



# INDIJSKA KUHINJA U LONDONU

Spremate li se uskoro u London? Naš gastronomski stručnjak preporuča vam da posjetite dva izvanserijska indijska restorana – **Tamarind i Quilon**, oba nagrađena Michelinovim zvjezdicama

# K

piše  
**Velimir  
Cindrić**

ad su prvi Europljani stigli u Indiju bili su šokirani shvativši da lokalno stanovništvo umjesto toaletnog papira rabi vodu. Nakon što je jedan od njih pozvan na indijsku gozbu, rekao je – „dobro da ga ne rabe, jer bi se zapalio!”

Naravno, radi se o jednoj od mnogih poluduhovitih šala na temu ljutine indijskih jela, temeljenih na predrasudi da je sva hrana u toj zemlji abnormalno ljuta. Kažemo predrasudi, jer u ogromnoj Indiji s gotovo 1,3 milijarde stanovnika ima mnogo regionalnih kuhinja s još više jela, od kojih mnoga nisu ljuta, niti se uklapaju u predodžbu laika o hrani te zemlje.

Uprkos tomu, predrasude kad je u pitanju indijska kuhinja ostaju. Jedna od njih je i ona o najtradicionalnijoj vrsti britanskoga lokala u kojem se poslužuje hrana, kojim mnogi drže *fish-and-chip shopove*, makar britanski povjesničari hrane imaju čvrste podatke koji pokazuju da se ta vrst zalogajnice prvi put pojavila u Londonu tek 1860-ih, više od pola stoljeća nakon prvog indijskog restorana u tome gradu – Hindoostanee Coffee House, koji je svoja vrata otvorio 1810.

Taj je restoran još prije dva stoljeća utroput suvremenoj sceni indijskih restorana u Britaniji, koja danas broji više od 10.000 lokala ili jedan na 6500 stanovnika. Radi se o industriji koja trenutačno vrijedi 3,2 milijarde funti, drži dvije trećine restoranskog nacionalnog posla uopće i mjesečno posluži 10

milijuna ljudi. Naravno da se tu prvenstveno radi o anglo-indijskim restoranima u kojima su jela prilagođena britanskome ukusu, pa ne čudi da se danas, primjerice, *tikka masala* od piletine drži jednim od „pravih britanskih specijaliteta”.

No, istodobno, London je i grad s najvećom koncentracijom autentičnih i kvalitetnih indijskih restorana te prijestolnica indijske kuhinje izvan njezina domicilna područja. Ta je kuhinja u Britaniji sazrijevala desetljećima, najčešće posredstvom već spomenutih neautentičnih i kvalitetom upitnih restorana, sve dok 1982. u Londonu nije

**TAMARIND** NUDI  
AUTENTIČNA  
SJEVERNOINDIJSKA  
JELA, PA RESTORANSKA  
KUHINJA MORA  
OMOGUĆAVATI SVE  
TRADICIONALNE  
TEHNIKE PRIPRAVE, KAŽE  
**CHEF PETER JOSEPH**  
(U DRUŠTVU NAŠEG  
SURADNIKA)



**TAMARIND**  
of MAYFAIR

20 Queen Street,  
Mayfair, London W1J 5PR  
(tel. +44 20 7629 3561)



Jedno od najpopularnijih jela u Tamarindu je *Janjeća koljenica Hyderabad*, poslužena u umaku od cimeta, kardamoma, klinčića, đumbira i češnjaka

otvoren Bombay Brasserie, prvi pravi indijski restoran u Britaniji, koji je čitavu scenu digao na sasvim novu razinu i kojemu se može zahvaliti za današnju raskošnu scenu lokala s tom vrstom kuhinje.

Upravo stoga, kao i zbog činjenice da se u nas, iako je *curry* prilično omiljen, indijski restorani pojavljuju vrlo sramežljivo (Zagreb ih, recimo, broji dva), odlučili smo proučiti scenu indijskih restorana u Londonu, posjetiti najbolje i sastaviti vodič za ljubitelje indijske kuhinje koji posjećuju taj grad.

