

Połączenie sztuki, stylizacji, designu, mody, literatury, relaksu oraz – co najważniejsze – wymienitej kuchni i wina brzmi kusząco, prawda? Zapewniam, że to nie są puste słowa.

TEKST: CAMILLA HULTQVIST ZDJĘCIA: MALGORZATA OPALA PRZEPISY ZE SPOT. ZNAJDZIECIE NA KONCU MAGAZYNU.

# SPOT.



poznańskim SPOT. od kreatywności aż kipi. „To miejsce dla osób poszukujących nowych rozwiązań, w którym w interesujący sposób można spędzić czas, wziąć udział w warsztatach, wy-

pić kawę, poczytać, poprzebywać wśród oryginalnych przedmiotów, a nawet zabrać je do domu” – mówią o sobie. Ciekawe.

Znajdujemy się w centrum Poznania, chociaż trochę na uboczu, przy ulicy Dolna Wilda 87. Patrząc na ceglane ściany, można by ulec złudzeniu, że to miniatura Starego Browaru. Jednak to nie żadna współczesna architektura historyczna, ale przemysłowy budynek z końca XIX wieku znajdujący się na terenie Łęgów Dębińskich, w parku Jana Pawła II. W ciągu minionych stu lat mieściły się tu najróżniejsze przedsiębiorstwa: najpierw elektrownia, później m.in. mleczarnia i serownia, fabryka tabaczną, łaźnia publiczna i magazyn środków sanitarnych.

SPOT. to bardzo nowoczesne i unikalne miejsce. W niezwykle udany sposób połączono tu historyczną architekturę i współczesny, minimalistyczny wystrój. To królestwo otwartych przestrzeni. Stare, duże okna zapewniają naturalne światło i czynią piękne otoczenie budynku integralnym elementem wnętrza.

Mamy okazję zjeść kolację i porozmawiać z panią Moniką Sadowską, współtwórczynią idei SPOT.

**Zabytkowy** budynek ze 115-letnią historią. Idealny mariaż konserwatorsko-użytkowy.







Otwarte przestrzenie, wielkie okna nadają wnętrzem nowoczesną atmosferę.



**STEK Z MIECZNIKA**  
z czarnym *risotto* i pikantną  
sałatką z kalafiora

**Monika Sadowska** może już z uśmiechem spoglądać na swoje dzieło.



– To miejsce różni się od innych tego typu w Polsce przede wszystkim tym, że staramy się nie tylko prowadzić nietuzinkową działalność komercyjną, ale także wieloaspektową edukację zarówno dla dorosłych, jak i dzieci. Z tego powodu powstała Fundacja SPOT., która organizuje wystawy, przedstawienia, wykłady, warsztaty i projekty artystyczne – wyjaśnia Monika Sadowska, która prowadzi również wspólnie ze swoją przyjaciółką z czasów szkolnych, Agnieszką Buliń, dwie inne, specjalizujące się w kuchni polskiej restauracje: poznańską Frygę (od 1998 r.) oraz Dwa Pokoje z Kuchnią (od 2001 r.) w odległym o 25 kilometrów od Poznania Rogalinie, tuż przy osiemnastowiecznym pałacu rodziny Raczyńskich.

Monika Sadowska mijają codziennie dawną elektrownię w drodze do pracy. Zdewastowany budynek od 1995 roku stał pusty. Pojawiały się różne pomysły na jego zagospodarowanie, ale na restaurację był zdecydowanie za duży, a jako przestrzeń tylko na okolicznościowe imprezy zbyt atrakcyjny. Z wielu potencjalnych rozwiązań wyłoniła się wreszcie idea SPOT., czyli miejsca będącego *concept store*. Aby ruszyć z rewitalizacją zabytkowego budynku, trzeba było najpierw zająć się niekończącymi się procedurami zdobywania pozwoleń, urzędowych wytycznych, zatwierdzeń konserwatora i ogromem papierkowej roboty. I tak oto w 2008 r., po dwuletnim remoncie, SPOT. otworzył

swoje podwoje. I wtedy zaczęła się prawdziwa praca.

