

OKUSI PREKO GRANICE: NEW YORK CITY



USKRS NA PETOJ AVENIJI



WE
BELIEVE
IN
VINO
VERITAS

Madame





Mali vodič: New York za gurmane

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ,
VELIMIR CINDRIĆ I ARHIVI RESTORANA





BAGELS ON THE SQUARE



YONAH SCHIMMEL KNISHES



NATHAN'S FAMOUS



NATHAN'S FAMOUS



KOSSAR'S BIALYS



DOMINIC DEMARCO (PIZZA DiFARA)

Jedino što je u New Yorku stalno jest da se sve neprestano mijenja. Ta ne bez razloga bezbroj puta ponavljana krilatica savršeno portretira grad koji sažima doživljaj i duh Amerike. A kada su u pitanju hrana i restorani, onda se u New Yorku može govoriti samo o dvjema stvarima – klasicima i institucijama koje preživljavaju bez obzira na ekonomsko okruženje i trendove te o bezbrojnim lokalima koji nastaju i nestaju velikom brzinom. Ništa neobično, jer u New Yorku vole samo pobjednike, dok za drugoplasirane jednostavno nema mjesta.

Kad gurman putnik stigne u New York, bez obzira koliko dugo trajao njegov boravak u gradu, jedino je sigurno da neće moći obići ni djelić od ukupnoga broja njujorških gastroinstitucija i trenutačnih trendovskih favorita. Naime, New York je grad u koji se gurman treba vraćati, i to u što češćim intervalima, te njegove gastroatrakcije (uostalom kao i one općeturističke) otkrivati postupno. Usprkos tomu, naš će namjernik željeti posjetiti što više mjesta, i to što različitijih. Stoga će najbolji savjet biti posjet presjeku najrazličitijih formata ugostiteljstva – od *street fooda*, preko demokratskih hraništa, vodećih delikatesa, trendovskih lokala i najpoznatijih njujorških restorana.

New York je grad u kojem je sve stalno u pokretu, pa je posve prihvatljivo jesti na ulici, u hodu ili stojeće. Nažalost, klasični njujorški *street-cart snackovi*, poput *hot doga*, mekih pereca, pečenog kestenja, karameliziranih oraščića i *knisha*, danas su poprilično loše kvalitete. Ali nađe se i dobrih, kao što su piletina s *curryjem* koju priređuje gospođa sa svoja dva sina ispred zgrade UN-a (Pakistani & Trinidadian UN

Halal Food) ili dvojica Egipćana, koji na svom Halal Chicken cartu nude bliskoistočna jela od piletine na uglu 6. avenije i 18. ulice.

Kod *street fooda* siromaškoga podrijetla mora se ipak poći od **Yonah Schimmel Knishesa**, lokala iz 1910. u njujorškoj četvrti Lower East Side, koji i danas izgleda jednako kao na dan otvaranja. Yonah je stao peći i prodavati *knishe*, najprije s pokretne ulične tezge, a potom u ovome lokalu. *Knish*, čiji naziv dolazi iz jidiša, zapravo je pečena slana okruglica od krumpira veličine oveće muške šake, punjena pire-krumpirom, mljevenim mesom, kiselim kupusom, različitim povrćem ili sirom. Glavne su mušterije policajci u redovitoj ophodnji i mladi ljudi koji se rano ujutro vraćaju kući iz brojnih klubova koji se nalaze u četvrti.

Hot dogove u New Yorku možete kupiti svuda (obvezno *with everything*, odnosno sa svim dodacima), i svi su loše kvalitete. Zato je najbolje sjesti u podzemnu željeznicu i odvesti se na Coney Island, gdje se nalazi **Nathan's Famous**, štand *hot dogova* koji ne nudi ništa bolju inačicu, ali je zato povijesno mjesto, koje je 1916. otvorio poduzetnik njemačkoga podrijetla Nathan Handwerker. U ranim danima njegove su *hot dogove* obožavali Eddie Cantor i Jimmy Durante, ali i mnoge druge popularne osobe. Zanimljivo je da je jedna od vjernih mušterija bio Al Capone, a poslije i glumac Cary Grant, što je sve pridonijelo fami Nathan'sa. Predsjednik Roosevelt Nathanove je *hot dogove* 1939. poslužio engleskom kralju i kraljici, a potom ih ponio sa sobom i na jaltanske pregovore s Churchillom i Staljinom. Danas se u njima dave svi mogući američki glumci, pjevači, sportaši, televizijske zvijezde i političari. Posljednji zbog davno izrečene tvrdnje guvernera savezne države New York Nelsona Rockefellera: *Nitko se ne može nadati biti izabran u ovoj državi a da se nije fotografirao kako jede hot dog kod Nathan's Famousa*. Danas čuveni štand zauzima čitav blok, a svakoga 4. srpnja tu se održava natjecanje u proždiranju *hot dogova* pod imenom Nathan's International July Fourth Hot Dog Eating Contest, s kojeg redovito izvještavaju svi svjetski mediji.