**MEĐU RESTORANIMA** koje smo posjetili, za detaljniji prikaz odlučili smo izdvojiti dva izvanserijska primjera – Tamarind i Quilon, oba nagrađena Michelinovim zvjezdicama, kao predstavnike dvaju polova indijskih regionalnih kuhinja, one snažne i teže sa sjevera, te lakše i delikatnije s juga.

Prvi od njih, Tamarind, nalazi se u elegantnoj četvrti Mayfair i sjajan je primjer restorana koji se temelji na tradicionalnoj mogulskoj kuhinji bogatoj ribljim i mesnim jelima spravljenim u autentičnoj *tandoori* peći, kakva se rabi na sjeverozapadu Indije. Jelovnik, o kojem se danas brine 37-godišnji *chef* Peter Joseph, poprilično je eklektičan i posvećen jasnim, snažnim okusima.

– U Tamarindu se bavimo sjevernoindijskom kuhinjom, što je tradicija ovog restorana, i možemo se pohvaliti da imamo mnogo stalnih gostiju, kako Britanaca i Indijaca, tako i turista. Osim toga, bavimo se tradicionalnom kuhinjom, a ne modificiranom ili



U UGODNOJ SALI TAMARINDA UŽIVA SE U MORSKOJ SALATI (GORE), JANJEĆIM KOTLETIMA PUDHINA, GOSHT DUM BIRYANIJU, MALAI TIKKI (SREDINA), TIGER KOZICAMA (DOLJE) I MNOGIM DRUGIM SPECIJALITETIMA



**QUILON**  
41 Buckingham Gate,  
London SW1E 6AF  
tel. +44 20 7821 1899



CHEF RESTORANA **QUILON** (GORE), **SRIRAM AYLUR**, NUDI OBILJE IZVORNIH JELA DELIKATNE JUŽNJAČKE KUHINJE (DESNO) I MNOŠTVO SPECIJALITETA OD RIBE, RAKOVA I MORSKIH PLODOVA, POPUT JELA RIBARSKI ULOV (KRAJNJE DESNO)



europizirano. Dakle, namirnice i okusi su autentični, a jedina razlika je u količini začina koje rabimo – objašnjava simpatični Joseph, koji se kuhanjem zarazio još kao dječak, gledajući kulinarske šou emisije u rodnoj Indiji.

Peter je učio kod poznatog indijskog *chefa* Rakesha Upadhyaya, a u London je stigao 2004. s 26 godina. Najprije je radio u jednom malezijsko-indijskom restoranu, a potom prešao u Tamarind, prvi indijski restoran s Michelinovom zvjezdicom. Zvjezdica je u njega stigla 2001, dok je kuhinju još vodio Atul Kochar, danas *chef* restorana Benares (vidi okvir). Nakon što je šest godina koje je proveo kao *sous chef* Kocharova nasljednika, Alfreda Prasada, inače čestog gosta na britanskim televizijskim kanalima, Joseph je 2012. preuzeo kuhinju Tamarinda.

– Tada sam već sam bio verziran u sastavljanju sezonskih jelovnika. Naime oko 30-40 posto jela nikad se ne mijenja, ali ostatak da, s tim da se tu ne upuštam u kreativne kombinacije ili moderne verzije tradicional-

nih jela, koje ipak volim raditi za pojedina događanja, bankete i slično. No, Tamarind nudi tradicionalnu kuhinju, zbog koje smo i dobili Michelinovu zvjezdicu, pa od toga ne odstupamo – kaže Joseph.

Iako degustacijski meni nije indijska tradicija, Tamarind ga nudi, kao i još nekoliko vodećih indijskih restorana u gradu. Tu se najčešće zapravo radi o manjim porcijama većeg izbora jela s redovitog jelovnika. Osim *à la carte* ponude, Tamarind nudi menije od dva ili tri slijeda (21,50 i 25,50 funti), obilat vikend meni (32 funte) te degustacijske menije „Taste of Tamarind” (75 funti) i „Shahi Dawat” (72 funte).

**Osim Michelina i mnoštva gurmana, kvaliteta i konzistentnost Quilona privukla je i slavne goste poput Rogera Federera, Micka Jaggera i Jeffa Goldbluma**

**BOGATI, SNAŽNI OKUSI** sjevernjačke indijske kuhinje znače da se tu rabe intenzivniji začini, koji imaju zadatak pojačavanja okusa i upotpunjenja jela. Turmeric, tamarind, kim, čili, cimet..., rabe se najčešće i svaki ima svoju posebnu ulogu.

