



Curry house – najlepsze indyjskie jedzenie w Warszawie

21 stycznia 2012

Właściwie to nie wiem, jaki to jest typ lokalu: nie jest to na pewno restauracja czy bistro, ale nie jest to też buda. Będę więc używała neutralnego słowa „lokal” na określenie miejsca, żeby nie wywoływać jakichkolwiek skojarzeń. Na określenie jedzenia nie mogę jednak używać słowa neutralnego, więc określe je wprost: niesamowite, najlepsze indyjskie jedzenie w Warszawie, serdecznie polecam.

Gdyby nie opinie na gastronauta.pl nigdy bym tam nie trafiła i nadal jeździłabym do Centrum do sprawdzonych lokali, bo Curry House (ul. Żeromskiego 81, Warszawa) to lokal ani po drodze, ani w centrum, ani tym bardziej zachęcający z zewnątrz do wejścia. Dlatego też istniało realne ryzyko, że moja brzydka połowa przed samym wejściem do lokalu zapyta: „Wusia, to tu mamy jeść? Gdzie ty mnie przywiozłaś?” i nigdy tam nie wejdziemy... Ale udało się i od tej pory jemy tam regularnie.

To, co osobiście polecam, bo jadłam parokrotnie i zawsze było obłędne, to chicken tikka masala - potrawka z kurczaka pieczonego w piecu tandoor w ostrym sosie pomidorowym, butter chicken, czyli kurczak w sosie pomidorowym i chicken korma, czyli potrawka z kurczaka w kremowym sosie z orzechów nerkowca. Do tego ryż z kminem (jeera rice) lub do chicken korma - ryż szafranowy. Do picia polecam tradycyjnie mango lassi lub herbatę z mlekiem i kardamonem. A na początek placki papadam z soczewicy z syropem trzcinowym i hari chutney - sosem z kolendry i mięty.

Obsługa jest bardzo miła, w lokalu jest zawsze obecny właściciel. Dojazd prosty i, w odróżnieniu od centrum, nie ma problemów z parkowaniem. Dla tych preferujących własne naczynia jest opcja dowozu w promieniu 5 kilometrów lub zamówienia i odbioru osobistego.

Szkoda tylko, że potraw kuchni indyjskiej nie da się powtórzyć w domu, a przynajmniej nie z efektem końcowym na poziomie tego w Curry House. Smacznego!