– Ostatnie dwadzieścia cztery miesiące to najbardziej intensywny okres w moim życiu. Kierując nowym przedsięwzięciem, bardzo trudno jest zrezygnować z całkowitej kontroli nad nim. Każdy chce wtedy ingerować dosłownie we wszystko – mówi Monika Sadowska.

Zupełnie się z nią zgadzam. Dodam też, że w tym roku urodziła drugie dziecko, tak więc mimo pomocy niani, zatrudnianej na osiem godzin dziennie, ma ręce pełne roboty.

**Wysiłku i kreatywności** wymaga również praca w restauracji SPOT. *Menu* odznacza się nowoczesnością i wyrafinowaniem – nie mogło być inaczej. Choć łączy smaki z odległych zakątków świata, Monika Sadowska nie chce określać go mianem *cross kitchen*.

– Taki termin wskazywałby, że nie mamy własnych tradycji kulinarnych i dlatego czerpiemy z obcych. A przecież polska kuchnia jest bogata, w dodatku jesteśmy już na tyle otwarci, aby nie bać się eksperymentów. I tak właśnie postępujemy w naszej restauracji. Łączymy to, co kuchnie różnych kultur mają najlepszego do zaoferowania. Serwujemy na przykład tradycyjne polskie czy francuskie danie urozmaicone akcentem azjatyckim albo dodajemy polskie elementy do dalekowschodnich potraw. Ważne,





**Po lewej:** Piotr Hadula lubi eksperymentować z nowymi smakami.  
**Powyżej:** Letni taras i zielone otoczenie tworzą atmosferę relaksu.

by goście zaakceptowali nasze *menu*, zamiast uznać je za zbyt egzotyczne i nowoczesne. Chcemy prezentować nowe smaki „krok po kroku” i dobieramy je tak, że każdy znajdzie coś dla siebie.

Wyraźny azjatycki wpływ da się, być może, wyjaśnić podróżami właścicielki do Tajlandii, Wietnamu i Kambodży.

– Zawsze kiedy wyjeżdżam na urlop, staram się jeść to samo, co miejscowi. Jeśli coś bardzo mnie zainteresuje, próbuję to wkomponować w nasze *menu*.

Może właśnie w ten sposób trafiły do niego tajskie smaki? – myślę sobie.

Wielokrotnie odwiedzałam restaurację SPOT, i za każdym razem byłam równie zadowolona. Pewnie uznacie, że kiepski ze mnie recenzent, skoro próbowałam tylko jednej potrawy, której nazwy nie zdradzę, ale śpieszę wyjaśnić swoje powody. Otóż, zawsze przychodziłam tu po długiej przerwie, tęskniąc za ulubionym daniem, i nie potrafiłam się przełamać i zamówić czegoś innego. To była jedyna szansa, by je ponownie skosztować. Zazwyczaj tak nie postępuję, ponieważ fascynują mnie nowe smaki i inspirujące połączenia. Lecz cóż, czasem trzeba zdobyć się na osobiste wyznanie, a to, które właśnie uczyniłam, z pewnością nie zaszkodzi restauracji SPOT.

Szefem kuchni odpowiedzialnym za podawane tu pyszności jest Piotr Hadula, który zdobywał doświadczenie w restauracjach

w Londynie i irlandzkim Dungloe. Niestety, nie mieliśmy szansy z nim porozmawiać. Wspaniałe *menu* – wspólne dzieło jego, Moniki Sadowskiej i Agnieszki Buliń – współgra z sezonową ofertą produktów. Biorąc pod uwagę fakt, że Monika Sadowska jest współautorką karty dań, pytam o jej ulubione. Nie odpowiada od razu, dopiero po chwili zastanowienia mówi z uśmiechem:

– Lubię wszystkie nasze potrawy. Lecz gdybym musiała wybrać tylko jedną, byłby to filet z okonia morskiego w pikantnym sosie mango z jaśminowym ryżem i kapustą *pak choi*.

Przepis na ten smakołyk dostaliśmy w prezencie i podzielimy się nim z czytelnikami. Wprawdzie okazuje się, że kapusta *pak choi* jest trudno dostępna w Polsce, mamy jednak nadzieję, że uda wam się ją znaleźć. Jeśli nie, zawsze możecie skusić się na oryginał w SPOT.