Jedna od njujorških ikona je i *bagel*, tradicionalno pecivo, spravljeno od najprije lagano prokuhana, a potom pečena tijesta. Ima gustu teksturu, jede se za doručak, prepečeno ili premazano maslacem, a najčešće s kremastim sirom i dimljenim lososom. Mogu se kupiti širom grada, a možda najveći izbor ručno miješenih nudi **Bagels On The Square**, trgovina u Greenwich Villageu specijalizirana za tu vrstu peciva. Sličan *bagelu* je i *bialy*, tradicionalno pecivo poljske aškenaske kuhinje, podrijetlom iz poljskoga grada Bialistoka, koje se može kupiti u **Kossar's Bialysu** na Lower East Sideu, najstarijoj američkoj pekarnici *bialya*.

Iako se režnjevi *pizze* u New Yorku prodaju gotovo na svakom uglu, za najbolje u gradu treba otići u Brooklyn. Za dvadeset minuta vožnje linijom Q podzemne željeznice, s Union Squarea stiže se do Avenue J, gdje se nalazi **Pizza DiFara**, lokal bez stolova, koji radi već više od pola stoljeća. Tu vlasnik Dominic DeMarco peče jednu po jednu *pizzu* tanke hrskave kore, s ukusnim nadjevom od rajčica i tri vrste *mozzarelle* (uključujući i *buffalu*) iz njegove rodne Caserte. Nema veze što se jede stojeće na ulici, što su zidovi lokala prljavi, a red dug, jer se sve isplati već pri prvom zalogaju. Ako vam je to predaleko, **Mezzogiorno** i **Arturo's Pizzeria**



MEZZOGIORNO



ARTURO'S PIZZERIA



SHAKE SHACK



PAPAYA KING

nude solidnu zamjenu (vlasnici nekad, zbog neprikladne vlage u zraku, kada se tijesto loše ponaša, jednostavno ne otvore lokal).

U New Yorku se ne može ni bez hamburgera. Najdemo-kraćitiji se služe u **Shake Shacku** (nekad ih je bilo pet, a danas je preživio samo jedan) i **Papaya Kingu** (ujedno, tvrde, najbolji *hot dog* u gradu), dok savršenstva nude **Minetta Tavern** (obvezno naručiti *Black Label Burger*) te **DB Bistro Moderne**, casual restoran Daniela Bouluda, jednog od vodećih njujorških chefova (luksuzni hamburger od mesa ramsteka, punjen gusjom jetrom). Izvrsne hamburgere, najrazličitije vrste kobasica i slične demokratske delicije Boulud posluhuje i u svom lokalu **DBGB**, koji se nalazi na mjestu *kultnoga rock-kluba CBGB* na Bowery Streetu u Lower East Sideu (otud mu i ime, prilagođeno inicijalima *chefa*), gdje su nekad svirali Ramonesi, Talking Headsi, Blondie i slični predstavnici njujorške novovalne škole.

Odrezak koji ćete upravo naručiti najbolji je na svijetu. Poznati smo širom svijeta po tome što služimo najbolji prime beef. New York Times naš *odrezak naziva* najboljim u Americi, a Zagatov vodič restoranima već nas 24 godine stavlja na prvo mjesto u konkurenciji steakhousea, hvali se na letku koji se gostima nudi na ulazu u najpoznatiji njujorški *steakhouse* **Peter Luger's**, osnovan davne 1887. u četvrti Williamsburg u Brooklynu, tek jednu postaju podzemne željeznice udaljen od Manhattanu. Usprkos drvenim stolovima, *osebujnoj* posluži, paprenim cijenama i nepoželjnosti kreditnih kartica, Peter Luger's općenito je priznat kao *ground zero* njujoške *steakhause scene*. Tu samo početnici otvaraju jelovnik, a ortodokсно odana klijentela naručuje isključivo *jumbo shrimp cocktail* za predjelo, dok je glavna zvijezda nedvojbeno *porterhouse* (tipični njujorški komad *t-bone* odreska), koji se naručuje prema broju osoba, a peče na žaru isključivo *medium rare*, odnosno srednje sirov (ostalim se željama ne udovoljava). Ako nakon toga ostane mjesta, i deserti su klasični – *cheesecake* ili *pecan pie*.

