



Ulicama Londona: **od zvjezdica do** ***street fooda***

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE LONDONA: DAMIR FABIJANIĆ

Ako je točno razmišljanje Oscara Wildea da *onaj tko može vladati londonskim trpezama, može vladati svijetom*, onda nijedan *chef* ili restorater ne može ni sanjati o dominaciji svijetom. Naime, londonska scena istovremeno nudi toliko legendi, klasika, trendova, inovativnih koncepata, etničkih kuhinja i uopće gastrosvjetonazora da nitko ne može računati da će očarati većinu iz njegove desetmilijunske urbane populacije, kojima se pridružuju i oni bezbrojni što ga posjećuju iz svijeta. London je jednostavno pojam gurmanske destinacije, i to posebno zbog raznovrsnosti izbora restorana, bilo da je riječ o vrsti hrane ili o luksuzu koji ti lokali pružaju. Pa ipak, sve do sredine go-ih, turistički su vodiči posjetiteljima savjetovali gotovo isključivo prehranu u etničkim restoranima, gdje se oduvijek moglo jesti dobro (ako ste znali prave adrese) i povoljno. No u posljednjih petnaestak godina situacija se posve izmijenila pa se danas, osim u *Michelinovim* zvjezdicama ovjenčanim institucijama, može sjajno jesti i u mnogim drugim restoranima kreativne kuhinje i inovativnog *casual dininga* širom Londona, a posebno onim u četvrtima Covent Garden, East End i Fitzrovia.

Potkraj 19. stoljeća građane Londona (barem one dublje-ga džepa) kulinarски je počeo osvješćivati Auguste Escoffier, pa je od sredine prošloga stoljeća tu glavnu riječ već suvereno vodila moderna francuska kuhinja. Nju su u Londonu ustoličila braća Albert i Michel Roux, u doba kada su demokratske trpeze punila jela etničkoga repertoara, pretežito s juga Europe i nekadašnjih britanskih kolonija. Nakon pionira suvremene kreativne kuhinje, Pierrea Koffmana i Marca Pierrea Whitea (posljednji se drži prvim britanskim *celebrity chefom*), pravu kreativnu revoluciju na londonskoj gastrosceni provela je go-ih institucija *gastropuba*, gdje su se prvi put u ambicioznijim vezama stidljivo počela pojavljivati i tradicionalna britanska jela, sada u posve novu ruhu.

No tek otvaranjem restorana St. John 1994. posađena je klica moderne britanske kuhinje, danas apsolutnog, a donedavna posve nezamisliva hita na gradskoj sceni. U međuvremenu različiti su poslovni modeli iznjedrili favorite trendovske scene, a i etnički su restorani izbacili suvremene inačice pa čak i pobrali *Michelinove* zvjezdice. Sve zajedno dovelo je do vrlo uzbudljive restoranske scene, na kojoj se nerijetko miješaju elitistički, inovativni, trendovski, *casual* i demokratski elementi u najrazličitije *crossover* formate.

No krenimo redom, jer londonska je restoranska piramida divovski okvir u kojem se u svakome trenutku gura oko 6000 lokala, vrlo pravilna izgleda. Njezin temelj čine brojni manje ambiciozni restorani što nude manje ili više ukusnu hranu, sredinu kvalitetni restorani općeg usmjerenja, vrlo definirani primjeri *casual dininga* te originalna trendovska i inovativna mjesta, dok na vrhu počivaju restorani najviših standarda.



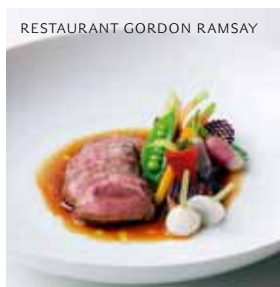
ST. JOHN



ST. JOHN



ST. JOHN



RESTAURANT GORDON RAMSAY



RESTAURANT GORDON RAMSAY



RESTAURANT GORDON RAMSAY



ALAIN DUCASSE AT THE DORCHESTER



THE CLOVE CLUB



THE CLOVE CLUB



VIAJANTE

FOTO: MANS JENSEN & JENNIFER ENDOM



VIAJANTE

FOTO: MANS JENSEN & JENNIFER ENDOM



VIAJANTE

FOTO: MANS JENSEN & JENNIFER ENDOM





BRETT GRAHAM



MARCUS WAREING AT THE BERKELEY

MARCUS WAREING AT THE BERKELEY

Le Gavroche

Michelin ocjenjuje

Kad već spominjemo najviše standarde, treba najprije pogledati što kaže *Michelin*, općepriznati vodič čije kriterije posebno cijene sami *chefovi*. U Londonu su smještena dva od ukupno četiri britanska restorana s najvišom ocjenom tog autoriteta (ostala dva su u selu Bray). **Restaurant Gordon Ramsay** ili Royal Hospital Road, kako ga vole nazivati po njegovoj adresi, mnogi konzervativni jelci drže najboljim u Britaniji, a većina ostalih (osim onih koji mrze Gordona Ramsaya, a nije ih malo) savršenim gurmanskim doživljajem (vidi intervju sa *šeficom* restorana Clare Smyth u ovom broju).

Drugi restoran iz tog zvjezdanog dvojca jest **Alain Ducasse at The Dorchester**, čije ime sve govori – restoran iz zlatnog trolista (Pariz, Monte Carlo, London) jednog od najvećih *chefova* današnjice (24 restorana u osam zemalja), smješten u hotelu nepojmljiva luksuza (tvrde da je nazvati ga hotelom jednako kao i šampanjac nazvati gaziranim pićem ili kavijar namazom). Tu šef kuhinje Jocelyn Herland, baš kao i Smythova u Gordonu Ramsayu, kuha svoja jela u stilu i s blagoslovom majstora čije ime stoji na ulazu.

Devet restorana s dvjema zvjezdicama predvodi **Dinner by Heston Blumenthal**, smješten u hotelu Mandarin Oriental Hyde Park, inače najbolje plasiran britanski restoran na listi *The World's 50 Best Restaurants* (7. mjesto), u kojem *chef* Ashley Palmer Watts spravlja futurističke verzije britanskih povijesnih jela, i to na temelju dugogodišnjih Blumenthalovih istraživanja (vidi intervju u ovom broju). U istoj skupini nalazi se i **The Ledbury** (13. na listi *50 Best*) iz četvrti Notting Hill, restoran 34-godišnjeg Bretta Grahama, *chefa* australskog podrijetla. The Ledbury mnogi drže najboljim gradskim restoranom, Bretta najsvestranijim, najpedantnijim i najpreciznijim britanskim *chefom*, i to sve bez ikakvih modernističkih bravura i atrakcija eksperimentalne kuhinje (Ledbury obično opisuju kao francuski restoran koji slavi najbolje britanske namirnice).