– Princip je da jelo ne smijete opteretiti s previše začina, već svaki mora imati određenu svrhu. Recimo, velike kozice na žaru traže đumbir, češnjak i papriku, i to je dovoljno. Važna je jednostavnost, jer okusi ne smiju zbunjivati gosta. Znače, svaki indijski začim ima svoju individualnost. Primjerice, đumbir se rabi za umak makhani, cimet za mousse od čokolade ili puding od riže, dok kim kozicama daje sjajan okus. Sjeme gorčice odlično je za umak od rajčice koji služimo uz brancin, dok je tamarind idealan za umake uz ribu ili s blitvom i jogurtom – objašnjava Peter.

Neki od favorita Tamarinda su *Kotleti Pudhina* (predjelo), meki janjeći kotlet sa sušenom metvicom, slanim octom i paprom, posluženi s umakom od jogurta

začinjenim čilijem, dok se iz ponude kebaba izdvaja *Ajwaini macchi*, iza čijeg se imena skriva grdobina marinirana u turmericu, senfu, kopru i začinskoj biljci ajwain. Jedno od najpopularnijih jela je *Janjeća koljenica Hyderabad*, poslužena u umaku od cimeta, kardamoma, klinčića, đumbira i češnjaka, koja odaje počast hiderabadske kuhinji, poznatoj po vještini uporabe začina i začinskog bilja (danas prisutnoj na području drevne zapadne indijske države Hyderabad).

Ljubitelji lakšeg mesa, u Tamarindu najčešće naručuju *Awadhi murgh*, piletinu pirjanu s košticama dinje, jogurtom i začinama te *Kozice Malabar*, jedino južnoindijsko jelo na jelovniku, ili *Tiger kozicu* s pirjanim lukom, zelenim čilijem, gorčicom i kokosovim mlijekom.

Iz Tamarinda smo otišli oduševljeni obiljem raskošno poslužene hrane, autentičnim jelima velikih okusa i sjajnim izborom vina (izvrstan *sommelier*), uvjereni da se radi o najboljem indijskom restoranu sjevernjačke kuhinje, kojeg u Londonu svakako krasi epitet – *must visit*.

Da bi se kušala jedna sasvim druga indijska kuhinja, treba iz Mayfaira odšetati do središta Westminstera, gdje se nedaleko Buckinghamske palače nalazi restoran Quilon. Radi se o lokalu koji je, iako ima zaseban ulaz, zapravo dio hotela St. James' Court, člana luksuzne indijske hotelske grupacije Taj Hotels Resorts and Palaces. Quilon je, naime, specijaliziran za kuhinju indijske jugozapadne obale, čiju je kvalitetu i konzistentnost Michelin 2008. nagradio zvjezdicom. Ona je, osim gurmana, tu privukla i klijentelu poput Rogera Federera, Micka Jaggera i Jeffa Goldbluma.

**ZA SVE JE NAJZASLUŽNIJI** 52-godišnji *chef* Sriram Aylur, koji majstorski na goste prenosi svoju strast za kuhinju kraja u kojemu se rodio i odrastao.

– Otac je imao vlastiti restoran, a ja sam kuhao već s devet godina. Učio sam u obiteljskom restoranu, ali i od majke, koja je kuhala kod kuće. To je bilo presudno da odustanem od studija prava i upišem ugostiteljski fakultet. Majku i dandanas zadržim nazvati za neki savjet – kaže nam Aylur dok razgovaramo u tihoj, zamračenoj sali Quilona, čiji luksuz i finoća sjajno odgovara njegovu kulinarskom stilu.