Jedinim dostojnim zamjenama za Peter Luger's općenito se drže **Wolfgang's Steakhouse**, koji je, nakon četiri desetljeća rada u Peteru Luger'su otvorio Wolfgang Zweiner (uz *porterhouse* nudi i file, *ribeye*, janjeće kotlete i iznimno svježu ribu i rakove), zatim **Smith & Wollensky**, lokal na mjestu Manny Wolf Steakhousea, jednog od klasika Steakhouse Rowa, koji je 1977. osnovao Alan Stillman (tvrdio je da nikada nije postojao nikakav Mr. Smith niti Mr. Wollensky, već da je lokal ime dobio otvaranjem telefonskog imenika dvaput nasumce i zapisivanjem prezimena koja je prva ugledao) te **Gallagher's Steak House**, lokal nastao 1927. kao *speakeasy*, još u doba prohibicije (nedavno je proslavio osam desetljeća postojanja), koji se ponosi staklenim *ageing roomom* iz 1964, prostorijom



MINETTA TAVERN



DBGB'S



PETER LUGER'S



PETER LUGER'S



DB BISTRO MODERNE



DB BISTRO MODERNE



GALLAGHER'S



GALLAGHER'S



SMITH & WOLLENSKY



WOLFGANG'S STEAKHOUSE



BLUE SMOKE



GREAT NEW YORK NOODLE TOWN



GREAT NEW YORK NOODLE TOWN



ORIENTAL GARDEN



SPICY & TASTY



GRAND SICHUAN INTERNATIONAL



BARNEY GREENGRASS



BARNEY GREENGRASS



KATZ'S DELICATESSEN



KATZ'S DELICATESSEN



KATZ'S DELICATESSEN

u kojoj, izloženi pogledu gostiju, odležavaju goveđi odresci (moguće je odabrati određeni komad po želji).

New York nije grad za ljubitelje *barbecuea* (posebna vrsta američkog roštilja), jer su propisi o otvorenoj vatri vrlo strogi. Pa ipak, poznati gradski ugostitelj Danny Meyer, čovjek koji stoji iza poznatih njujorških restorana Union Square Cafe, Gramercy Tavern, The Modern, Terrace 5 at MoMA... (i originalni vlasnik Eleven Madison Parka), dobro je proučio tu tehniku, doveo majstore *barbecuea* za obuku svojih kuhara i otvorio **Blue Smoke**, lokal u Gramercy & Flatiron Districtu, gdje se jede najbolja vrsta tog roštilja. Početnicima preporučujemo naručiti *Rhapsody in 'Cue*, odnosno miješani *barbecue* (1 porcija dovoljna za dvije osobe), dok ljubitelji rebaraca mogu naručiti *Kansas City spare ribs*, *Texas beef ribs*, *Memphis baby back ribs* (ili *rib sampler*, odnosno od svih pomalo). Svesrdno preporučujemo i *Creekstone Farm's Texas beef brisket*, savršeno spravljena goveđa prsa.

Od mnogih njujorških ljubitelja kineske hrane čut ćete da za dobar kineski zalogaj danas morate potegnuti u četvrti Flushing ili Elmhurst u Queensu. Ipak, ukoliko pomno birate, jednako dobro možete jesti i na Manhattanu. Najbolje mjesto u Chinatownu je **Great New York Noodle Town**, gdje već ono što visi u izlogu ukazuje da je tu najbolje pečeno meso (obavezno naručite odojak, ako već nije pojeđen), ali sjajne su i hrskave kozice u okruglicama, *stir-fried* patka, sipa pečena u soli, kao i sve vrste rezanaca.

Tankovi puni svježe ribe u izlogu **Oriental Garden** (također u Chinatownu) uvjeravaju da su riblji specijaliteti *forte* restorana (odlični *soft-shell crabs*, kad su u sezoni, pirjane kozice, parena riba s đumbirom i sojom, jastog u umaku od češnjaka...). Jedan od najboljih izbora nudi **Grand Sichuan International** u četvrti Chelsea, čiji golemi jelovnik popisuje jela iz mnogih kineskih pokrajina (najizvornija su ona iz dijela naslovljena *Sichuan Cooking*). Za one koji se odvažavaju odvesti se do posljednje stanice linije 7 podzemne željeznice, u Flushingu čeka *Mala Azija* i odličan restoran **Spicy & Tasty**. Iako ćete u Flushingu teško naći ikoga tko govori engleski, kao ni onoga tko će znati ime ili prepoznati adresu restorana, pola sata traženja itekako će se isplatiti kad sjednete za stol i naručite pokazivanjem jela u vitrini i onoga što jedu drugi gosti.

