

MENU

WARSZAWA PEŁNĄ GĘBĄ

A nóż

MACIEJ NOWAK

maciej.nowak@gazeta.pl

Jedną z moich podstawowych zasad życiowych brzmi: - Jeść tak. Gotować nie. Dlatego też, gdy tuż przed świętami zjawili się u mnie przyjaciele z sąsiedztwa ze zgrozą przyglądałem się ich akrobacjom kulinarnym w mojej kuchence, świadomie zredukowanej do skali Jajecznicowej.

Zresztą po co gotować, skoro już wszystko zostało ugotowane? Najpierw gotuje sam wielki generalissimus Wojciech Modest Amaro. Zaraz obok gotuje cała armia zawodowców: Jacek Grochowina, Adam Chrzastowski, Karol Okrasa, Kuba Korczak, Robert Trzópek, Ewa Wachowicz, Magda Gessler, Robert Sowa, Martin Jimenez Castro i tysiące innych wyższych oficerów gastronomii. Na skrzydle gotuje ogromne wojsko ochotnicze, złożone z niepoliczonych rzesz rondlerek i rondlarzy, a gdzieś tam w tyle kolejne setki tysięcy pospolitego ruszenia, złożonego z kochanek i kochanków, mam i ojców, babć i dziadków, ciotek i wujów, którzy w ten sposób uprawiają życie rodzinne i patriotyczne, gotuje nawet Janusz Palikot. A mnie pozostaje tylko jeść, jeść, jeść...

Niestety, u mnie na Szczęśliwicach, trudno jest kultywować kulinarne życie sąsiedzkie poza własną kuchnią. Lokali tu, jak na lekarstwo, a te, które są, raczej nie sprzyjają świątecznemu biesiadowaniu. Z wielką zazdrością spoglądam na Górny Mokotów, gdzie co chwila filuje szyld jakiejś malutkiej, osiedlowej knajpki. Adresowane są w większości wypadków do klienteli lokalnej i intruzi są traktowani raczej chłodno. Gdy kilka lat temu wyładowałem w Lokalnej przy ul. Różanej menedżer bardzo mnie prosił, bym przypadkiem nie napisał o nich felietonu. Gdy nie posłuchałem, do porządku przywołał mnie sam prof. Stefan Meller, ówczesny minister spraw zagranicznych, a jednocześnie sąsiad i wielbiciel Lokalnej. Po mokotowskich salonach trzeba poruszać się z wyczuciem, dlatego z duszą na ramieniu wszedłem do następnej miejscówki na Różanej, do malutkiego bistro A nóż.

Uroczym jest tu niesłychanie. Całe wnętrze to wariacja na temat bo-



azerii i drewnianych fornirów. Pokrywają ściany, pyszną się na stołach, w tym na social table, który, jak w małym lokalu, rzeczywiście spełnia przypisaną sobie rolę, czyli integruje gości. Bo A nóż, tak jak inne mokotowskie kulinarne pied-à-terre, służy przede wszystkim lokalnej publiczności, która wpada tu w kaptach, papilotach i bonżurkach, z psami i domowymi troskami. W ostatni piątek wieczór było tu sympatycznie gwarnie, pan kelner Albert z wdziękiem pośredniczył między salą i kuchnią, która nie sadzi się na żadne fiu bździum. Karmi po prostu smacznie, ale też niebanalnie. Z przyjemnością zjadłem uduszone ramię ośmiornicy na czarnym makaronie (69 zł) oraz soczystego, smakowitego burgera z serem kozim i cebulową konfiturą (33 zł). Wyśmienite było domowe gnocchi w palonym maśle (28 zł) oraz azjatycki udon, przyrządzony na sposób tajski (32 zł). Szefowa kuchni ma dobrą rękę do zup. Cudowna była zabeliana rybną z łososiem i krewetkami i drobniutkimi con-



Całe wnętrze to wariacja na temat boaze

chiglioni (16 zł), a kilka dni wcześniej z radością wciągnąłem lunchowy krem z zielonych warzyw.

Kompletnie bezsensowna okazała się natomiast tutejsza pizza (20-36 zł), która robiła wrażenie, jakby przygotowana ją na tekturze. Już, już chciałem strzelić focha, gdy o nogę otarł mi się biszkoptowy czworonóg, przyprowadzony przez siedzących obok gości, pan Albert położył na stole mandarynkę, a ktoś z dru-

giego końca sali posłał promień uśmiech. I pomyślałem sobie, w tym miłym otoczeniu naprawie nie ma powodu, by się żołądkowo: z powodu bezsensownej pizzy.

A nóż, ul. Różana 30 (budynek Kazimierzowska 43), tel. 608 386 388 można płacić kartą. www.anoz.pl, czynne codziennie od godz. 10, toaleta nieprzystosowana dla osób na wózkach