Sriram se s 26 godina pridružio grupaciji Taj, gdje je vrlo brzo postao *chef* svih restorana Gateway hotela Bangaloru. Najveći uspjeh postigao je u Karavali Restaurantu, gdje je kuhao tipična jela zapadne obale Indije, i to autentično, na način kako su ih ljudi sprav-



## REST OF THE BEST

Osim Tamarinda i Quilona, London se ponosi s još četiri indijska restorana s Michelinovom zvjezdicom. Evo kratkog pregleda:

**1) AMAYA – Halkin Arcade, Motcomb Street, Belgravia, London SW1X 8JT**

Restoran s ponudom jedinstvenog koncepta suvremene indijske kuhinje, koji radikalno promišlja namirnice, tehnike i prezentaciju. Iako su utemeljena na drevnoj indijskoj tradiciji, jela su zanimljiva i izazovna, te poslužena u raskošnom ambijentu koje odiše kulinarskim uzbuđenjem. Najveći izbor indijskih jela s roštilja u Engleskoj.

**2) BENARES – First Floor, 12A Berkeley Square House, London W1J 6BS**

Jelovnik *chefa* Atula Kochara (prvi indijski *chef* koji je zaradio Michelinovu zvjezdicu, još u restoranu Tamarind) pokriva čitavo područje Indije, odnosno više njezinih regionalnih kuhinja. Kochar u svojoj jedinstvenoj i inovativno modernoj indijskoj kuhinji sjajno kombinira bogato nasljeđe, kreativnost i najkvalitetnije britanske namirnice.

**3) GYMKHANA – 42 Albemarle Street, London W1S 4JH**

Suvremena indijska kuhinja koja rabi britanske sezonske namirnice, s jakim naglaskom na pripremu jela u tandoori peći. Jelovnik s chatpatta stilom posluživanja (gosti za stolom dijele hranu) i raskošan interijer u stilu kolonijalne Indije, s glavnom salom u finom stilu *gymkhana* klubova (otud ime). Bogat izbor jela snažnih okusa.

**4) TRISHNA – 15-17 Blandford Street, Marylebone, London W1U 3DG**

Restoran koji nudi inovativni pogled na kuhinju jugoistočne indijske obale. Starinski uređen interijer nudi neformalno ozračje za uživanje u tradicionalnim i suvremenim jelima, osobito onima od ribe i morskih plodova, ali i s lijepim izborom mesnih jela (čak i divljač). Naglasak na jednostavnoj prezentaciji i sezonskim namirnicama.



**London je grad s najvećom koncentracijom autentičnih i kvalitetnih indijskih restorana te prijestolnica indijske kuhinje izvan njezina domicilna područja**

ljali kod kuće, što tada nije radio niti jedan hotel u Indiji. Nakon brojnih nagrada koje je osvojio, 1999. mu se napokon ukazala prigoda da radi u Londonu.

– Bio sam željan dokazati se i u Londonu. Dobra strana je što jezik nije problem, dostupne su sve moguće namirnice, a postoji i veliko razumijevanje azijskih kuhinja, posebno indijske. Dakle, bilo je vrlo lako uklopiti se, a jedini mi je problem predstavljalo londonsko vrijeme – smije se Sriram.

Do početka novog tisućljeća scena kvalitetnih indijskih restorana već je bila postavljena. Nakon što je Bombay Brasserie postavio nove standarde, otvoreno je mnogo odličnih lokala, iz Indije su pristigli vrhunski *chefovi* i kvaliteta je naglo porasla. No, nije postojao niti jedan vrhunski restoran s južnjačkom indijskom kuhinjom. Sve do otvaranja Quilona.

– Donijeli smo nešto novo, drukčije i to je bio veliki izazov, kako za nas, tako i za goste. Jer, ljudi su dotad pod indijskom kuhinjom podrazumijevali isključivo curry, tandoori piletinu i slična jela. Trebalo je nekoliko godina da gosti shvate da Indija ima ponuditi mnogo više, kuhinju različitih pokrajina... A kad su jednom kušali ono što smo nudili, shvatili su da je to nešto vrlo zanimljivo – objašnjava Aylur.

Ono što je Quilon ponudio doista je bilo nešto posebno. Naime, jug Indije zovu „zdelom začina”, jer iz toga kraja dolaze najbolje čili papričice, najbolji papar, kardamom, cimet, klinčići, list korijandera, list curryja... Nadalje, zbog obalnog područja, kuhinja obiluje ribom i morskim plodovima, ali i raznovrsnim povrćem... Radi se o području velikog bogatstva namirnica, koje se tradicionalno rabe vrlo decentno. Kuha se polako





i neagresivno, s malo ulja, a osobito postoji i veliko razumijevanje uloge hrane u održavanju ravnotežja ljudskog organizma.

