



# LUBLIN SMAKÓW

---

PRZEWODNIK  
PO MIEJSCACH INSPIRACJI








MIEJSCE  
INSPIRACJI

# LUBLIN SMAKÓW

---

PRZEWODNIK  
PO MIEJSCACH INSPIRACJI





Na mapie smaków Lublina prym wiodą cebularze. Tuż za nimi forszmak i pieróg z kaszy gryczanej lub jaglanej. Kulinarne dzieje Lubelszczyzny kształtowały się w ciągu kilku stuleci, a współczesne smaki miasta przeplatają się z tradycjami kuchni staropolskiej, żydowskiej, ormiańskiej oraz kresowej. Na lubelskim stole nie może więc zabraknąć różnego rodzaju kasz, serów, ryb, wieprzowiny ze świni puławskiej czy miodu. Wiele z nich trafiło na listę produktów tradycyjnych województwa lubelskiego.

Kuchnia lubelska to przede wszystkim lokalni producenci i restauratorzy, którzy chcą, by nasz region był kojarzony z naturalnymi składnikami i wyśmienitym tradycyjnym smakiem. Obecnie wiele obiektów może pochwalić się oryginalnym wystrojem oraz wyszukany menu. Program Miejsce Inspiracji to znacznie więcej niż doskonała jakość dań, idealna obsługa czy lokalizacja. Laureaci Programu Miejsce Inspiracji sprawiają, że wizyta w danym miejscu może być niezwykłą przygodą, a turystom pozostają wyjątkowe wspomnienia z pobytu w Lublinie.

Ideą przewodnią Programu Miejsce Inspiracji jest wyróżnienie miejsc, które oprócz świadczenia podstawowych usług gastronomicznych zapewniają swoim gościom możliwość doświadczenia dziedzictwa oraz atmosfery Lublina.

DOŚWIADCZAJ BY ZROZUMIEĆ.

**POZNAJ MIEJSCA INSPIRACJI**

# Kasze

Wśród kasz popularnych na Lubelszczyźnie można wyróżnić: gryczaną, jaglaną i jęczmienną (w tym pęczak). Z kaszy gryczanej słyną przede wszystkim okolice Janowa Lubelskiego, gdzie również od kilkunastu lat odbywa się Festiwal Kaszy

„Gryczaki!”. Do potraw, w których znajdziemy kaszę gryczaną należą: pieróg biłgorajski, pierogi z kaszą gryczaną i białym serem czy gryczak janowski.

Kasza jaglana jest wytwarzana z prosa. Przygotowuje się z niej m.in.: pieróg jaglany, parowańce z kaszą jaglaną czy gołąbki z jaglanym farszem.

Wśród rodzajów kaszy jęczmiennej można wyróżnić mazurską, wiejską, perłową i pęczak (na Lubelszczyźnie zwany również pęczakiem). Z jej dodatkiem gotuje się np. krupnik, a z pęczakiem czulent czy wigilijną kutię.

# Sery

Lubelszczyzna od lat serwuje najlepsze sery i twarogi, zarówno te produkowane w znanych na całą Polskę firmach (m.in. Ryki, Spomlek, Krasnystaw, Piaski), jak i przez małych lokalnych producentów.

Są wśród nich twarogi, sery żółte i dojrzewające, wędzone, kozie, a niektóre z produktów, jak np. ser zabłocki, popiołek z Krupiego, twaróg z Bychawy lub sery z ziołami są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Różnorodność serów z naszego regionu sprawia, że mogą być one składnikami tradycyjnych potraw, a także samodzielnym daniem.

# