Restauracja U Kucharzy

31 marca 2011

Schodzimy wąskim korytarzem w dół. Mam wrażenie, że pomyliliśmy drogę i wchodzimy na jakieś zaplecze, mimo to idziemy dalej. Siadamy w dziwnym, ciemnym zaułku, przy kracie, na której wiszą poobgryzane pierniki z warstwą kurzu wskazującą na to, że wiszą tam co najmniej od Bożego Narodzenia 2007. Wszędzie kable, liczniki, kraty i kafelki a'la lata 60-te. Przy stoliku obok klientka opiera się łokciami o róg stołu, stół traci równowagę a na podłogę z hukiem leci butelka wina i wiadro do chłodzenia szampana pełne wody - przemysłowa podłoga dookoła jest mokra i śliska, podnosimy nogi, uciekając przed płynącą w naszym kierunku cieczą. Kelnerce wypadają z rąk talerze. Zastanawiamy się, czy to nie jest ukryta kamera. Muszę napić się wódki, mimo, że nie piłam od dnia ślubu. Chaos, bałagan, głośno, pełno ludzi krąży między stolikami.

Czujemy się, jakbyśmy siedzieli w kuchni. Bo i tak dokładnie jest. U Kucharzy (Ossolińskich 7, Warszawa) znajduje się w kuchni Hotelu Europejskiego. Napięcie mija dopiero po pierwszym kęsie tatara. Już wiemy, że rekomendacja w przewodniu Michelin nie jest pomyłką. Pomysł na restaurację U Kucharzy jest dosyć kontrowersyjny, ale udany.

Nastrój jak w gwarnym paryskim bistro. Krótka karta, to już dobry znak. Kuchnia typowo polska. Bierzemy 2 x tatar i 2 x żeberka. Jedzenie jest dobre… bardzo dobre. Tatar jest przygotowywany przy stoliku. Kapary, marynowane grzybki, kiszone ogórki, cebula, olej, sól, pieprz i pierwszorzędna polędwica. Patrzę na surowe mięso i cieknie mi ślina. Do tego chleb z masłem i zimna wódka bez przepitki. Jak w dniu imienin Jacka u moich rodziców paredziesiąt lat temu. Potem żeberka – mięciutkie, soczyste, podane z ziemniakami i buraczkami z patelni.

Jak już wspominałam, miejsce dla restauracji jest niesamowite. Restauracja znajduje się w pomieszczeniach kuchni i można obserwować kucharzy przy gotowaniu własnego posiłku. Hotel Europejski ma ciekawą historię. Po raz pierwszy został otwarty w 1857 roku, z 240 pokojami urządzonymi z przepychem i był to wtedy najlepszy hotel w Warszawie, aż do wybudowania Hotelu Bristol w 1901 roku. W latach międzywojennych hotel zmodernizowano, a wnętrza przekształcono według ówczesnej mody. W 1944 r. budynek spłonął, a narożnik u zbiegu Krakowskiego Przedmieścia i Ossolińskich zawalił się. Elewacje po wojnie odtworzono prawie bez zmian, ale wnętrza zupełnie przekształcono, bo hotel zajęła Wyższa Szkoła Wojskowa. Funkcję przywrócono hotelowi w 1962 r i prowadził go Orbis. W związku ze zmianą właściciela od 2005 roku jest zamknięty.

A co z restauracją w Hotelu Europejskim? Artykuł na ten temat napisał Jerzy S. Majewski dla Gazety Wyborczej („Hotel, aż ślinka cieknie. Co jadano w Europejskim?"). W menu restauracji z 1935 roku znalazł się barszcz z pasztecikiem, bigos domowy z maderą, podsmażana kiełbasa z cebulką, pierogi z mięsem, cynadry a la Turbigo, prosię z czarną kaszą, pularda w potrawce z ryżem, flaczki z lina i wołowina duszona po huzarsku. Wśród zakąsek zimnych polecano: sardynki w oliwie, szprotki, anchovies, filety śledziowe i kawior ziarnisty. Rok po Powstaniu Warszawskim, w ruinach hotelu, restauracja serwowała pieczone perliczki z kompotem z winogron, płaty cielęce w maladze, zrazy a la Nelson. Kelnerzy uwijali się w smokingach. Przynosili dania na porcelanowej zastawie, doradzali wybór wyszukanych trunków. Meble pochodziły z przedwojennej kawiarni i restauracji Hotelu Europejskiego. Obsługa była nienaganna. Do klientów należeli przedstawiciele władz, intelektualiści i odradzająca się inicjatywa prywatna. Pod lokal podjeżdżano samochodami marki DKW (Dampfkraftwagen) i BMW ściągniętymi z Ziem Odzyskanych.

Hotel Europejski tymczasowo hotelem nie jest, ale są zapowiedzi właścicieli co do rozbudowy i przywrócenia dawnej świetności temu miejscu. Ma być to jeden z najbardziej luksusowych hoteli w Europie. Elewacje mają zachować obecny wygląd, wnętrza mają zostać przebudowane z zachowaniem tych, w których ocalał historyczny wystrój. Na parterze mają mieścić się luksusowe sklepy i butiki. Mam tylko nadzieje, że U Kucharzy nie zniknie albo chociaż przeniesie się do kuchni innego podupadłego hotelu.

U Kucharzy jest w przewodniku Michelin i, naszym zdaniem, w pełni na to zasługuje (niedługo przestaniemy chodzić do restauracji, które w przewodniku nie są, burżuje!). Opinie na temat miejsca i jedzenia są różne, dla nas wizyta U Kucharzy była ciekawym przeżyciem.