



QUADRILLE I BIAŁY KRÓLIK

Hotel rodem z krainy czarów i równie odlotowa restauracja. Oto jeden z najmniejszych gdyńskich adresów.

Quadrille mieści się w budynku, w którym przed długi czas funkcjonowało liceum ogólnokształcące, a później Gdyńska Szkoła Filmowa. Pałac zmienił się nie do poznania, wielu uczniów dawnych szkół przychodzi do hotelu i z niedowierzaniem patrzy na wnętrza, w których jeszcze nie tak dawno siedzieli w ławkach. Fasada XVII-wiecznego pałacu zdaje się skrywać barokowe wnętrza, tymczasem jest w nich o wiele więcej magii i humoru. Właścicielki hotelu puściły wodze fantazji i do środka zaprosiły Alicję z Krainy Czarów. Literackim inspiracją hotel zawdzięcza również swoją nazwę. Wszak na kartach powieści Lewisa Carrolla to właśnie kadryla tańczyły różne dziwne morskie stworzenia.

Quadrille dysponuje osiemnastoma apartamentami, a każdy urządzony jest w innym stylu. Hotel ma charakter butikowy. Każdy pokój, zamiast tradycyjnego numeru, oznaczony jest karcianym piktogramem. W zaułkach pałacu znajdziemy między innymi dziewczęcy pokój Lolita, odważny pokój Burdelowy, klimatyczny Perski, a także japoński pokój Króla Pik. Najwyższe piętro krywa zaś najbardziej przytulne apartamenty, wyłożone drewnem. My trafiamy do odważnie i prowokacyjnie zaprojektowanego przez właścicieli sopockiego klubu SPATIF pokoju Królowej Kier. Od progu wita nas trochę przerażający wizerunek Szalonego Kapelusznika z filmu Tima Burtona, a dalej wszystko jest jeszcze bardziej zwirowane – przed oczami wirują nam krzywe lampy i odlotowe portrety właścicieli hotelu. Duże wrażenie robi łazienka z przeszkloną ścianą i piękną, niebieską mozaiką, w której również chowa się Kapelusznik. Ukojenia zawsze można poszukać za oknem, w spokojnej panoramie Gdyni.



Czy w hotelowej restauracji Biały Królik również czekają na nas niespodzianki? Studiujemy długie menu degustacyjne, popijając wspomagający trawienie aperitif. Zaczynamy od koziej rury z burakami i dereniem, która jednak nie zachwyca ani formą, ani smakiem. Może jeszcze nie czas na czary. Smaczniejsze jest ravioli z borowikami podane z delikatną zupą serową – dobrze skomponowane i wyważone. Delikatny, macerowany w soli dorsz z puree ziemniaczanym, olejem z kopru i maślanką przypada nam do gustu, ale już sorbet z ogórka z twarogiem niekoniecznie. Jest po prostu za słony. Targani emocjami zabieramy się do antrykotu z pasternakiem i krokietem ziemniaczanym. Żarty się skończyły, jest poprawny i smaczny. W napięciu czekamy na deser. Biały Królik do tej pory próbuje dogonić oryginalny klimat hotelu, gubiąc czasem gdzieś w drodze smak. Mam nadzieję, że go odnajdzie tym razem. Budyń z brązowego masła, lody malinowe z lukrecją, mały bezami z pudrem malinowym oraz lody z liścia bobkowego, podane z gruszką gotowaną w suszonym rabarbarze okazują się przyjemnością dorównującą lekturze „Alicji...”. To prawdziwa wyprawa do Krainy Czarów.

Ani hotel Quadrille, ani zamieszujący go Biały Królik nie pozostawiają gości obojętnym. To miejsce kontrowersyjne, które może budzić skrajne emocje – od zachwytu po niechęć. Kto jednak nie chciałby się przekonać, jak jest po drugiej stronie króliczej nory?

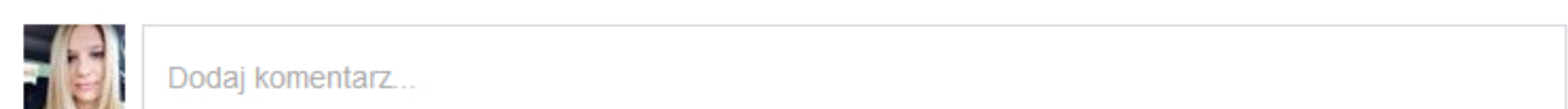
Tekst: Ula Zelaznowska

Quadrille
ul. Folwarczna 2
Gdynia



Komentarze: 0

Sortuj według **Najpopularniejsze**



Facebook Comments Plugin

PODOBNE



WIDELEC



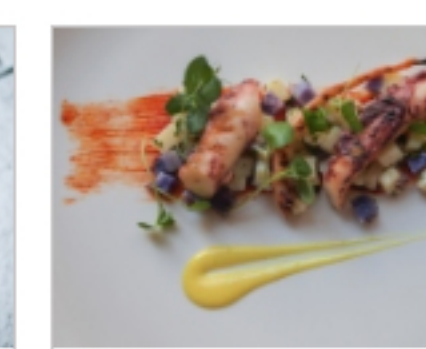
TAPAS GASTROBAR



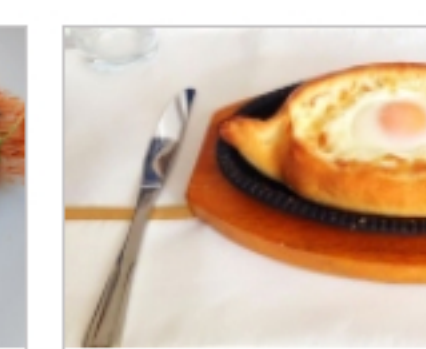
POLISH LODY



WARS I SAWA



SALTO BY MARTIN GIMENEZ CASTRO



OCNEBA