



Wielkie żarcie Nowickiego. Dindemajo w Charlotte

Wielkie żarcie Nowickiego. Dindemajo w Charlotte



WOJCIECH NOWICKI 2012-05-25, ostatnia aktualizacja 2012-05-25 13:12:37.0

Na placu Szczepańskim powstało bistro Charlotte i zdaje się, że cały Kraków się o tym dowiedział. Nie dowiedział się ani po tygodniu działalności, ani po roku, tylko od pierwszego dnia, od pierwszej godziny. Charlotte (którą można nazwać Charlotte numer dwa, po warszawskiej na placu Zbawiciela) ściągnęła ludzi w sposób jakby magiczny.

Zanim jednak przejdziemy do atmosfery i jedzenia, opowiem o pewnym wieczorze: siedzieliśmy po sąsiedzku, pod Bombą, Charlotte była już zamknięta; gadaliśmy luźno o sprawach różnych. Wśród nas siedziało troje warszawskich ludzi, jeden był, jedna milcząca, jeden gadatliwy. Dwaj mówiący chętnie dzielili się przemyśleniami na temat Charlotte: w Warszawie, mówił jeden, to jest już kompletnie passé, tak właśnie powiedział: passé. Owszem, dodał, modne to było miejsce, ale już nie jest. Trzeba się tam było pokazać, ale już nie trzeba. A drugi w tym samym duchu pogrążył warszawską Charlotte, że niby straciła na znaczeniu, i - mówił - zobaczysz, tu będzie tak samo. Kelnerzy się starają? W Warszawie też się starali, a teraz zadzierają nosa i w ogóle beznadzieja. W Krakowie (mówili chórem koledzy z Warszawy) to właśnie nam się podoba, że możesz do Szarloty wejść na przykład w koszuli w kratkę wpuszczzonej w spodnie (taki podali symbol dyskwalifikującego obciachu) i nikt cię nie wykopie spojrzeniem; a w warszawskiej, jeśli nie masz na sobie paru tysięcy w ciuchach i pięknie podgolonej głowy, to nawet nie dotykaj klamki.

Poczułem ciepło na sercu, bo choć wieszczyli upadek młodej firmy, to jednak z przekonaniem, że w Krakowie jest lepiej. Jednak po zastanowieniu uznałem, że bredzą.

Francuskie koneksje

Charlotte, na placu Szczepańskim, w tej samej kamienicy co Bomba, mieści się na parterze, skąd krętymi schodkami można wspiąć się na półpiętro; a także w podziemiu, co brzmi ponuro, ale ponure wcale nie jest, bo są w tym podziemiu dwa wielkie świetliki, więc wpada naturalne światło i jest, mówiąc krótko, pięknie i jasno. Od pierwszego kontaktu rzucają się w oczy francuskie koneksje (menu, liternictwo napisów nawet) i dbałość o szczegół. Oj, chce się tu siedzieć, w aromatach świeżych wypieków (bo na dole siedzi się w piekarni, po prostu), oj, tak; albo przy wielkim stole na parterze, jedząc i patrząc na zebrane towarzystwo, albo na obsługę, albo na plac. Chce się tu jeść kanapki na ciepło i na zimno, francuskie wino pić, a kiedy przyjdzie czas na zupy, to jeść zupy. Chce się tu nade wszystko wpadać na śniadania o każdej porze, w końcu śniadanie wieczorem dobrze robi każdemu, szczególnie jeśli smaczne.