Kad smo već na liniji broj 7, namjerniku treba skrenuti pozornost da će se, siđe li na postaji 74. ulice, osjećati kao da ga je netko nekim čudom spustio u Bombay, pa se tu može nasititi u posve autentičnim indijskim restoranima. Malo dalje, na 82. ulici, sići će u Južnu Ameriku, gdje će moći kušati sve vrste kuhinja toga kontinenta.

Jedna od glavnih kineskih atrakcija u New Yorku jest nedjeljni doručak u lokalu **Harmony Palace** u Chinatownu, gdje konobari salom voze kolica prepuna *dim-sumova*, a gosti izravno biraju, sve dok se ne najedu. Najatraktivnija židovska verzija doručka može se doživjeti u restoranu/delikatesi **Barney Greengrass** na Upper West Sideu. Kao i nekada, Barney Greengrass je i danas, kao što to jasno pokazuje ulični natpis na ploči s imenom lokala iznad ulaza – *Kralj jesetre*, jednostavno zato što se od prvoga dana specijalizirao za tu istočnoeuropsku riblju poslasticu. Uz nju nudi se i nekoliko verzija mariniranog i dimljenog lososa te još nekoliko vrsta riba, tri vrste ruskog kavijara te standardni favoriti njujorških židovskih delikatesa – *corned beef*, *pastrami*, *salame*, *jetrica*,

matzo ball soup (juha s okruglicom od *macesa*)... Tu je najpametnije naručiti ukiseljene haringe, salatu od ribe i onda, naravno, kajganu s jesetrom i lukom.

Kad smo već kod tradicionalnih židovskih lokala koji su postali njujorško obilježje, moramo zaviriti i u *delicatessene* ili, od milja, *delije*. Nekadašnje delikatesne trgovine, kojima je s vremenom gotovo potpuno zavladała židovska zajednica, postale su *blagovaonice*. One danas najbolje odražavaju bit košer-stila američkih *delija*. Iako ih je nekada širom grada bilo mnogo više, i današnja je gradska deli-scena prilično živa. Znalci posebno ističu tradicionalne lokale poput **Katz's Delicatessen** na Lower East Sideu, **Second Avenue Deli** u East Villageu, **Artie's Delicatessen** na Upper West Sideu, **Ben's Kosher Deli** te kultni **Carnegie Deli** u Theatre Districtu. *Delisi* su najpoznatiji po *overstuffed* sendvičima (doslovno prenatrpani) s *pastrami*jem i *corned beefom*, zatim po klasično kuhanim juham (*matzo ball*) te raznim vrstama domaćih jela i pečenki, pretežito istočnoeuropskoga podrijetla, ali i mnogim amerikaniziranim jelima i američkim standardima, poput čuvenoga njujorškog *cheesecakea*.

Nekada je New York bio dobro premrežen *dinerima*, jednostavnim montažnim restoranima (ponekad i kao dio zgrada), koje karakterizira široki raspon hrane, uglavnom američkih favorita, opušten ugođaj, sjedenje za stolovima i šankom te dugo radno vrijeme (često 0–24). No tijekom 2000-ih ti su lokali ubrzano propadali, pa ih je tako na Manhattanu danas ostalo tek dva – **Market Diner** i **Comfort Diner**. Svatko komu su dragi ti lokali poznati iz mnogobrojnih američkih filmova trebao bi ih posjetiti dok još postoje.

Talijanski restorani u New Yorku oduvijek su dobro kotirali, posebice kod talijanskih iseljenika. Zbog nedostatka prostora, tu se nećemo baviti nekim od ponajbolje ocijenjenih restorana te kuhinje (Al Fiori, A Voce Columbus, A Voce Madison, Del Posto, Torrisi...), jer će ih svaki gurman sam pronaći u vodičima, već ćemo samo spomenuti povijesne lokale, smještene u četvrti Little Italy, koju već godinama *guta* susjedni Chinatown. Ti lokali bili su listom i svojevrsna sjedišta pojedinih njujorških mafijaških obitelji, pa će znatiželjnik, usprkos prosječnoj hrani, na tim mjestima uživati u doživljaju. Ipak, u lokalu **Cafe Roma** katkad se mogu pojesti dobri *cannoli*, **Cafe Biondo** i **Cafe Ferrara** uz *espresso* služe solidne kolače, dok će **Cafe Mare Chiaro** (osnovan 1908) morati obići ljubitelji Franka Sinatre (stalni gost) te filmofili, zbog filmova *Kum* i *Donnie Brasco*, čije su neke od scena snimljene u tom lokalu.