Ostali su restorani s dvjema zvjezdicama **Marcus Wareing at The Berkeley**, restoran dugogodišnjeg glavnog suradnika Gordona Ramsaya (razišli su se na sudu), zatim legendarni **Le Gavroche**, prvi britanski *gourmet* restoran, koji su utemeljila braća Michel i Albert Roux (danas ga vodi Albertov sin, Michel Jr.), **Hélène Daroze at The Connaught**, lokal francuske *šefice* s jednako ocijenjenim restoranom u Parizu (tu u sklopu *landmark* hotela) te **Hibiscus** *chefa* Claudea Bosija iz Lyona (učenik velikana Michela Rostanda, Alaina Passarda i Alaina Ducassea), čiji dramatični i istovremeno elegantni stil mnogi drže vrijednim i treće zvjezdice. Phil Howard je, pak, *chef* i vlasnik restorana **The Square**, inače od otvaranja 1991. dobitnik svih mogućih britanskih gastronomskih nagrada. Iako se Howardov stil otada razvijao, bit, koja se temelji na sezonskim namirnicama skuhanim savršeno precizno u skladnim i elegantnim jelima,



LE GAVROCHE



MICHEL ROUX JR.



HÉLÈNE DAROZE AT THE CONNAUGHT



HÉLÈNE DAROZE



PHILIP HOWARD



sketch

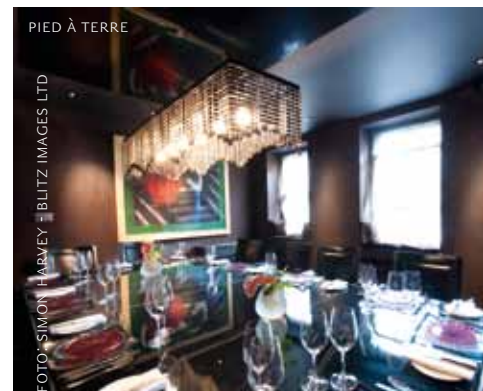


THE SKETCH (LECTURE ROOM)



PIED À TERRE

FOTO: SIMON HARVEY - BLITZ IMAGES LTD



PIED À TERRE

FOTO: SIMON HARVEY - BLITZ IMAGES LTD



ostala je ista. Novije pridošlice u klubu dvije zvjezdice su **Sketch (The Lecture Room & Library)**, dva restorana u jednome, koje potpisuje slavni francuski modernist Pierre Gagnaire, te **Greenhouse** u četvrti Mayfair, gdje se *chef* Arnaud Bignon predstavlja laganim jelima izraženih okusa i svojom verzijom klasične francuske kuhinje.

Iz mnoštva restorana s jednom zvjezdicom izdvojiti ćemo samo neke zanimljivije – **Pied à Terre**, široko objubljen lokal francuske kuhinje u četvrti Fitzrovia, **River Café**, kulturni talijanski restoran u Hammersmithu, što su osnovale *šefice* Ruth Rogers i Rose Gray (potonja umrla 2010), zatim **Maze**, sjajni lokal iz ergele Gordona Ramsaya, koji se bavi fuzijom okusa i stilova s francuskim i azijskim utjecajima, **L'Atelier de Joël Robuchon**, londonska inkarnacija formata koji je proslavio jednog od najboljih *chefova* našeg vremena te **Ametsa with Arzak Instruction**, nova baskijska kuhinja na temelju jedinstvene suradnje Elene i Juana Marija Arzaka s trima poslovnim partnerima u Hotelu Halkin. Restorani **Viajante** *chefa* Nuna Mendesa (kozmpolitski *fine dining* uklopljen u relaksirani ugođaj East Enda, vidi intervju u ovom broju) te **Pollen Street Social** i **Social Eating House** (dva bistro-projekta iznimnoga Ramsayeva učenika Jasona Athertona, od kojeg je prvi obilato nagrađivan restoran nedaleko Oxford Circusa, a drugi njegov uspješni nastavak u Sohu) zapravo bi pripadali u dio teksta u kojem se bavimo trendovskim lokalima, ali ih spominjemo tu samo zbog *Michelinovih* zvjezdica.





Moderna britanska kuhinja – *Nose to Tail & co.*

Sve donedavna jedini restoran s modernim pristupom britanskoj kuhinji bili su **St. John** (otvoren 1994) i **St. John Bread and Wine** (2003), restorani Fergusona Hendersona (vidi intervju u ovome broju), nekad rado nazivana *kraljem iznutrica* i zagovornikom *nose to tail eatinga*, etičkoga pristupa koji podrazumijeva uporabu svih jestivih dijelova životinja. No, s vremenom, Fergus Henderson postao je zapravo rodonačelnik čitavog pokreta kreativnoga pristupa britanskoj kuhinji, koji bi samo najambiciozniji mogli nazvati *novom britanskom kuhinjom*. Ipak, broj mladih britanskih kuhara koji su prošli kroz kuhinje Hendersonovih restorana u međuvremenu je formirao kritičnu masu, pa su novi lokali tih *chefova*, kao i onih koji su se poveli sličnom filozofijom (probiranje najboljega iz tradicije i interpretiranje na suvremeni način, uz brojne utjecaje, i to po prihvatljivim cijenama), postali najnovijim britanskim trendom. Upravo u ovom segmentu restoranske scene London danas nudi neke od najzanimljivijih primjera ispravna gastronskog razmišljanja.

Tu je red da krenemo od doajena tog segmenta scene – **Rules Restaurants**, najstarijega postojećeg londonskog restorana, otvorena još davne 1798. Rules, posve logično, služi tradicionalnu britansku kuhinju, a posebno se specijalizirao za jela od divljači, kamenice, mesne pite i *puddinge* (slatka i slana jela). Zanimljivo je da Rules posjeduje vlastito imanje s kojega nabavlja divljač i govedinu pasmine Belted Galloway. *Chef David Stafford* danas unosi dašak moderne svježine u jelovnik Rulesa, pogotovo u jela od divljači, inače ponos restorana.

