czasem trzeba nawet na wolny stolik poczekać, ale to czekanie bardzo się opłaca, bo przeważnie tubylcy na dobrych miejscach znajdują się najlepiej – i z takiej kolacji wychodzę bardzo kulinarnie usatysfakcjonowana.

W Zakładce wprawdzie nie ma kolejek ustawiających się przed drzwiami, ale bez wcześniejszej rezerwacji trudno tam o wolny stolik. I żeby było jasne – to nie dlatego że mało tam stolików (bo wręcz przeciwnie), tylko dlatego że krakowianie w nowej knajpce zakochali się od pierwszego wejrzenia.

Wnętrze jej jest dość ascetyczne, nieco przypominające francuskie bistra. Ale nie ma co się skupiać na skromnym wystroju, warto przejść do przebogatej karty. Została ona skomponowana przez tamtejszego mistrza ceremonii, czyli wybitnego szefa kuchni Rafała Targosza. Wiadac, że Zakładka jest jego

dzieckiem wymarzonem, miejscem dopieszczonym, a menu jest bardzo starannie przemyślane.

Skoro to bistro francuskie, to nie mogło zabraknąć francuskich klasyków: ślimaków, muli, serów, calvadosu. Karta jest tak smaczna, tak inna od tych, które proponują nam typowe pseudowłoskie restauracje w Krakowie, że dokonanie wyboru jest nie lada wyzwaniem. Na szczęście na kolację wybrałam się w uroczym towarzystwie, które pozwalało mi podjadać z talerzy, porównywać smaki.

Z czystym sercem mogę polecić ślimaki podane bez skorupki, za to z pieczarka-

mi i z jajkiem w koszulce, szpinakiem i pysznym winnym sosem. Wyśmienity był również omlet ze smardzami. Omlet, choć sugerowany jako przystawka, jest naprawdę spory, bardzo, ale to bardzo puszysty i delikatny w smaku, do tego pyszne grzyby, sos i niewiele więcej brakuje do pełni szczęścia. Tak myślałam, zanim nie spróbowałam wybornej terinny z ogona wołowego i idealnego musu z wątróbek z sosem z pieczonych pomidorów. Takich dań nie jada się na co dzień, a już na pewno nie w Krakowie. Poczulałam się cudownie dopieszczona i zadbana. Szczególnie że obsługa w Zakładce jest na najwyższym poziomie. Służą pomocą i pomocą, kelnerzy zapamiętują każdego gościa, więc jeśli zjecie tam choć jeden raz, to przy kolejnej wizycie nie będziecie musieli przypominać, jaką wodę lubicie najbardziej. To miłe i bardzo profesjonalne, dania do stolików przynoszone są w idealnych odstępach, nie czekamy ani za długo ani za krótko. Choć szczerze mówiąc, ja już nie mogłam się doczekać, bo na stół miała trafić gicz jagnięcia z rozmarynem, kaczka udko confit z sosem bernaïse i kureczak duszony w śmietanie na sposób lyoński.

Każde z mięs było cudownie miękkie, sosy do nich dobrane jak trzeba, dodatki chrupiące i aromatyczne, a porcje naprawdę spore.

W „wyścigu deserowym” bezkonkurencyjny jest ekler o z sosem czekoladowym. Jest jednym z lepszych deserów, jakie w ogóle jadłam. Na pewno sięgnę po niego jeszcze niejedną raz, bo od teraz Zakładka to moje ulubione miejsce na restauracyjnej mapie Krakowa.