U ostatak etničkih restorana tu nećemo ulaziti, jer ih New York ima bezbroj, pa ljubiteljima tih specijaliziranih kuhinja preporučujemo liste *Michelinova* i *Zagatova* vodiča. Možda treba samo spomenuti da se najbolji izbor specijaliteta *charcuterie* repertoara (proizvodi od mesa, najčešće svinjskoga, poput šunke, kobasica, terina, *pâtéa*, *galantine*a, *confita*...) služi u **Bar Bouludu** (sjajni format Daniela Bouluda), gdje je sve pod nadzorom vodećega pariškog *charcutier*a Gillesa Verota, dok najbolju južnjačku hranu služi **Sylvia's** u danas vrlo ugodnu Harlemu, lokal koji je 1962. otvorila Sylvia Woods, prije dvije godine preminula Afroamerikanka koju su, ne bez razloga, nazvali *Queen of Soul Food*.

Mnogi ljubitelji žešće kapljice New York su nazivali svojim Lourdesom – od Dylana Thomasa, koji se opijao u **The White Horse Tavernu** u West Villageu do Franka Si-



MATZO BALL SOUP



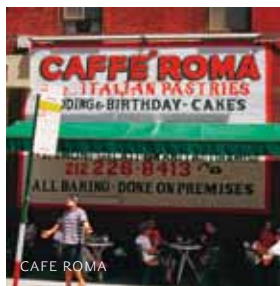
CORNER BEEF SANDWICH



NEW YORK-STYLE PICKLES



CAFE FERRARA



CAFE ROMA



SYLVIA'S



SECOND AVENUE DELI



BEN'S KOSHER DELI



CARNEGIE DELICATESSEN



TARTARE DE BOEUF (BAR BOULUD)



SYLVIA WOODS (SYLVIA'S)



McSORLEY'S OLD ALE HOUSE



DEAN & DELUCA



DEAN & DELUCA



ZABAR'S



MURRAY'S CHEESE



DEAN & DELUCA



RUSS & DAUGHTERS



FISH MARKET (BRONX)



UNION SQUARE GREENMARKET

natre, čiji je omiljeni bar bio **P.J. Clarke's**. Kad oda počast tim institucijama, današnji će profinjeni pilac naručiti kakav koktel ili popiti aperitiv prije odlaska na večeru u nekom od čuvenih barova elitnih njujorških hotela, prije svega **Bull & Bear Baru** u Waldorf Astoriji, **Lobby Lounge Baru** Royalton Hotela (djelo dizajnerskog dvojca Starck-Schrager), **Blue Baru** Algonquin Hotela (tu može i jesti u novoobnovljenom The Round Table Roomu, mjestu legendarnog *Algonquin Round Table luncha*, dugogodišnjeg poprišta zanimljivih sastanaka i razgovora Dorothy Parker, Roberta Benchleya, Alexandera Woollcotta i drugih velikana pisane riječi), zatim **Bar & Grillu** Paramount Hotela (dizajnirao Philippe Starck) ili **Oak Room & Baru** u hotelu Plaza.

U svakom slučaju, čak i ambivalentni pilac morat će posjetiti **McSorley's Old Ale House** u East Villageu, pivnicu koju je 1854. utemeljio John McSorley, jedan od rijetkih njujorških lokala preživjelih iz tog doba i jedini koji se može dičiti time da je Abraham Lincoln bio njegov redovit gost. U pivnici koja se gotovo nimalo nije izmijenila od nastanka (piljevina i dalje prekriva pod) za veću glad preporučujemo naručiti *Ploughmen's Lunch*, a za manju *New York Cheddar & Sweet Onion*, za grickanje uz odlično pivo tipa *ale*.