Śniadania tutejsze wydają się nieskomplikowane, ale właśnie w tym ich uroda. Wersja podstawowa, jeśli przeczytacie zapis w menu, niezbyt zachęca - koszyk pieczywa, domowa konfitura lub czekolada, dowolny napój gorący lub sok. Oczko wyżej: to samo plus jajko od kury z wolnego wybiegu, sadzone lub gotowane. Pytanie: czy to brzmi porywająco? Odpowiedź: Nie brzmi. Jednak zapis jest tylko błędym odbiciem rzeczywistości. Zapis nie bierze pod uwagę, że (o czym już była mowa) jest w Charlotte pięknie, że stoją kwiaty i niesie się zapach świeżego pieczywa, bardzo zresztą dobrego, że ta sala niesamowita na dole, że ten koszyk pieczywa to croissant taki jak we Francji i dużo chleba, a konfitury, co ja wam powiem, konfitury są doskonałe. Do tego (nie wiem, dlaczego milczy o tym karta) jest jeszcze miód lawendowy, doskonały. Lawendowy miód kojarzy mi się z Francją i choćby dlatego go lubię; a czekolady do smarowania, ciemna i biała - niewiele mogą na ich temat powiedzieć. Ale osoby uwielbiające czekoladę te czekolady z Charlotte uwielbiają jeszcze bardziej. Wszystko w słoikach z domową nalepką, część wyrobów można kupić na wynos. Powiem to otwartym tekstem dla mało domyślnych: znakomicie się je śniadanie w zaskakująco pięknym miejscu.

Klasyk francuskiego bistra

A jeśli się przychodzi na przekąskę nieśniadaniową, to można sobie zamówić na przykład kanapkę na ciepło. Kiedy byłem w Charlotte po raz pierwszy, poprosiłem o jakąś; kelner się napuszył i zaproponował DINDEMAJO. "Dindemajo", bo kanapka nazywa się "dinde mayo", po francusku, jak niemal wszystko w karcie, kanapka na ciepło z indykiem, majonezem i żurawiną w winie. (Dla nieznających francuskiego - przybliżona wymowa to "dęd majo", z naciskiem na "ę" i "jo"). Obsługa się stara, bardzo stara, ale nie da się czasem ukryć, że jeszcze nie umie; a karta z francuskimi nazwami to rzecz zdradziecka. (A "dindemajo" już weszło do rodzinnego słownika). Choć i tak jestem pełen podziwu, bo znam niektórych członków załogi, w swoich poprzednich pracach bywali milczący i ospali, a tu się uwijają i zagadują klientelę, zachowują się zadziwiająco, hm, inaczej.

Na ciepło można zjeść kanapkę z kozim serem, tymiankiem i miodem, i radzę to zrobić, bo to klasyczny zestaw, wspaniały. Na zimno - jest tu moja ulubiona kanapka pochodząca z biednej kuchni, z rillettes (swoją drogą tu również przyda się porada językowa), czyli wieprzowiną rozgotowaną w smalcu, podawana z korniszonem. Jest klasyk francuskiego bistra, kanapka z rostbefem (czasem budzi przerażenie, bo ten rostbef jest taki, jaki powinien być, czyli trochę krwisty), z majonezem i roszponką. Nawet kanapka z łososiem, śmietanką i koperkiem jest tu cholernie dobra; no co mam narzekać, kiedy narzekać niepodobna.

Przejadłem tu prawie całą kartę - o tyle to łatwe, że są w niej tylko drobiazgi. Croque-monsieur, czyli dwie kromki tostowego chleba z szynką i beszamelem, z serem gruyere, plus sałatka - znakomity. Delikatna, kremowa quiche, codziennie inna - bez zarzutu. Mus z wątróbek z brandy - pyszny. Talerzyk serów - przyzwoity, za to niedrogi. To wymyki zaledwie, mógłbym tak cytować dalej.

Kiedy tu piszę, moi drodzy, myślę o tym, że rano wstanę i pójde do Charlotte na śniadanie. A nawet jeśli nie pójde, to od samej myśli robi mi się lepiej. Charlotte to u nas nowinka, to sukces, a właścicielki błagam, żeby na niego chuchały.

Charlotte, pl. Szczepański 2

Kanapka 8, obzarstwo we troje (ale bez wina, które zmienia optykę) - 110 zł.