

OTWARTA W GARNIZONIE //////////////////////////////////////

Dzieła sztuki, koncerty i lemoniada jarmużowa

Otwarta jest nowym miejscem na gastronomicznej mapie Trójmiasta. Otworzyli ją pasjonaci sztuki i zdrowego jedzenia. Nazwa ma być myślą przewodnią tego lokalu - odpowiadającą na potrzeby i sugestie gości, gdzie każdy może czuć się komfortowo.

Otwarta powstała na terenie osiedla Garnizon we Wrzeszczu. Właściciel lokalu nie chce kategorizować go „jako kawiarni czy restauracji, stąd też drugi człon nazwy lokalu: „Galeria Smaku”. - To miejsce, gdzie dostaniemy to, co czyni nasze życie piękniejszym - mówi Krzysztof Karżewicz, właściciel. - Połączenie estetyki, dobrej muzyki, oryginalnych smaków jest okazją, żeby zrelaksować się i spędzić miło czas, czując się jak u siebie w domu.

Otwarta została urządzona z rozmachem; bar z prasowanej miedzi, biblioteka, rzeźby (na otwarciu były to prace Petera Mandla ze Szwecji), na ścianach obrazy trójmiejskich artystów. W wyposażeniu przeważają połączenia stylu art deco z uniwersalnym drewnem i szarościami. Wystrój stworzyła firma projektowa Inter Urban, autorzy m.in. koncepcji aranżacji wnętrza Fabryki Przyjemności w Pijalni Czekolady E. Wedla w Warszawie.

W Otwartej będą odbywać się m.in. cykliczne spotkania z podróżnikami, fotografami, artystami czy ekspertami branży kulinarnej, a także emisje wydarzeń sportowych oraz koncerty na żywo z muzyką jazzową, bluesem, chillout. - 7 stycznia odbędzie się koncert Mariusza Myrchy, a 10 stycznia na pianinie zagra Michał Urbaniak - mówi Wojciech Cwik, menedżer. - W Otwartej mamy też przestrzeń, żeby prezentować

DOMINIK SADOWSKI



dzieła malarskie. Obecnie można oglądać u nas obrazy Wiesława Grzecha oraz Dariusza Grabusa.

Otwarta jest miejscem, w którego menu nie znajdziemy mięsa. Kartę tworzą dania wegetariańskie i wegańskie. Ich oferta będzie zmieniać się co cztery tygodnie, wraz z dostępem do sezonowych, ekologicznych składników. - Zależy nam, żeby promować zdrowy styl życia, stąd też przykładamy dużą wagę do jakości i pochodzenia naszych składników - mówi właściciel.

W pierwszej połowie stycznia będzie można zamówić tatar warzywny z tapenadą, papryką, cebulą, ogórkiem, awokado i pomidorem. Dań głównych jest kilka, m.in. kotlety z kalafiora w płatkach kukurydzyanych z purée z karmelizowanego topinamburu i salsą paprykową za 21 zł czy też nudle z cukinią, marchwią, cebulą, topinamburem, parmezanem, sezamem, rukolą i sosem orientalnym w cenie 18 zł. Jest też penne z czerwoną papryką, czosnkiem, chili, cukinią i sosem pomidorowym za

16 zł. Na życzenie gości przygotowywane są też dania w wersji bezglutenowej i wegańskiej.

Dzień rozpoczniemy tutaj od własnej roboty jogurtu roślinnego z kaszą jaglaną, daktylami, jagodami goji i siemieniem lnianym - za 12 zł czy też od fritatty z kozim serem, czerwoną cebulą, czosnkiem i młodym szpinakiem.

Na miejscu wypiekane są też domowe ciasta: z ekologicznych składników, bez „ulepszaczy”. Kawa pochodzi z Palarni Kawy przy ul. Tkackiej 7/8, espresso kosztuje 5 zł.

Do picia można zamówić też lemoniadę jarmużową (w cenie 9 zł) oraz naturalne soki za 5 zł. Są koktajl z kaszą jaglaną, owocami sezonowymi, laską wanilii i daktylami - 14 zł - oraz koktajl szarlotkowy z herbatnikami, bananem, jabłkiem, miodem, cynamonem i kardamonem.

EMILIA STAWIKOWSKA

»Otwarta, Gdańsk, ul. Słonimskiego 6.
Godziny otwarcia: 10-22