Kad je kupnja delicatesa u pitanju, neosporna je legenda **Russ & Daughters** na Lower East Sideu, jedina preživjela od nekadašnjega niza lokalnih trgovina specijaliziranih za mariniranu i dimljenu ribu (1914. otvorila ga je židovska obitelj Russ), koja ponudom još parira vodećim njujorškim delicatesama, poput **Deana & Deluce** i **Zabar'sa**. Prvu su 1977. otvorili Joel Dean i Giorgio DeLuca u njujorškoj četvrti SoHo, i tako pokrenuli minirevoluciju na gradskoj kulinarскоj pustopoljini s konca 70-ih. Danas je Dean & DeLuca prva njujorška adresa na polju delicatesa, ali i ikona kulture i životnoga stila New Yorka, trgovina u kojoj kupac gurman na jednome mjestu može pronaći sve što poželi – pitu od poriluka, kandirano cvijeće, ulje aromatizirano bijelim tartufom, škotski losos, kavijar sevruga, čokolade, začine, tave, lonce, kuharice i još milijun drugih stvari. Zabar's su pak 1934. pokrenuli Louis i Lillian Zabar (također trgovci dimljenom ribom), najprije kao štand, a potom uredili trgovinu, da bi njihovi nasljednici kupili više susjednih dućana te proširili ponudu na sve moguće delicatese. Danas ta trgovina na Broadwayu radi 365 dana u godini, zauzima čitav blok i ima više od 250 zaposlenika.

Za one koji žele istraživati njujorške tržnice, preporučujemo jutarnju turu **Fish Marketom** (2005. s Fulton Streeta preselio u Bronx, pa ako se usudite...), zanimljivi **Chelsea Market** i već kultni **Union Square Greenmarket** (ponedjeljak, srijeda, petak, subota), na kojem se organski uzgojenim namirnicama opskrbljuju osviješteni gurmani i mnogi gradski *chefovi*. Dodajmo još da je za poklonike sireva nezaobilazan **Murray's Cheese**, najstarija i najbolja trgovina tom delicijom u New Yorku.

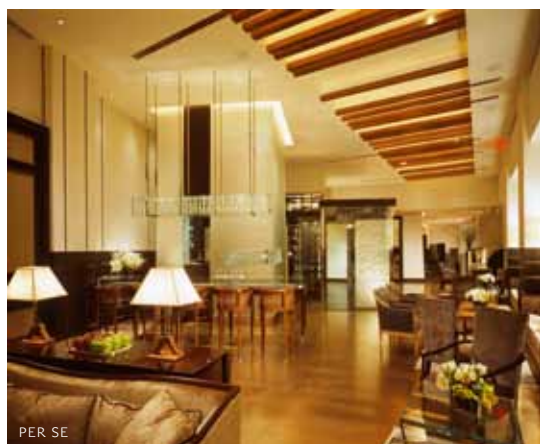
Oni s posebnom naklonošću za slatko nikako ne smiju propustiti **Doughnut Plant**, prodavaonicu *najboljih krafni na svijetu* (nije prazna fama!), koju je osnovao Mark Israel kad je kopajući po starim obiteljskim kutijama naletio na recepte za krafne, koje je iz pradomovine u New York donio njegov djed. Ispržio je čitavu gomilu i ponudio ih kavani nedaleko svoga stana. Ubrzo su narudžbe stale pljuštati sa svih strana, pa se danas njegove krafne nalaze u vitrinama vodećih njujorških



delikatesa. No za pravi doživljaj treba se uputiti u Grand Street i kušati Israelove delicije na samu izvoru (obvezno onaj od banane i *pecan*-oraščića).

Ljubitelji serije *Seks i grad* (i ne samo oni) morat će svratiti u **Magnolia Bakery**, slastičarnicu koja se proslavila *cupcakeima* (kolačići nadjeveni bogatom kremom), kojima se u jednoj epizodi prežderavala očajna Miranda. Za one manje sklone triviji, preporučujemo posjet *dessert-only-restaurantu* **Chikalicious**, gdje postoji čak i degustacijski meni sačinjen isključivo od slastica.

Na koncu, nijedan posjet New Yorku neće biti potpun ukoliko ne posjetite barem jedan od vodećih gradskih restorana, koji ujedno pripadaju u sam svjetski vrh. Hoće li to biti klasici poput **Daniela**, **Jean-Georgesa**, **Le Bernardina**, **Mase**, **Per Sea** ili neki od trendovskih, kao što su **Eleven Madison Park**, **Chef's Table at Brooklyn Fare**, **Marea** ili **Momofuku Ko**, svatko će odlučiti za sebe. U mnogima od njih cijene su povoljnije negoli u većini europskih restorana toga ranga, a svuda se jede odlično. U svakom slučaju, ne kažu uzalud da su restorani sastavni dio nenadmašna doživljaja New Yorka.



