



miejsce dobrze przyprawione

tekst: Agnieszka Majewska

Smacznie, lekko, bez nadęcia. **Atelier Smaku Bistro & Delikatesy**, nowa restauracja na wegańskiej mapie Polski, pozytywnie zaskakuje: pięknym wnętrzem, podejściem do roślinnego gotowania, a przede wszystkim... wyrazistym smakiem potraw!

W menu znalazły się kultowe już dania pary, takie jak fasolka po bretońsku, pierogi z soczewicą i oliwą truflową, danie *à la* kaczką z jabłkami (do tego m.in. chrzan z wiśnią i kawioorem wegańskim), danie *à la* ryba po grecku (z cudownym chlebem gryczanym z ziemniakiem na drożdżach),

gulasz z cieciorką, różnego rodzaju naleśniki, bliny czy fenomenalny bigos z grzybami. Poza daniami obiadowymi warto skosztować deserów – wspaniałego sernika, ciasta czy świeżego, lekkiego deseru na bazie nasion *chia* i musu malinowego. To obowiązkowe pozycje do pysznej kawy.



Agnieszka Majewska: ekolog, wegetarianka, wolontariuszka, aktywna działaczka na rzecz zwierząt. Pasjonatka natury, przyrody i medycyny naturalnej. Kocha morze, las i zbieranie grzybów

Właściciele lokalu nie trzeba nikomu przedstawiać. Jola Słoma i Mirek Trymbulak to para bardzo dobrze znana nie tylko w Trójmieście. Telewizja, blogi, *foodtruckeri*, szkoła, warsztaty, sklep internetowy... i oczywiście nasz miesięcznik to tylko niektóre z przedsięwzięć, z których znane jest małżeństwo projektantów. Teraz, w miejscu, gdzie kiedyś była ich pierwsza wegetariańska restauracja (19 lat temu!), butik i atelier, na ulicy Bytomskiej 36 w Gdyni, otworzyli bistro z bezglutenowymi daniami wegańskimi.

Nietuzinkowe, jasne wnętrze, w którym u wejścia witają nas manekiny, a potem szkło, lustra i kamień – tak wygląda miejsce, w którym można dobrze zjeść, a także kupić dania na wynos (produkty nadają się do mrożenia), zabrać do pracy dania gotowe do podgrzania, kupić przyprawy czy słodycze. 45 pozycji pracowni kulinarnej, wszystkie wolne od konserwantów, czeka na wielbicieli kuchni wegańskiej, ale (właśnie!) nie tylko na nich, bo smaki serwowanych produktów tu mogą zadowolić także osoby, którym kuchnia roślinna jest obca.





szymy tu, że składniki są tajne i znane tylko kucharzowi. Chętnie się nimi dzieli, przepisy możemy znaleźć na ich stronie, a cały (dosłownie) skład podany jest nawet

Wam zasmakowało.

W Atelier Smaku Bistro & Delikatesy zauważalne są detale. Także one sprawiają, że chce się tu wracać. Uśmiechnięci ludzie, darmo-



Hitem dla mnie okazały się różnego rodzaju pasty. Smalczyk ze skwarkami, humusy (także na słodko!), pasta makrelowa... Zakochałam się w humusie oliwkowym, prostym domowym majonezie, wyśmienitym maśle do smarowania, ale największe wrażenie zrobiła na mnie wegańska metka. Ni-



gdy nie jadłam lepszej pasty.

Właściciele są wyjątkowi także pod względem udostępniania tajemnicy zawodowej. Nie usly-

na ulotce. To zaskakujące, ale bardzo pozytywnie – wciąż bardzo mało jest miejsc, w których dostaniecie szczegółowy przepis na to, co przed chwilą

wa woda, wszystko smaczne, lekkie, z pasją, ale bez nadęcia, tak po prostu. Na jednej ze ścian napis „Pozytywne myśli są subtelne, ale bardzo ważną przyprawą zdrowego posiłku”. To miejsce jest bardzo dobrze przyprawione. »«

Atelier Smaku
– bistro & delikatesy
Gdynia,
ul. Bytomska 36
Pn. – sob.
10:00–18:00
Nd. 12:00–18:00

