

Smaki Prezydencji: zaskakujący stekStanisław J. Majcherczyk
koneser

04.07.11

Dobry wołowy stek to w naszym Kraju (w restauracjach) zdecydowany unikat. Polujemy na niego gdzie się da. Niestety, bez sukcesów.

Zwykle są łykowate, dodatkowo za zbyt dużą cenę w stosunku tego, co na talerzu. Zastanawialiśmy się, w czym leży nasz problem? Może jesteśmy zepsuci tymi próbowanymi przez nas w Stanach, Argentynie czy Urugwaju? Ktoś może zapytać czy były jakieś pozytywne trafienia w Polsce? Owszem w Krakowie zasmakował nam niegdyś jeden po argentyńsku (na Kazimierzu). W Warszawie to już trudny temat. Nawet w tej nowej otwartej i opiewanej przez wielu restauracyjnych recenzentów befsztykarni na Żurawiej.

Zupełnie nieoczekiwanym odkryciem był w tym kontekście olbrzymi rib-eye stek w uroczym Carmona Tapas Bar (ul. Chodkiewicza 3). Zamówiliśmy go bez przekonania i to pod koniec wieczoru. Pełni miłych tapasowo-winnych wrażeń. Degustowaliśmy tam wtedy wcześniej świetne kulki z białego i owczego pleśniowego sera. Marynowane w oliwie z oliwek z chili i kolendrą (7 zł). Także chorizo smażone w winie (pikantne hiszpańskie kiełbaski wieprzowe).



Wróćmy jednak do steka. Ten wystąpił doprawiony wcześniej argentyńską marynatą chimichurri. W powiewach aromatów czosnku i świeżych ziół uwieczonych w jego delikatnie marmurkowanym tłuszczu. Co najważniejsze: był zdecydowanie wcześniej starzony! Smakowo świetny. W naszym (bardziej krwistym) o żadnej łykowatości nie można nawet wspominać. Zdecydowany ewenement na befsztykowej mapie Polski.