No najnoviji trend moderne britanske kuhinje dobrim dijelom imamo zahvaliti dvojcu Isaac McHale-James Lowe (vidi intervju u ovome broju), mladim londonskim *chefovima* koji su se proslavili formatom *pop-up* restorana (privremeni lokali koji se iznenada kratkotrajno pojavljuju na različitim mjestima) uzduž i poprijeke Londona, i to pod nazivom **The Young Turks**. Mladoturci su svoj dvogodišnji pohod Londonom završili višemjesečnim gostovanjem na katu *puba* Ten Bells (poznat po tome što je u njemu Jack Trbosjek birao svoje žrtve) u Spitalfieldsu na londonskom East Endu. Tamo su znatiželjnim londonskim gurmanima posluživali meni od četiri slijeda (£39), koji se mijenjao svakoga tjedna (lani su, večer prije proglašenja liste *World's 50 Best*, tamo ugostili veliku skupinu ponajboljih *chefova* svijeta). Favoriti njihova vrlo hvaljena repertoara moderne britanske kuhinje bili su, primjerice, fazan sa švedskom repom i dunjama, sirovo meso zarebnjaka s kamenicama, pečenje istočnoazijskog jelena *sika* s celerom i jabukom, pjenica od kestena s *granitom* od jabuke i meda... Nedugo potom McHale je otvorio vlastiti restoran pod imenom **The Clove Club**, smješten u Shoreditch Town



Hallu u Istočnom Londonu. Restoran danas služi ambiciozni meni od pet sljedova (plus uvodna tri sitna zalogaja, £47), čija jela često sadržavaju zanimljive i često zanemarene britanske namirnice, a moguće je, uz predbilježbu, kušati i degustacijski McHaleov meni (£85). I James Lowe bi u veljači, u blizini Clove Cluba, trebao otvoriti vlastiti restoran.

Bubbledogs, jedan od trenutno najpopularnijih restorana u Londonu, ima posve originalan koncept koji sparuje gurmanski *hot dog* sa šampanjcem (uglavnom manje poznate etikete). Zašto se nitko prije *chefa* Jamesa Knappetta (učenik Marcusa Wareinga) toga nije sjetio, ne zna se pouzdano, ali tri-četiri mjeseca duga lista čekanja za rezervaciju, i to isključivo za društva od šest ili više osoba (ostali su prisiljeni čekati na ulici sat-dva), pokazuje da je format itekako dobro pogođen. Naravno, spretni voditelji lokala, Knappett i Sandia Chang, dobar dio uspjeha imaju zahvaliti i vladajućem trendu *lüksuzacije* brze hrane. Moderno rustikalno interijer s dojmljivo dizajniranim svjetlom i atraktivna, prijateljski raspoložena posluga samo pridonose uživanju u *hot dogovima* (svinjetina, govedina, vegetarijanski) spravljenim na dvanaestak načina (od *naked*, odnosno samo u pecivu, do egzotičnih, poput *Trishne*, s *chutneyem* od manga, metvicom i korijanderom). No svatko tko zaroni dublje u ovu *zemlju snova* u Charlotte Streetu u četvrti Fitzrovia ima prilike otkriti i restoran u restoranu – Kitchen Table, jedinstveni *fine dining* doživljaj s Knappettovim degustacijskim menijem od probranih britanskih namirnica i s mnogobrojnim utjecajima.

Restoran **Mayfields** dobio je ime po trgovini mješovitom robom koja se 1850-ih nalazila na istome mjestu. Riječ je o jednostavnom kvartovskom lokalu u četvrti Hackney, koji služi odličnu hranu iz domene *modern British*, kao i zanimljiva vina, sve po povoljnim cijenama i u vrlo opušteno ugođaju. Jelovnik popisuje jela od svježih britanskih namirnica kupljenih istoga dana, a gotovo sva predviđena su za dijeljenje s društvom.

Jedan od novijih favorita iz iste skupine je i **40 Maltby Street**, restoran na Maltby Street Marketu, koji kao da sumira sve najbolje u Londonu ovoga trenutka. Neobičan i pomalo skriven lokal (ispod lukova željezničkog nadvožnjaka) posve je nepretenciozan i privlači vrlo različitu klijentelu. Riječ je zapravo o *wine baru* s velikim izborom vina na čaše, koji se navečer pretvara u britanski *tapas-bar*.

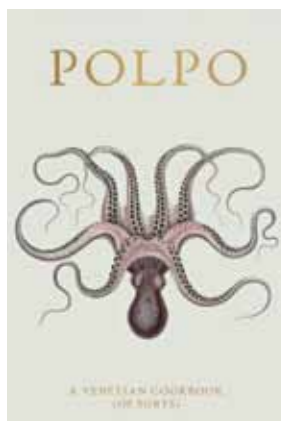
U blizini British Museuma nalazi se **Dabbous**, restoran inovativne moderne britanske kuhinje s laganim jelima od sezonskih namirnica, prepunim svježeg bilja, voća i povrća, sokova i infuzija, kao i namirnica iz prirode (uglavnom sve potječe iz Britanije), dok se maslac i vrhnje rabe samo gdje je nužno. Restoran služi fiksne menije za ručak i večeru (£28 i £42) te degustacijski meni (£59), s jelima poput salate od koromača, matičnjaka i ružinih latica, pečenoga kukuruza sa slanim maslacem i končarom (končara ili suručica, ljekovita biljka), grdobine s lankaširskim račićima u maslacu s muškatom oraščićem, telečega fileta s povrćem i krizantemom u laganom umaku od sira...



