

Charlotte



MACIEJ NOWAK

maciej.nowak@gazeta.pl



Nietrudno ocenić, która z aktualnych warszawskich miejscówek uchodzi za najbardziej modną. Wystarczy odnaleźć takie, gdzie przy sąsiednich stolikach zasiadają mec. Lejb Vogelmann, red. Mikołaj Komar, kanadyjski biznesmen Jeff Butcher oraz mój przyjaciel Julek D. Niezłym kanarką w kopalniach, niczym jaskółki przed burzą są bezbłędni detektorzy najgorętszych lokalizacji Warszawy. Dzięki tej metodzie badawczej możemy ujawnić światu adres, pod którym spotyka się tej wiosny toute la Varsovie. Sławiątka, reklamiarze, ludzie mody i mediów, bywalcy i desigenerzy nie będą zachwyceni odkryciem ich tajemnicy. Już nawet wysłuchałem grózb, że jeśli napiszę o tym lokalu, muszę liczyć się z poważnymi konsekwencjami. Do strachliwych nie należę, więc zabieram dziś państwa na pl. Zbawiciela, gdzie jeszcze do niedawna działała jedna z ostatnich w naszym mieście central rybnych. Pierwotnie sklep stanowił kompleks z mieszczącą się na piętrze restauracją Mensa, specjalizującą się w daniach jeziorno-morskich. Kilka

lat temu pięterko przekształcone zostało w modny klub Flan B, a parę tygodni temu na parterze otwarto Charlotte. To właśnie na jej punkcie Warszawa zwariowała.

Połączenie piekarni z kawiarnią to popularny na świecie format gastronomiczny. Istnieją wielkie, międzynarodowe sieci tego typu, w ich obsłudze wyspecjalizowały się koncerny dostarczające technologie i produkty, pozwalające przygotowywać wypieki w warunkach nie do końca profesjonalnych. Do Warszawy i Polski moda ta dopiero wkracza, jej pierwszym zwiastunem był Vincent na Nowym Świecie, niedługo później pojawiły się lokale pod marką Saint Honore. Jednak to dopiero Charlotte rozbiła bank i obecnie śniadanko z croissantami prosto z pieca jest tym, co w Warszawie uchodzi za najbardziej chć. Na tle pionierów nowej piekarniczej fali Charlotte wyróżnia się tym, że w większym stopniu pełni rolę klimatycznej kawiarni niż sklepu z wypiekami. Troskliwy minimalizm, z jakim urządzono wnętrze, uwdzi od pierwszego momentu. Jest tu słonecznie, jasno, przestronnie, z zachowanymi relikami dawnego sklepowego wystroju. A na środku rządzi ogromny drewniany stół, który rano sprzyja integracji przy kawie i laptopie, wieczorami zaś zmienia się w wysoki bar, ogniskujący wszystkie plotki naszego miasta. Charlotte w ciągu kilkudziesięciu dni w tajemniczy sposób stała się pępuszkiem Warszawy,

choć do gastronomicznej doskonałości brakuje jej jeszcze wiele. Rozbrajająca bezradność młodziutkiej (i urodziwej) obsługi idzie tu w parze ze skromniutką, wręcz elementarną ofertą kulinarną. Uwielbiam świeże pieczywo z zestawem konfitur (spośród których najlepsza jest ta z pomarańczy), ale już z podanym do tego parzącym jajkiem na twardo naprawdę nie wiem co zrobić. Na talerzu serów ich porcje mają wielkość homeopatyczną, a bagietki są nieprzyjemnie przepieczone. Z kolei jednak kanapka z rostbefem potrafi uzależnić i strasznie się tęskni do wina, którego na razie ciągle jeszcze nie ma w menu. Za 10 zł karkowego można natomiast przyjąć z własną butelką ulubionego napoju.

I uwaga! Śniadanka jada się w Charlotte przez cały dzień, od 7 rano do ostatniego gościa, czyli gdzieś około północy. I wbrew potoczny opinii nie jest to wcale styl francuski. Tak śniadankuje się w Berlinie, na który nasze miasto nieustannie filuje z zazdrością.

➤ Charlotte, al. Wyzwolenia 18 (wejście od placu Zbawiciela), tel. 22 628 44 59, www.bistrocharlotte.pl, toaleta niedostępna dla gości niepełnosprawnych, można płacić kartą, czynne od poniedziałku do piątku od 7, w soboty i niedziele - od 9