– A co wskazałaby Pani jako ulubione danie gości? – pytam.  
– Najczęściej zamawiają połędwiczkę wieprzową w sosie pieprzowym z glazurowanymi warzywami i chrzanowym *purée* ziemniaczanym. Z pewnością byliby rozczarowani, gdyby zniknęła z *menu*.

Już sama nazwa potrawy sprawia, że ślinka leci, lecz niestety znów zdążyłam zrezygnować z przejrzania całej karty na rzecz mojego ulubionego dania.

– Sami jesteście ciekawi, co najbardziej smakuje gościom,



**FILET Z OKONIA MORSKIEGO**  
w pikantnym sosie mango  
z jaśminowym ryżem  
i kapustą *pak choi*





**ZUPA RYBNA**  
z krewetkami, kalmarami i szafranem



**DOMOWE LODY WANILIOWE**  
z ciepłymi owocami leśnymi

**Doskonale** połączenie architektury z designem użytkowym.



i dlatego pod koniec każdego miesiąca analizujemy zamówienia. Dzięki temu możemy wycofać mniej popularne potrawy, a zamiast nich dodać nowe, bardziej dopasowane do gustów naszych klientów.

Od rozmawiania o jedzeniu aż zasycha w ustach. Na szczęście na miejscu jest skład win o pięknej nazwie VIÑOLA prowadzony przez Hiszpana Inigo Moreno.

– Co miesiąc organizujemy warsztaty, podczas których można się spotkać, wypić dobre wino i przyrządzić potrawy wspólnie z różnymi ekspertami kulinarnymi. Najczęściej pochodzą oni z kraju, którego kuchnię przedstawiamy. Oferujemy również warsztaty z wiedzy o winie z udziałem sommeliera. Można na nich poznać kulturę picia alkoholu w różnych krajach, szczepy winogron oraz zasady doboru wina do posiłku – opowiada Monika Sadowska.

W tym roku w czasie wakacji w urokliwej scenerii ogrodu SPOT. rozpoczął się nowy projekt polegający na przyrządzaniu dań pod gołym niebem. Miejmy nadzieję, że do przyszłego sezonu ta niezwykła inicjatywa zyska szerokie grono amatorów.

Otoczenie SPOT. daje w rzeczy samej mnóstwo możliwości. Jest tu dużo miejsca, zaś ogrodzenie zapewnia bezpieczeństwo dokazującym na plaży dzieciom, tak by rodzice nie musieli stale

ich pilnować. Poza samodzielną zabawą najmłodszy mogą również wziąć udział w tematycznych warsztatach organizowanych przez „Księgarękę”.

Rodzicom Fundacja SPOT. zapewnia „edukację poprzez sztukę” – jak czytamy na stronie internetowej, a Monika Sadowska dodaje kilka szczegółów:

– To ludzie zaangażowani w promocję kultury i sztuki. W tym roku organizujemy kilka bardzo ciekawych projektów, m.in. „Ponderabilia. 3 oblicza designu” czy „Re.architektura”.

Inny przykład to warsztaty z łódzką grupą architektów Moo Moo, którą brytyjski magazyn „Wallpaper” uznał za jedną z trzydziestu najlepiej zapowiadających się młodych pracowni na świecie. W SPOT. wiele się dzieje, tak więc radzimy mieć oczy i uszy otwarte oraz zapisać się na listę newsletterową. Wtedy na pewno nic was nie ominie.

Na koniec dam wam jeszcze małą radę. Kiedy odwiedzicie SPOT. – czy to pierwszy raz, czy kolejny – dokładnie przestudiujcie całe zaskakujące *menu*. Odważcie się poeksperymentować z azjatyckimi smakami. Zapewniam, że każdy znajdzie tu coś dla siebie.

[restauracja@spot.poznan.pl](mailto:restauracja@spot.poznan.pl) · [www.spot.poznan.pl](http://www.spot.poznan.pl) · [www.spotmag.pl](http://www.spotmag.pl)