– Jela te kuhinje zahtijevaju najsvježije namirnice i pažljivu pripravu. Recimo, *Masala dosa*, koja je zapravo fermentirana palačinka od rižina tijesta i crne leće, ispečena na vrlo malo ulja, iznimno je lagana, profinjena okusa. To je jelo tipično za južnoindijske pokrajine Andhra Pradesh, Karnataka, Tamil Nadu, Kerala i Telangana. Čak i kad uzmete koncept jela *Korma* koje je na sjeveru bogato i kremasto, na jugu je sasvim drukčije, znatno lakše... A kremoznost se, umjesto teškim vrhnjem, dobiva kokosovim mlijekom, koje se posebno dobro slaže s ribom i morskim plodovima. Dakle, sve je u svježini i okusu, a elementi jela međusobno se ne nadmeću, odnosno niti jedan ne dominira nad osnovnom namirnicom – govori Sriram.

**JELOVNIK QUILONA** jedinstven je spoj tradicionalnih i suvremenih jela, od kojih potonje Aylur naziva progresivnima. Tvrdi da se kuhinja, da bi bila relevantna u današnjem vremenu, mora stalno razvijati te da je njegov cilj da se kreativnost i tradicija spajaju na način da se doimaju kao da su oduvijek bili zajedno. Pri tome ne zazire niti od japanskih, tajlandskih i kineskih utjecaja.

Uz *à la carte* jelovnik, Quilon nudi menije od dva i tri slijeda (24 i 27 funti) te degustacijski (32 funte). Među mnogim sjajnim jelima izdvajaju se *Jakopske kapice s roštilja s relishem od manga* i čilija, *Marinirane tiger kozice sa senfom, listovima curryja i masalom od kokosa*, zatim *Jastog u umaku od maslaca i papra*, *Piletina mangalore s mljevenim svježim kokosom*, *Biryani od janjetine u zemljanom loncu sa začинима iz Malabara*...

Daleko najpopularnije jelo Quilona je *Crni bakal sa šparogama i mahunama*, za koje riba 34 sata odležava u kuhanoj marinadi od tamarinda i sjemena gorčice te potom peče.

Quilon je jedinstven i po inovativnoj listi piva koje nudi te kao jedini restoran koji nudi sparivanje piva sa sljedovima degustacijskog menija. S obzirom da danas ima piva jednako kompleksnih koliko i vina – hmeljastih, laganih, kremastih, limunskih, odležanih, punoga tijela..., Sriram tvrdi da to uopće nije problem.

– Savršeno odgovaraju uz ono što tu nudimo: jednostavnu kuhinju koja je ujedno tradicionalna i suvremena, ali uvijek vjerna svojoj biti... Nastojim kuhati kao kod kuće i želim da se gost u Londonu osjeti kao da jede u Indiji – zaključuje Aylur. 🍴



## BOGATSTVO INDIJSKE TRPEZE

Indijska gastronomska tradicija počiva na tri elementa – dostupnosti namirnica u određenom području, religijskim uvjerenjima ljudi i razini njihova bogatstva. U slučaju indijske kuhinje radi se zapravo o stotinama različitih regionalnih kuhinja, koje povezuje strast za obilatim uporabom lokalnih začina te vjerovanje da određene namirnice imaju poseban utjecaj na ljudski organizam. Da bi se sve bolje razumjelo, potrebno je pogledati posebnosti pet temeljnih regija te mnoguljudne zemlje.

### Sjeverna Indija (Punjab, Kashmir, Rajasthan, Delhi, Uttar Pradesh)

Sjevernoindijska kuhinja poznata je po gustim, bogatim curryjima (većina indijskih restorana u Europi nudi upravo sjevernjačku kuhinju). U područjima Rajasthana i Punjaba jela su spravljena raskošno i dostojno dvorova, te puna luksuznih namirnica, kao i začina poput kardamoma, klinčića, cimeta, korijandera, kima i čilija. Ipak, u nekim je predjelima kuhinja znatno jednostavnija, s mnogo daala i chawala (jela od riže i pšeničnog brašna). Kruh (naan, paratha) je na trpezi prisutniji od riže, a služi se uz kundana kaaliya („zlatno meso“) ili mutter paneer (curry s mladim graškom i mladim sirom).