Adresar

ARTIE'S DELICATESSEN

2290 BROADWAY, KOD 83RD ST.
TEL. (212) 579-5959
WWW.ARTIESDELICATESSEN.COM

ARTURO'S PIZZERIA

106 W HUSTON ST.
TEL. (212) 677-3820

BAGEL ON THE SQARE

7 CARMINE ST, IZMEĐU BLEECKER ST. I
6TH AVE.
TEL. (212) 691-3041

BAR & GRILL

PARAMOUNT HOTEL
235 W 46TH ST.
TEL. (212) 764-5500
WWW.NYCPARAMOUNT.COM

BAR BOULUD

1900 BROADWAY, KOD 64TH ST.
TEL. (212) 595-0303
WWW.BARBOULUD.COM/NYC

BARNEY GREENGRASS

541 AMSTERDAM AVE, IZMEĐU 86TH I
87TH ST.
TEL. (212) 724-4707
WWW.BARNEYGREENGRASS.COM

BEN'S KOSHER DELI

209 W. 38TH ST.
TEL. (212) 398-2367
WWW.BENSDELI.NET

BLUE BAR

ALGONQUIN HOTEL
59 W 44TH ST.
TEL. (212) 840-6800
WWW.ALGONQUINHOTEL.COM

BLUE SMOKE

116 E 27TH ST.
TEL. (212) 447-6058
WWW.BLUESMOKE.COM

BULL & BEAR BAR

WALDORF ASTORIA
301 PARK AVE.
TEL. (212) 335-3000
WWW.WALDORFNEWYORK.COM

CAFE BIONDO

141 MULBERRY ST.
TEL. (212) 226-9285

CAFE FERRARA

195 GRAND ST.
TEL. (212) 226-6150
WWW.FERRARACAFE.COM

CAFE MARE CHIARO

176 MULBERRY ST.
TEL. (212) 226-9345

CAFE ROMA

385 BROOME ST.
TEL. (212) 226-8413

CARNEGIE DELI

854 7TH AVENUE, KOD 55TH ST.
TEL. (212) 757-2245
WWW.CARNEGIEDELI.COM

CHELSEA MARKET

75 9TH AVE, IZMEĐU 15TH & 16TH ST.
WWW.CHELSEIEMARKET.COM

CHIKALICIOUS

204 EAST 10TH ST, IZMEĐU 1ST AND
2ND AVE.
TEL. (212) 995-9511
WWW.CHIKALICIOUS.COM

COMFORT DINER

214 E 45TH ST.
TEL. (212) 867-4555
WWW.COMFORTDINER.COM

DEAN & DELUCA

560 BROADWAY, KOD PRINCE ST.
TEL. (212) 226-6800
WWW.DEANDELUCA.COM

DB BISTRO MODERNE

55W 44TH ST.
(212) 391-2400
WWW.DBBISTRO.COM/NYC

DBGB KITCHEN & BAR

299 BOWERY ST,
IZMEĐU HUSTON & 1ST ST.
TEL. 646-448-8760
WWW.DBGB.COM/NYC

DOUGHNUT PLANT

379 GRAND STREET, IZMEĐU ESSEX &
NORFOLK ST.
WWW.DOUGHNUTPLANT.COM

FISH MARKET

HUNTS POINT, BRONX

GALLAGHER'S STEAKHOUSE

228 W 52ND ST.
TEL. (212) 586-5000
WWW.GALLAGHERSNYSTEAKHOUSE.COM

GRAND SICHUAN INTERNATIONAL

229 9TH AVENUE AT 24TH ST.
TEL. (212) 620-5200

GREAT NEW YORK NOODLE TOWN

28 BOWERY, KOD BAYARD ST.
TEL: (212) 349-0923
WWW.GREATNYNOODLETOWN.COM

HARMONY PALACE

CRYSTAL PALACE
98 MOTT ST, IZMEĐU CANAL & HESTE
ST.
TEL. (212) 226-6603

KATZ'S DELICATESSEN

205 EAST HOUSTON STREET, KOD
LUDLOW ST.
TEL. (212) 254-2246
WWW.KATZSDELICATESSEN.COM

KOSSAR'S BIALYSTOKER KUCHEN BAKERY

367 GRAND ST, IZMEĐU
ESSEX & NORFOLK
TEL. (212) 253-2138
WWW.KOSSARSBIALYS.COM

LOBBY LOUNGE BAR