Trendovska mjesta – izazov Japana

London ne bi bio London kad njegova restoranska scena ne bi uvijek imala po nekoliko vrlo trendovskih (u pozitivnom smislu te riječi) mjesta. Iako danas u trendovske pripadaju i neki već gore opisani restorani (dobar dio njih i u *casual dining*, o kojemu će još biti riječi), u posljednjih desetak godina taj segment scene, možda ponajviše zaslugom restoratera Reinera Beckera, skrenuo je u smjeru moderne japanske kuhinje. Naime, 2002, zajedno s još dvama partnerima, Becker je u Knightsbridgu utemeljio restoran **Zuma**, lokal suvremene japanske kuhinje (čitaj: uglavnom najsvježija i najfinija sirova riba po primjerenim cijenama) ili, kako to domaćini vole reći, *s sofisticirane verzije tradicionalnoga japanskog izakaya stila neformalnog blagovanja*. Koncept je bio tako uspješan da je Becker pootvarao i nove inačice Zume u Hong Kongu (2007), Carigradu (2008), Dubaiju (2009) i Miamiu (2010). Danas kuhinju originalne londonske Zume vodi *chef* Björn Weissgerber (nakon osvojene *Michelinove* zvjezdice, učio je u El Bulliju, Arzaku i Mugaritzu) i već je godinama drži u gradskom društvu top-3 prema *Zagatovu* vodiču. Becker je od otvaranja Zume planirao još jedan sličan projekt, rezultat čega je restoran **Roka**, lokal suvremene japanske kuhinje stila *robatayaki* (način kuhanja hrane na ražnjićima na drvenom ugljenu, sličan roštilju). Nakon što je Roka u Charlotte Streetu pokupila sve moguće nagrade, Becker je otvorio još jednu podružnicu na Canary Wharfu (uskoro stiže još jedna u Mayfair) i od tada ne prestaje pobirati hvalospjeve za sva svoja tri londonska restorana.

U vrijeme dok je Junya Yamasaki još radio na poslovima filmske produkcije u Tokiju i planirao studij na Akademiji lijepih umjetnosti u Parizu, nije ni sanjao da će jednoga dana postati iznimno popularan londonski *chef*. Ali životni put odveo ga je baš u taj grad, a iskustvo rada u jednom japanskom *udon noodle* (vrsta japanskih rezanaca od pšeničnog brašna) baru nadahnulo ga je da porazmisli o važnosti hrane za zdravlje, kvaliteti koja će ga i formirati kao profesionalnoga *chefa*. Odmah po otvaranju vlastita minijaturnog *udon noodle* restorana **Koya** u Sohu privukao je, osim one gurmana, i pozornost stručnjaka i te 2010. uknjižio nagradu *Discovery London Restaurant Festivala*. Sljedeće 2011. magazin *Time Out London* uzdigao je restoran na br. 2 svoje godišnje liste *50 Top Restaurants*, dok mu je *Michelin* dodijelio oznaku *Bib Gourmand* (iznimno dobra hrana po umjerenim cijenama). Koya je predstavnik mladenačkoga pokreta na polju japanskih restorana, s ponudom ručno rađenih rezanaca *udon* posluženih na tri načina: *atsu-atsu* (topli u juhi *dashi*), *hija-atsu* (hladni s vrućom juhom za umakanje) i *hija-hiya* (hladni s hladnim umakom za umakanje). Dodaci su u rasponu od tradicionalne *tempure* do manje konvencionalnih (dimljena skuša sa zelenim povrćem). U ponudi su također jela poput *donburija* (tradicionalno japansko jelo od piletine i jaja, koje se služi u zdjeli), *okare* (mljeveni protein graha, ostatak od proizvodnje sojina mlijeka) i kroketa s đumbirom i umakom od gljiva *shiitaka*. Od pića, restoran služi japansko pivo, *sake* i *shochu*.



Casual dining – jesti opušteno

The hottest table in town, Best value in the West End, Brilliant, One of the most exciting eateries to open in London, samo su neki od zaključaka londonskih gastrokritičara o restoranu **Polpo** kada se otvorio 2009. u Beak Streetu u Sohu. Taj, kako ga domaćini opisuju, *a Venetian baccaro* (vrsta skromna venecijanskog restorana koji služi jednostavnu hranu i dobra vina), tu je spojen s ozračjem trendovskih lokala iz njujorškoga West Villagea. To i jest bit restorana koji su osmislili restorateri Russell Norman i Richard Betty, koji se 2010. i 2011. proširio na još dvije lokacije u gradu. Jela su u rasponu od maslina i *crostina* s namazom od slanutka i inćuna, preko sipa u crnilu i *pizzetta* sa špinatom i jajima, pa do jetrice na luku i sočnih odrezaka. Sve vrlo jednostavno, ali savršeno pripremljeno i po prihvatljivim cijenama (barem za London).

Isti restoraterski par drži još dva ultrapopularna *casual* mjesta – **Spuntino** (sličan format, ali s utjecajima Downtown New Yorka i jelima poput *macaroni and cheese, shoestring fries, soft-shell crab* i *meatball sliders*) te **Mishkin's** (zabavna verzija njujorškoga židovskog *delicatessena* s jelima kao što su *Brick Lane salt beef on soda bread, oxtail cholent* i klasični *Rueben sandwich on rye*). Norman i Betty upravo na novoj adresi otvaraju i već proslavljen **Polpetto** (mala jela venecijanske osterije) te jedan novitet – **The Ape and Bird** na Shaftesbury Avenue.

Da fuzijska kuhinja još nije dala posljednju riječ, svjedoči **The Modern Pantry** u Clerkenwellu vlasnice i šefice Anne Hansen, rođene u Kanadi i odrasle na Novom Zelandu, koja modernim namirnicama i s globalnim iskustvom nudi uzbudljive zalogaje u svome lokalnu podijeljenu na četiri dijela – The Ground Floor Café (*casual* doručak, ručak i večera, sedam dana u tjednu), The Pantry (sendviči, juhe, mesne pite, kolači), The Restaurant (ugodni ručak i večera s pogledom na St. John's Square) i The Foundry Room (elegantno blagovanje za okruglim stolom za deset ljudi).

