



Akademia
Smaku



AKADEMIA KRÓLEWSKIEGO SMAKU

Na Trakcie Królewskim, kilka kroków od pomnika Kopernika, pomiędzy Teatrem Polskim a kampusem Uniwersytetu Warszawskiego usadowiła się „Akademia Smaku”. Można w niej tanio i smacznie zjeść o każdej porze, aż do późnej nocy.

Jeśli niektórzy nazywają ulicę Obożną „zagłębieniem kulinarnym”, to usytuowana w nowoczesnej plombie pod numerem dziewięciąt „Akademia Smaku” jest jego prawdziwą perłą. Od wejścia uderza wyjątkowa dbałość o szczegół, zarówno w eleganckim wnętrzu (z nastrojowymi, stylowymi lustrami na suficie), jak i na talerzu, co jest zastugą szefa kuchni, Daniela Gołębiowskiego. Każde danie jest przygotowywane bezpośrednio po złożeniu zamówienia, co zabiera trochę czasu, ale na efekt końcowy poczekać warto. Tym bardziej, że – przy przystępnej cenie – porcje są obfite. – Wiemy wszystko o naszych daniach, co się znajduje w każdym składniku, co w marynacie. Czarne spaghetti? Oczywiście atrament z ośmiornicy – mówi **Andrzej Sternicki**, współwłaściciel „Akademii Smaku”.

„Akademia Smaku” to królestwo przystawek. Weźmy takie **risotto** (23 złote), którego składniki zależą od pór roku: w zimie są to prawdziwki albo rydze, na wiosnę dojdą szparagi. Jeśli **wędzony tosoś** (16 złotych), to w słodkich babeczkach, z sosem chrzanowym i kaparami. Prawdziwym rytasem jest klasyczny **tatar wołowy** (26 złotych). Podobnie jak w przypadku **siekanego tuńczyka** (28 złotych), mięso nie jest – jak w większości lokali – mielone, ale siekane, co pozwala wydobyć z niego najlepszy smak.

Dania główne to przede wszystkim **kaczka pieczona** w pomarańczach na mieście z truskawkami i żurawiny (prawdziwy sekret szefa kuchni – 49 złote) oraz **krewetki w rakach z warzywnym julienne** (36 złotych). **Picata ze schabu** (19 złotych) zamienia się pod rękoma miejscowego kucharza w misterną budowlę: na piramidce z pieczonych talarków z ziemniaków, kładziony jest plaster smażonego mięsa, a na to jeszcze kilka sparzonych pomidorów cherry. Uzupełnieniem są wyśmienite desery w cenie 14-16 złotych (z popisowym **sernikiem** z „Akademii Smaku”) oraz wybór ręcznie konfekcjonowanych herbat i kawa.

Gdy tylko znikną śniegi, od strony ulicy Karasia „Akademia Smaku” będzie serwować dania na patio. Będzie także możliwość organizowania zamkniętych imprez (zaręczyny, urodziny, przyjęcia-niespodzianki) na dachu siedmiopiętrowego budynku, z pięknym widokiem na Trakt Królewski, Wisłę i praską stronę miasta.

„Akademia Smaku”, ul. Obożna 9, czynna codziennie od 10 do ostatniego Gościa
tel. (22) 828 99 01 • www.akademia-smaku.com.pl