



## Jem w Krakowie: Łukasz Cichy

2018-12-20

**Na co dzień szefuje kuchni w Białej Róży - eleganckiej restauracji z kuchnią polską. W innych krakowskich lokalach poszukuje prostoty. Łukasz Cichy poleca swoje ulubione miejsce w Krakowie.**

Na śniadanie: Wesola

Na śniadania w mieście wyciąga mnie żona. Najczęściej chadzamy do Wesolej na śniadanie, kawę i - kiedy uda nam się wysłać 4-letniego syna do babci - kieliszek bąbelków. Lubię to miejsce za prostotę i oryginalność, fajną obsługę i dobrą kawę. Mimo dość trudnej lokalizacji zwykle miejsce jest pełne rozgadanych, wesołych ludzi.

Na kawę: Karma

Oprócz Wesolej odwiedzamy też Karmę. Z jednej strony decyduje odległość - dwa przystanki tramwajem, z drugiej: świetna kawa i moje ulubione ciasto marchewkowe. Wokół otworzyło się sporo innych kawiarni, ale żadne nie ma tamtejszej nienachalnej obsługi i klimatu.

Niedzielny obiad: Karakter

Do niedzielnego obiadu siadam zwykle przy własnym stole. Najpierw na stół trafia rosół na wiejskiej kurze od mojej mamy, potem obowiązkowy schabowy. Gdybym jednak postanowił zamienić ten stół na którąś z krakowskich restauracji, to byłby to Karakter. Mam słabość do kuchni Daniela Myśliwca, dowodem niech będzie to, że żonie oświadczyłem się w Zazie.

Przekąska: frytki, pizza i sushi

Kiedy chcę sprawić przyjemność swojemu synowi idziemy na frytki belgijskie z sosem duńskim. Moja żona zamawia kumpira: pieczonego ziemniaka z dodatkami. Innym żelaznym punktem naszych kulinarnych spacerów jest Pizza Garden, która ku mojej radości przeniosła się na Lubicz. Czasami chodzimy też na sushi do Nago, syn wyjada ryż, a my resztę.

We dwójkę z żoną lubimy odwiedzać Euskadi. Marzy mi się kiedyś taki mały, przytulny lokal, gdzie możesz mieć kontakt z gościem. Mi udaje się to tylko podczas kolacji degustacyjnych. W inne dni w kuchni bywa zbyt gorąco, by móc spokojnie wyjść i porozmawiać z gośćmi.

Na randkę: Art.

Od kilku tygodni wybieramy się do Art, do Michała Cienkiego, i myślę że to będzie nasza następna randka.

Żeby kupić dobre ciastko: Oskar Zasuń

Jestem łasuchem, więc często słodczyce robię w domu. Są to zupełnie inne rzeczy niż w restauracji proste, zazwyczaj polegające na wykorzystaniu tego, co akurat jest w lodówce. Coś z niczego, jak ciastka owsiane. Innym łasuchom polecę ciastka u Oskara Zasunia. Tylko u niego mój syn prosi o drugą porcję, a to najlepsza rekomendacja.



Miejsce, w którym w Krakowie odpoczywam: dom

Pracuję 23 dni w miesiącu, często po 11-12 godzin. Nie jest to najprostszy zawód na świecie, ale przyjemny. Odpoczywam od niego w domu albo podczas zagranicznych podróży.

Danie, które najbardziej kojarzy mi się z Krakowem: potrawy z kminkiem

Do niedawna właścicielką Białej Róży była pani Urszula Kania, która pochodziła z łódzkiego. Nie znosiła kminku, co jak zauważyłem często powiązane jest z tym, gdzie się wychowało. Ja bardzo lubię popularny w małopolskiej kuchni kminek, który doskonale sprawdza się w zupach. Ostatnio przygotowałem na przykład świetny kminkowy chłodnik. Te terytorialnie uwarunkowane upodobania kulinarne są ciekawe. Kiedy pracowałem w Soul Kitchen z Andrzejem Polanem, lubiliśmy podawać na lunch ogórkową z ryżem przyzwyczajonym do ziemniaków warszawiakom.

Szef kuchni, który mnie inspiruje: Thomas Keller, Alain Ducasse, bracia Roca

Cenię w ich pracy to, że używają przeróżnych, często obcych lokalnej kuchni technik, ale zawsze kładą nacisk na lokalny produkt. Mnie inspiruje polska kuchnia domowa, ale też klasyczna kuchnia francuska, czy hiszpańska. Cały czas jednak pamiętam o tym, by pokazać smaki, na których się wychowałem.

Łukasz Cichy uczył się pod okiem Adama Chrzastowskiego, Andrzeja Polana, Andrei Camastry, Roberta Sowy. Jego kuchnia w Białej Róży to kompilacja tradycji z nowoczesnością.