

# Rejsy

## Akademia gastronomiczna

Przybyłem, zobaczyłem, zjadłem Jadali tu David Gilmour i Rod Stewart

# Gwiazdy i bratki w Dolinie Radości

**Maciej Dobrzyniecki - prezydent założyciel Akademii Gastronomicznej, odwiedził restaurację w Dworze Oliwskim w Gdańsku**



Większości Gdańsk kojarzy się głównie ze Starym Miastem i w cieniu pozostaje wciąż jego drugie, nie mniej atrakcyjne oblicze. Mowa tu o Trójmiejskim Parku Krajobrazowym i jego rzadziej odwiedzanej części - Dolinie Radości.

W tym urzekającym otoczeniu położony jest Dwór Oliwski, stylowo odrestaurowany XVI-wieczny dworek, w którego skład wchodzi hotel z restauracją, centrum konferencyjnym i SPA - otoczony ogrodem w stylu francuskim. Lokalizacja dworu w lesie sprawia, iż odwiedzający go goście to często ceniące sobie prywatność osobistości życia publicznego bądź gwiazdy popkultury. Dwór Oliwski w swojej historii był miejscem pobytu księżniczki Anny, 11 prezydentów, a także słynnych artystów, jak David Gilmour i Rod Stewart. Często spotkać tu można i polskich celebrytów.

Restauracja mieści się w odrębnie wydzielonej części dworu, może przyjąć około 160 osób. Jej niewątpliwym walorem jest, przy sprzyjającej pogodzie, możliwość skorzystania ze stolików usytuowanych w ogrodzie. Wysoka estetyka wnętrza, z dbałością o szczegóły, wpływa na pozytywny nastrój przed rozpoczęciem lektury karty dań. Na szczególną uwagę zasługują ozdobne lustra oraz oryginalne dekoracje ze świeżych kwiatów. Warto dodać, że wypielęgnowany, ładnie iluminowany ogród, wraz z tarasem, jawi się wieczorową porą jed-



POLSKA AKADEMIA GASTRONOMICZNA  
ACADEMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

nym z bardziej romantycznych miejsc w Trójmieście.

Restaurację odwiedziłem w połowie maja, wraz z grupą znajomych. Ku mojemu zdziwieniu, menu, stanowiące kombinację tradycyjnej polskiej kuchni z nutą smaków śródziemnomorskich, zawierało typowe dla okresu jesienno-zimowego elementy i pozbawione było wiosennych

przysmaków. Gdy powróciłem do restauracji po zaledwie kilku dniach, z zadowoleniem przyjąłem lekkie i typowo wiosenne menu. Elementem karty, który wywarł wrażenie na moich zagranicznych przyjaciółkach, i godnym utrzymania niezależnie od sezonu, są „Smaki Polskiej Tradycji”, czyli kilka wyszukanych dań oddających istotę prawdziwej kuchni staropolskiej, takich jak żurek z polską kiebasą czy comber z jelenia w sosie z jabłkiem z dodatkiem żubrówki.

O prestiż gastronomiczny tego miejsca troszczy się od kilku lat Marcin Kowalski, który swoim kunsztem reprezentuje nową koncepcję polskiej kuchni tradycyjnej. Tego dnia „powitanie Szefa” (drobnostka podawana jeszcze przed przekąskami) zmaterializowało się na stole w postaci kaska cięlciny faszerowanej szpinakiem, podawanej w towarzystwie żytniego chleba własnego wypieku. Było to tylko preludium do zamówionej przystawki - koziny duszonej z delikatną paellą, pierożków z jesiotrem i szpinakiem oraz potrawki z kalmarów i mięsa małży z porem. Z menu wiosennego zaintrygował mnie tatar z sarny ze smażonymi borowikami i szczypiorkową



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

**Urzekające otoczenie i eleganckie wnętrza**

oliwą. Ceny przystawek wyniosły, w zależności od pozycji, nawet do 46 zł.

Wytrwałem smakoszom, szczególnie w czasie upałów, zalecam przed daniem głównym spróbowanie chłodnika ogórkowego z arbuzem (21 zł).

Wybrane przez nas dania główne - węgorz pieczony na brioszce z potrawką ze ślimaków i szparagów (94 zł) czy

połędwiczka cielęca pieczona w wędzonej słoninie z kulebiakiem (99 zł) - okazały się interesującą fuzją smaków. Moje zastrzeżenie budzi jedynie „zbyt hojnie” dodawana do dań śmietana, zaburzająca proporcje smakowe potraw, będąca zapewne jeszcze pozostałością po francuskiej gastronomii po francuskiej gastronomii do szkoły byłego szefa kuchni Dworu Oliwskiego.

Fantazja kierującego kuchnią Marcina Kowalskiego przejawia się nie tylko w smaku, ale i w kompozycji dań. Oryginalnym pomysłem szefa jest, niezależnie czy podaje comber z zającą, czy filet z sandacza, dekoracja dań kwiatami, (rzecz jasna jadalnymi, jak na przykład bratki).

Fachowa obsługa kelnerska i niezła karta win są dodatkowym powodem, dla którego w tym miejscu warto celebrować zarówno wydarzenia biznesowe, jak i prywatne uroczystości.

Obfitość wcześniej serwowanych dań z trudem pozwoliła mi na zamówienie deseru, choć propozycji, jaką są własnej produkcji lody liliowe z pomarańczą czy miętowe z czekoladą i arbuzem, ciężko było mi się jednak oprzeć...

Kontemplację przeżytych doznań smakowych zakłóciła chwila, w której otrzymałem rachunek, bowiem ceny w Dworze Oliwskim są zdecydowanie zbyt wysokie, nawet jak na standardy europejskie. Restaurację Dworu Oliwskiego nominuję do 2 Maków Prestiżu.

**Restauracja w Dworze Oliwskim, ul. Bytowska 4, Gdańsk, tel. 58 554 70 70**