**Najbolje mjesto za kušati:**  
THE BOMBAY BRASSERIE – Courtfield Close, Courtfield Road, London SW7 4QH

### Zapadna Indija (Maharashtra, Mumbai, Goa)

Kuhinja Zapadne Indije različita je kao i njezina geografija. U Maharashtra, uz đumbir, češnjak, papriku i kokos, prevladava uporaba jedinstvenih začina, poput limunova lista, te lokalni sitni zalogaji, poput vada pava (indijska verzija hamburgera u popečku od krumpira, poslužena s chutnyjem od zelenog čilija). Bombay je melting pot indijskih okusa – od parsijskog botija (janjetina s hrskavim prutićima

krumpira) do sjevernjačke piletine s maslacem. Kuhinju Goe, pak, karakterizira riba, morski plodovi, riža i kokos te začini poput tamarinda, čilija, kardamoma, klinčića i češnjaka.

**Najbolje mjesto za kušati:**  
INDIAN ZING – 236 King Street, Hammersmith, London, W6 0RF

### Središnja Indija (Gujarat)

Gujaratska kuhinja pretežito je vegetarijanska, ali usprkos tome vrlo uravnotežena. Jela obiluju okusima korijandera, kima, luka, cimeta, lovorova lista, kardamoma... Hrana se poslužuje na thaliju (okrugli pladanj), na kojem se obavezno nalaze roti (lepinja), dal (umak od leće) i shaak (vegetarijanski curry). Tipična gujaratska jela su dhokla (fermentirano tijesto od brašna mljevenog slanutka) i undhiyu (jelo od miješanog povrća s grahom, patlidžanom, krumpirom i parenim okruglicama). Gujarati su poznati i po vlastitim verzijama slastica preuzetih iz svih krajeva Indije.

**Najbolje mjesto za kušati:**  
SAKONIS – 127-129 Ealing Road, Wembley, London HA0 4BP

### Istočna Indija (Zapadni Bengal)

Bengalska kuhinja je jednostavna, ali bogatih okusa. Temelji se na uporabi panch porana (mješavina pet začina), koji se nalazi u većini curryja. Tradicionalna jela obuhvaćaju momos (parene okruglice punjene mesom ili povrćem) i begun bhaja (prženi

začinjeni patlidžan). Mnoga jela karakterizira obilata uporaba sjemenki gorčice. Njihovim miješanjem s turmericom, uljem, čilijem i solju, dobija se kasundi (opori senf), kojim se marinira riječna riba te potom pari umotana u list banane. Stanovnici Bengala obožavaju slatko, a među desertima je najpopularniji sandesh (spravljen od kiselog mlijeka).

**Najbolje mjesto za kušati:**  
THE BENGAL – 62a Porchester Road, Bayswater, London W2 6ET

### Južna Indija (Karnataka, Andhra Pradesh, Tamil Nadu, Kerala)

Izreka da je „čovjek ono što jede“ vrijedi u cijeloj zemlji, ali nigdje toliko kao u Južnoj Indiji. Tamo se strogo pazi na najbolje i najsvježije namirnice, a voće i povrće obilato rabi. Jela spravljena u kućanstvima obično su osmišljena oko riže i sambara (juha od žute leće). Hrana je lagana i začinjena, a često se rabi kokos, posebno u pokrajini Kerala na jugozapadnoj obali, kao i paprike, korijander, lišće curryja i tamarind. Rado se jede morska riba, koje ima u izobilju, a tradicionalna jela uključuju dosas (hrskave palačinke, poslužene s chutnyem od kokosa) i idlis (pjenasti pareni kolači od rižina brašna, posluženi sa sambarom od leće i tamarinda).

**Najbolje mjesto za kušati:**  
CHENNAI DOSA – 33 Upper Tooting Road, Tooting, London SW17 7TR