U vrhu opuštenog blagovanja u Londonu nalazi se i **Barrafina**, klasični španjolski *tapas*-bar u središtu West Enda. Vlasnici se, na sreću, nisu zamarali inventivnošću, već su se pobrinuli da lokal dosljedno prati koncept. Ugođaj je kao da ste na nekom od uvijek punih ugaonih barova u Barceloni, a znalci obvezno naručuju nešto od iznimno svježih ribe i morskih plodova. Za one s nešto dubljim džepom savršen će biti **Sweetings**, omiljeni restoran Fergusa Hendersona u Cityju (može ga se susresti gotovo svaki dan u vrijeme ručka), gdje se nude nepretenciozna, ali savršeno pripremljena riblja jela. Sa suprotne pak, financijski manje zahtjevne, strane *casual dining* scene nalazi se **Pitt Cue Co** *chefa* Toma Adamsa (učio u kuhinji The Ledburyja). Zahvaljujući krizi, danas ambiciozni mladi *chefovi* ne traže investitore koji su spremni uložiti milijun-dva funti u novi raskošni lokal, već nabave polovni *food*-kavionet i krenu kuhati. Upravo tako počeo je i Adams u kompaniji sa svojim prijateljem Jamiejem Bergerom u ljeto 2011. Dvojac je ponudio svoju verziju američkog *barbecuea* na londonskoj sceni ulične hrane, skupljao poklonike, a onda otvorio lokal u neposrednoj blizini Carnaby Streeta. Ideja je bila ponuditi tri-četiri jela i spravljati ih savršeno, što su i proveli. Danas u minijaturnom baru na katu možete grickati hrskavu svinjsku kožicu uz pivo i koktele od *bourbona*, a u restoranu u prizemlju sladiti se svinjskim rebarcima na način St. Louis, reš-pečenim goveđim rebrima, majstorskim *pulled*

porkom s barbecue-umakom ili mekim goveđim prsima (*beef brisket*), sve s domaćim ukiseljenim povrćem, pire-krumpirom i salatama, i to po cijeni od £30-50 za dvoje (s vinom). Tu treba napomenuti da Pit Cue Co nije nikakva *rupčaga*, već urbana trendovska britanska verzija *americane* s vrlo ozbiljnim kuhanjem i mnogo polaganja na detalje.





QUILON



SRIRAM AYLUR



QUILON



QUILON



BOMBAY BRASSERIE



TAMARIND



TAMARIND

Etnokuhinja – svijet u Londonu

London nudi restorane s kuhinjama gotovo svih zemalja svijeta, ali najveće domete pokazuje na području indijske i kineske hrane, pa ćemo se i mi ograničiti na *best of* primjere tih kuhinja.

Najsajjnija zvijezda ove scene trenutačno je luksuzni **Quilon**, indijski restoran u središtu Londona s *Michelinovom* zvjezdicom, koji nudi odličnu modernu indijsku kuhinju s jelima iz jugozapadnog dijela zemlje (stalni su gosti Roger Federer, Mick Jagger i Jeff Goldblum). Glavni su adut *chefa* Srirama Aylura najkvalitetnije britanske namirnice, kakve inače ne rabe indijski restorani u gradu. Jela su lakša, umaci rafiniraniji i složeniji umjesto uobičajene jake pikantnosti. Tipični meni u Quilonu obično započinje minijaturnim palačinkama *dosa* (od riže i leće) punjenim krumpirom i povrćem uz *sambhar chutney* od kokosa, a nastavlja se piletinom u vrhnju s kokosom, čilijem i kimom te račićima prženim u tijestu u umaku *masala*, dok je vrhunac neko riblje jelo pokrajine Kerala ili *biryani* od janjetine s obale Malabar s *basmati*-rižom. Quilon nudi i brojna vegetarijanska jela te deserte, poput *Bebinca Dodhola*, specijaliteta s Goe. Quilonov sestrinski restoran **Bombay Brasserie** (postoji već trideset godina) nudi raznovrsnu bombajsku kuhinju, odnosno jela kuhinje Parsija, Goe, Bengala, Gudžarata, Radža, pa čak i Portugala, a posebno je popularan *brunch* za vikend.

Britanske namirnice i hindustansku kuhinju modernistički spaja silno darovit *chef* Atul Kochhar u svome **Benaresu**, drugom od tri londonska indijska restorana s *Michelinovom* zvjezdicom. Sva su jela u tom profinjenom lokalu raskošna, precizno spravljena, jakih okusa i u originalnim i efektnim kombinacijama. Kochhar je inače prvi indijski *chef* koji je zaslužio *Michelinovu* zvjezdicu, dok je još vodio kuhinju **Tamarinda**, restorana koji nudi jela iz svih krajeva Indije. Današnji *chef* tog lokala, Alfred Prasad, na stalno svježem jelovniku popisuje sjajna jela poput pečene prepelice, velikih azijskih prugastih kozica i piletine s makom te najrazličitijih vegetarijanskih jela koja kombiniraju bogate teksture i diskretne začine indijske južnjačke kuhinje.

Doajen je gradske indijske scene ipak **Veeraswamy**, lokal otvoren još davne 1926. (najstariji indijski restoran u Britaniji), koji u šarenom, egzotičnom interijeru što podsjeća na palaču kakva maharadža služi tradicionalna jela, kao što su *rogan josh* i *chicken tikka*. Tu valja još spomenuti i noviji **The Cinnamon Club** (otvoren 2001), gdje *chef* Vivek Singh služi moderna, inovativna i zabavna indijska jela (*tandoori* prsa goluba iz francuskoga Anjoua sa slanutom i tamarindom, kumbrijski jelen s kukuruzom i prosom...), i to u prostoru nekadašnje velike knjižnice (u podrumu je trendovski bar u stilu Bollywooda).



VIVEK SINGH



THE CINNAMON CLUB



THE CINNAMON CLUB



THE CINNAMON CLUB



VEERASWAMY



ROYAL CHINA



ROYAL CHINA



VEERASWAMY



HUNAN

Od kineskih restorana u Londonu ističu se **Royal China**, vrlo popularan lokal u četvrti Bayswater (jedan iz istoi-menog lanca), a ponosi se *dim sum*om koji mnogi znalci drže najboljim u gradu, pa čak i cijeloj Europi. O kvaliteti jela svjedoči i dugačak red pred ulazom, koji se vikendom formira znatno prije otvaranja restorana. Drugi favorit londonskoga kineskog kontingenta, **Hunan**, mjesto je gdje nema jelovnika, već hrana na stol stiže u skupinama od po pet-šest zalogaja. Kuhinja pokrajine Hunan slanija je i začinenija od kantonske, s mesom i ribom miješanim u različitim kombinacijama, sve sjajnih okusa. Posluga je, kažu stalni gosti, često neljubazna, ali i to se isplati otrpjeti.



London grub – demokratski zalogaji

Za kraj ovog kratkog prikaza londonske restoranske scene ostavili smo najdemokracičnije primjere, ono što se obično u lokalnom žargonu naziva *London grub*, odnosno jednostavnom hranom *da bi se najelo* (često i u obliku *street fooda*).