ROYALTON HOTEL
44 W 44TH ST.
TEL. (212) 869-4400
WWW.MORGANSHOTELGROUP.COM/
ORIGINALS/ORIGINALS-ROYALTON-NEW-
YORK

MAGNOLIA BAKERY

401 BLEEKER ST.
TEL. (212) 462-2572
WWW.MAGNOLIABAKERY.COM

MARKET DINER

572 11TH AVE, KOD 43RD ST.
TEL. (212) 244-2888
WWW.MARKETDINERTOGO.COM

MCSORLEY'S OLD ALE HOUSE

15 E 7TH ST./3RD AVE.
TEL. (212) 474-9148
WWW.MCSORLEYSNEWYORK.COM

MEZZOGIORNO

195 SPRING ST.
TEL. (212) 334-2112
WWW.MEZZOGIORNO.COM

MINETTA TAVERN

113 MACDOUGAL ST, IZMEĐU
BLEEKER I W 3RD ST.
TEL. (212) 475-3850
WWW.MINETTATAVERNYY.COM

MURRAY'S CHEESE

254 BLEECKER ST, IZMEĐU 6TH I 7TH
AVE.
TEL. (212) 243-3289
WWW.MURRAYSCHEESE.COM

NATHAN'S FAMOUS

1310 SURF AVE, IZMEĐU SCHWEIKERTS
WALK & STILLWELL AVE.
BROOKLYN, CONEY ISLAND
WWW.NATHANSFAMOUS.COM

OAK ROOM & BAR

HOTEL PLAZA
768 5TH AVE.
TEL. (212) 759-3000
WWW.FAIRMONT.COM/THE-PLAZA-
NEW-YORK

ORIENTAL GARDEN

14 ELIZABETH STREET, IZMEĐU BAYARD
I CANAL ST.
TEL. (212) 619-0085
WWW.ORIENTALGARDENNY.COM

PAPAYA KING

179 EAST 86TH STREET
TEL. (212) 369-0648
WWW.PAPAYAKING.COM

PER SE

10 COLUMBUS CIRCLE
TIME WARNER BUILDING
TEL. (212) 823-9335
WWW.PERSENY.COM

PETER LUGER'S STEAKHOUSE

178 BROADWAY, KOD DRIGGS AV.
WILLIAMSBURG, BROOKLYN
TEL. (718) 387-7400
WWW.PETERLUGER.COM

PIZZA DI FARA

1424 AVENUE J
BROOKLYN
TEL. (718) 258-1367
WWW.DIFARA.COM

P.J. CLARKE'S

915 3RD AVENUE, KOD 55TH ST.
TEL. (212) 317-1616
WWW.PJCLARKES.COM

RUSS & DAUGHTER

179 EAST HUSTON ST, IZMEĐU ALLEN &
ORCHARD ST.
TEL. (212) 475-4880
WWW.RUSSANDDAUGHTERS.COM

SECOND AVENUE DELI

1442 1ST AVENUE
TEL. (212) 737-1700
WWW.2NDAVEDELI.COM

SHAKE SHACK

102 N END AVE.
TEL. (646) 545-4600

SMITH & WOLLENSKY

49TH STREET, KOD 3RD AVENUE
TEL. (212) 753-1530
WWW.SMITHANDWOLLENSKY.COM

SPICY & TASTY

39-07 PRINCE STREET, IZMEĐU 39TH I
ROOSEVELT ST.
FLUSHING, QUEENS
TEL. (212) 359-1601
WWW.SPICYANDTASTY.COM

SYLVIA'S

328 LENOX AVE.
TEL. (212) 996-0660
WWW.SYLVIASRESTAURANT.COM

UNION SQUARE GREENMARKET

SJEVERNA I ZAPADNA STRANA UNION
SQUARE PARKA

WHITE HORSE TAVERN

567 HUDSON ST.
TEL. (212) 989-3956
WWW.WHITEHOUSETAVERNYY.COM

WOLFGANG'S STEAKHOUSE

4 PARK (4TH) AVE, KOD 33. ST.
TEL. (212) 889-3369
WWW.WOLFGANGSSTEAKHOUSE.COM

YONAH SCHIMMEL KNISHES

137 EAST HOUSTON STREET
TEL. (212) 477-2858
WWW.YONAHSCHIMMEL.COM

ZABAR'S

2245 BROADWAY, IZMEĐU 80TH
I 81ST ST.
TEL. (212) 496-1234
WWW.ZABARS.COM