Kažu da tko barem jednom za posjeta Londonu nije pojeo *fish & chips*, kao da i nije bio u tome gradu. Taj ukusni obrok od pohanoga bakalara i prženih krumpirića, nastao u Britaniji 19. stoljeća, možda se više ne umata u stare novine, ali je jednako dobar kao i u stara vremena, dakako ako se jede na pravome mjestu. Jasno, svatko će u Londonu mješavinu pržene ribe u tijestu s prženim krumpirićima preferirati u svom omiljenom *shopu*, ali posjetitelj Londona morat će se pouzdati u preporuke poznavatelja. Tako **The Laughing Halibut**, maleni lokal uguran među brojne zalogajnice u uličici nedaleko Victoria Stationa, već godinama slovi kao najbolji *fish & chip shop* u Londonu (nekoliko vrsta ribe na izbor, male i velike porcije), dok mu se približava jedino verzija koja se služi u **North Sea Fish Restaurantu** u Bloomsburyju.

Drugi je pak najdemokracičniji londonski zalogaj *pie & mash*, radnički obrok nastao na londonskome East Endu 19. stoljeća, koji se sastoji od pite punjene mljevenim mesom, poslužene s pire-krumpirom i zalivene *liquorom* (usprkos imenu, ne sadržava alkohol), odnosno rijetkim umakom od peršina (nekad se u njemu obvezno rabila voda u kojoj su se kuhale jegulje, koje su se služile želirane, pa otud tradicionalni naziv *eel liquor sauce*). *Pie, mash and eel shops* nekada su preplavljivali južni i istočni London, a danas su ti lokali relativno rijetki. Najboljima se drže već legendarni **F. Cooke Pie & Mash** na Broadway Marketu te **Eel & Pie House M. Manze** u radničkome kvartu Peckham. Sve vrlo daleko od Ramsaya i Ducassea, ali jednako uzbudljivo za gurmana otvorenih pogleda koji posjećuje London. *Enjoy!*



NORTH SEA FISH RESTAURANT



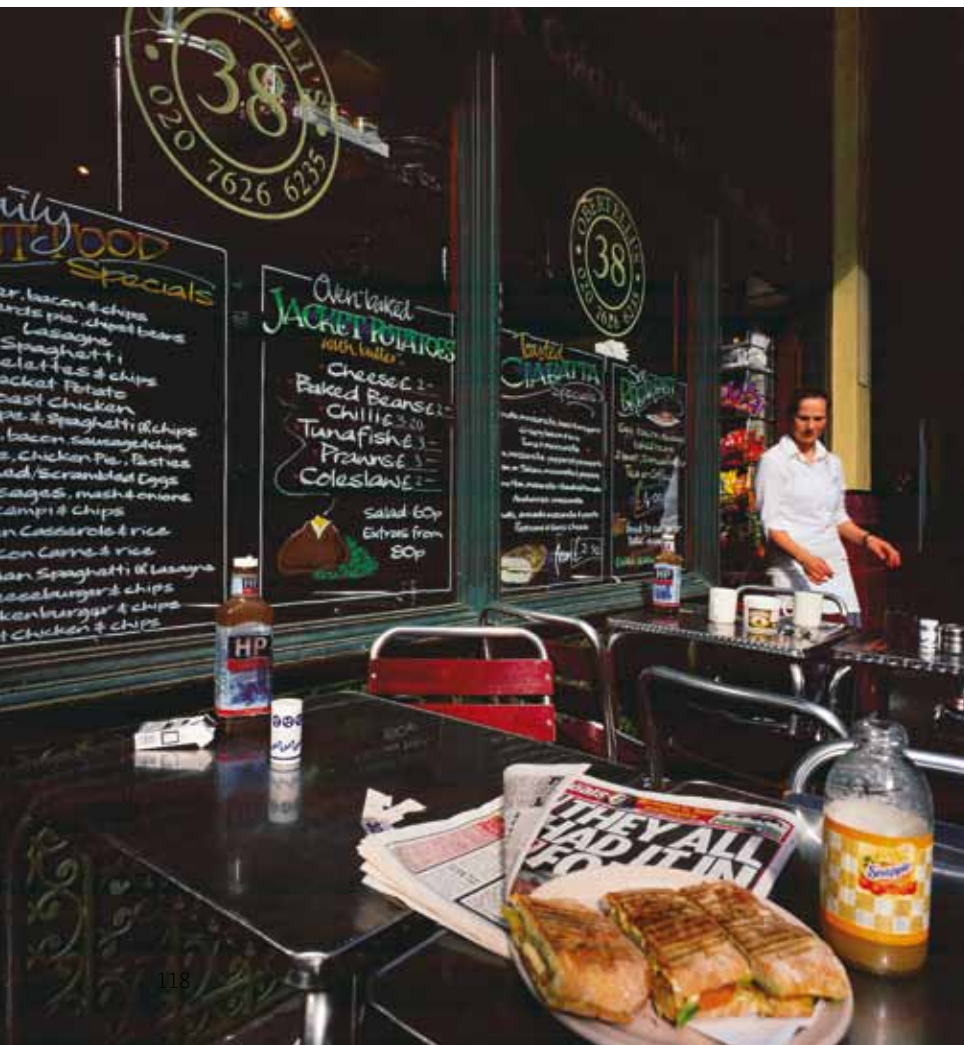
F. COOKE PIE & MASH



EEL & PIE HOUSE M. MANZE







Adrese

Restorani

ALAIN DUCASSE AT THE DORCHESTER

53 PARK LANE
LONDON W1K 1QA
T: +44/20/76298866

WWW.ALAINDUCASSE-DORCHESTER.COM

AMETSA WITH ARZAK INSTRUCTION

5 HALKIN STREET, BELGRAVIA
THE HALKIN HOTEL
LONDON SW1X 7DJ
T: +44/20/73331234

WWW.COMOHOTELS.COM/
THEHALKIN/DINING/AMETSA

BARRAFINA

54 FRITH STREET
LONDON W1D 4SL
T: +44/20/78138016

WWW.BARRAFINA.CO.UK

BENARES RESTAURANT & BAR

FIRST FLOOR, BERKELEY SQUARE HOUSE
LONDON W1J 6BS
T: +44/20/76298886

WWW.BENARESRESTAURANT.COM

BUBBLEDOGS

70 CHARLOTTE ST.
LONDON W1T 4QG
T: +44/20/76377770

WWW.BUBBLEDOGS.CO.UK

DABBOUS

39 WHITFIELD STREET, FITZROVIA
LONDON W1T 2SF
T: +44/20/73231544

WWW.DABBOUS.CO.UK

DINNER BY HESTON BLUMENTHAL

66 KNIGHTSBRIDGE
LONDON SW1X 7LA
T: +44/20/72013833

WWW.DINNERBYHESTON.COM

EEL & PIE HOUSE M. MANZE – PECKHAM

105 HIGH STREET PECKHAM
LONDON SE15 5RS
T: +44/20/72776181

WWW.MANZE.CO.UK

F. COOKE PIE & MASH SHOP IN BROADWAY MARKET

150 HOXTON STREET
LONDON N1 6SH
T: +44/20/77297718

GREENHOUSE

27A HAY'S MEWS, MAYFAIR
LONDON W1J 5NY
T: +44/20/74993331
WWW.GREENHOUSERESTAURANT.CO.UK

**HÉLÈNE DARROZE AT
THE CONNAUGHT**

CARLOS PLACE, MAYFAIR
LONDON W1K 2AL
T: +44/20/74997200
WWW.THE-CONNAUGHT.CO.UK

HIBISCUS

29 MADDOX STREET, LONDON W1S 2PA
T: +44/20/76292999
WWW.HIBISCUSRESTAURANT.CO.UK

HUNAN

51 PIMLICO ROAD, LONDON (VICTORIA)
T: +44/20/77305712
WWW.HUNANLONDON.COM

KOYA

49 FRITH STREET, SOHO, LONDON W1D 4SG
(NEMA REZERVACIJE)
WWW.KOYA.CO.UK

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON

13-15 WEST STREET
LONDON WC2H 9NE
T: +44/20/70108600
WWW.JOELROBUCHON.CO.UK

LE GAVROCHE

43 UPPER BROOK ST, MARBLE ARCH
LONDON W1K 7QR
T: +44/20/74080881
WWW.LE-GAVROCHE.CO.UK

MARCUS WAREING AT THE BERKELEY

87 KNIGHTSBRIDGE, WILTON PLACE
LONDON SW1X 7RL
T: +44/20/72351200
WWW.MARCUS-WAREING.COM

MAYFIELDS

52 WILTON WAY
LONDON E8 6GG
T: +44/20/72548311
MAYFIELDSWILTONWAY.CO.UK

MAZE

10-13 GROSVENOR SQUARE
LONDON W1K 6JP
T: +44/20/71070000
WWW.GORDONRAMSAY.COM/MAZE

MISHKIN'S

25 CATHERINE STREET, LONDON WC2B 5JS
T: +44/20/72402078
WWW.MISHKINS.CO.UK

NORTH SEA FISH RESTAURANT

7-8 LEIGH STREET
LONDON WC 1H 9EW
T: +44/20/73875892
WWW.NORTHSEAFISHRESTAURANT.CO.UK

PIED À TERRE

34 CHARLOTTE STREET, LONDON W1T 2NH
T: +44/20/76361178
WWW.PIED-A-TERRE.CO.UK

PITT CUE CO

1 NEWBURGH STREET, SOHO
LONDON W1F 7RB
(NEMA REZERVACIJE)
WWW.PITTCUE.CO.UK

POLLEN STREET SOCIAL

8-10 POLLEN STREET
LONDON W1S 1NQ
T: +44/20/72907600
WWW.POLLENSTREETSOCIAL.COM

POLPO

COVENT GARDEN, 6 MAIDEN LANE
LONDON WC2E 7NA
T: +44/20/78368448

SOHO

41 BEAK STREET, LONDON W1F 9SB
T: +44/20/77344479

SMITHFIELD

3 COWCROSS STREET, LONDON EC1M 6DR
T: +44/20/72500034
WWW.POLPO.CO.UK

QUILON

41 BUCKINGHAM GATE, ST JAMES
LONDON SW1E 6AF
T: +44/20/78211899
WWW.QUILON.CO.UK

RESTAURANT GORDON RAMSAY

ROYAL HOSPITAL ROAD 68
LONDON SW3 4HP (CHELSEA)
T: +44/20/73524441
WWW.GORDONRAMSAY.COM

RIVER CAFÉ

THAMES WHARF STUDIOS, RAINVILLE RD.
LONDON W6 9HA
T: +44/20/73864200
WWW.RIVERCAFE.CO.UK

ROKA

37 CHARLOTTE STREET, LONDON W1T 1RR
T: +44/20/75806464
40 CANADA SQUARE
LONDON E14 5FW
T: +44/20/7636 5228
WWW.ROKARESTAURANT.COM

ROYAL CHINA

13 QUEENSWAY
LONDON W2 4QJ
T: +44/20/72212535
WWW.CLIENTS.ICICLESOLUTIONS.
COM.HK/ROYAL_CHINA/

RULES RESTAURANT

35 MAIDEN LANE
LONDON WC2E 7LB
T: +44/20/78365314
WWW.RULES.CO.UK

**SKETCH (LECTURE ROOM
& LIBRARY)**

9 CONDUIT STREET
LONDON W1S 2XJ
T: +44/870/7774488
WWW.SKETCH.UK.COM

SOCIAL EATING HOUSE

58 POLAND STREET, SOHO
LONDON W1F 7NR
T: +44/20/79933251
WWW.SOCIALEATINGHOUSE.COM

SPUNTINO

61 RUPERT ST, SOHO
LONDON W1D 7PW
(NEMA REZERVACIJE)
WWW.SPUNTINO.CO.UK

ST. JOHN

26 ST JOHN STREET
LONDON EC1M 4AY
T: +44/20/72510848
WWW.STJOHNGROUP.UK.COM

ST. JOHN BREAD AND WINE

94-96 COMMERCIAL STREET
LONDON E1 6LZ
T: +44/20/72510848
WWW.STJOHNGROUP.UK.COM

SWEETINGS

39 QUEEN VICTORIA ST.
LONDON EC (CITY)
T: +44/20/72483062
WWW.SWEETINGSRESTAURANT.COM

TAMARIND

20 QUEEN STREET, MAYFAIR
LONDON W1J 5PR
T: +44/20/76293561
WWW.TAMARINDRESTAURANT.COM

THE BOMBAY BRASSERIE

COURTFIELD CLOSE, COURTFIELD ROAD
LONDON SW7 4QH
T: +44/20/73704040
WWW.BOMBAYBRASSERIELONDON.COM

THE CINNAMON CLUB

OLD WESTMINSTER LIBRARY
30-32 GREAT SMITH STREET
LONDON SW1P 3BU
T: +44/20/72222555
WWW.CINNAMONCLUB.COM

THE CLOVE CLUB

SHOREDITCH TOWN HALL
380 OLD STREET
LONDON EC1V 9LT
T: +44/20/77296496
WWW.THECLOVECLUB.COM

THE LAUGHING HALIBUT

38 STRUTTON GROUND
LONDON SW1P 2HR
T: +44/20/77992844

THE LEDBURY

127 LEDBURY RD.
LONDON W11 2AQ
T: +44/20/77929090
WWW.THELEDBURY.COM

THE MODERN PANTRY

47-48 ST JOHN'S SQUARE, CLERKENWELL
LONDON EC1V 4JJ
T: +44/20/75539210
WWW.THEMODERNPANTRY.CO.UK

THE SQUARE

6-10 BRUTON STREET, MAYFAIR
LONDON W1J 6PU
T: +44/20/74957100
WWW.SQUARERESTAURANT.COM

VEERASWAMY

99-101 REGENT ST
LONDON W1B 4RS
T: +44/20/77341401
WWW.VEERASWAMY.COM

VIAJANTE

PATRIOT SQUARE, BETHNAL GREEN
LONDON E2 9NF
T: +44/20/78710461
WWW.VIAJANTE.CO.UK

ZUMA

5 RAPHAEL STREET
LONDON SW71DL
T: +44/20/75841010
WWW.ZUMARESTAURANT.COM

40 MALTBY STREET

40 MALTBY STREET
LONDON SE1 3PA
T: +44/20/72379247
WWW.40MALTBYSTREET.COM

Novi Londonski restorani
(OTVORENJE DO KONCA GODINE)

AUGUSTUS HARRIS

(VENECIJANSKI BÀCARO U COVENT GARDENU)
33 CATHERINE STREET
LONDON WC2B 5JT
WWW.AUGUSTUSHARRIS.COM

BLACKFOOT

(SVE OD SVINJE) EXMOUTH MARKET

BOOPSHIS

(SCNITZEL AND SPRITZ U SOHO)
31 WINDMILL STREET
LONDON W1T 2JN

BRGR.CO

(DRUGI LOKAL HAMBURGER
SENZACIJE IZ SOHO)
127 KING'S ROAD
LONDON SW3 4PW
WWW.BRGR.CO

**BURGER & LOBSTER
HARVEY NICHOLS**

(SHOPPING & BURGERS... I JASTOZI)
FIFTH FLOOR HARVEY NICHOLS
109-125 KNIGHTSBRIDGE
LONDON SW1X 7RJ
WWW.HARVEYNICHOLS.COM

CAFE MURANO

(DRUGI LONDONSKI RESTORAN SLAVNE
ANGELE HARTNETT NA MJESTU PETRUSA)
33 ST JAMES'S STREET, LONDON
WWW.MURANOLONDON.COM

GRANGER & CO CLERKENWELL

(NOVI RESTORAN BILLA GRANGERA)
THE BUCKLEY BUILDING
49 CLERKENWELL GREEN
LONDON EC1
WWW.GRANGERANDCO.COM

HOUSE OF HO

(VIJETNAMSKI RESTORAN SLAVNOG
TV-CHEFA BOBBYJA CHINNA)
55-59 OLD COMPTON STREET, SOHO
LONDON W1
WWW.HOUSEOFHO.CO.UK

KUROBUTA

(JAPANSKI PUB), 17-20 KENDAL STREET
LONDON, W2 2AW
WWW.KUROBUTA-LONDON.COM

LONDON HOUSE

(NOVI RESTORAN GORDONA RAMSAYA)
4-9 BATTERSEA SQUARE, LONDON SW11

OSLO

(RESTORAN KOJI SE NOĆU PRETVARA
U KLUB S ŽIVOM GLAZBOM)
1A AMHURST ROAD, HACKNEY
LONDON E8 1LL

POLPETTO

(RESTORAN CHEFICE POLPA, FLORENCE
KNIGHT, NA NOVOJ LOKACIJI)
11 BERWICK STREET
LONDON W1F 0PL

RABOT 1745

(SVA JELA NA TEMU KAKAA NA
BOROUGH MARKETU)
2-4 BEDALE STREET
BOROUGH MARKET
LONDON SE1 9AL

ROKA MAYFAIR

(PODRUŽNICA TRENDOVSKOG
RESTORANA ROKA U MAYFAIRU)
30 NORTH AUDLEY STREET, MAYFAIR
LONDON W1K 6HP

STEAM AND RYE

(U STILU DOBA PROHIBICIJE S REPLIKOM
ULAZA U GRAND CENTRAL STATION)
147 LEADENHALL STREET
LONDON EC3V 4QT
WWW.STEAMANDRYE.COM

THE APE AND BIRD

(NOVI LOKAL TVORACA TRENDOVSKOG
RESTORANA POLPO)
142 SHAFTESBURY AVENUE
LONDON WC2N 4HS

THE MAGAZINE AT THE SACKLER

(EKSPERIMENTALNI RESTORAN-GALERIJA)
SERPENTINE SACKLER GALLERY, WEST
CARRIAGE DRIVE, KENSINGTON GDS
LONDON W2 2AR

THE SIGN OF THE DON

(MODERNA BRITANSKA KUHINJA)
20 ST. SWITHINS LANE
LONDON EC4N 8AD
WWW.THEDONRESTAURANT.COM

WRIGHT BROS. SPITALFIELDS

(TREĆA LOKACIJA ZA FORMAT
OYSTER & SEAFOOD)
8A LAMB STREET
LONDON E1 6EA
WWW.THEWRIGHTBROTHERS.CO.UK

ZUMBURA

(INDIJSKI TAPASI)
36A OLD TOWN, CLAPHAM
LONDON SW4 0LB
WWW.ZUMBURA.COM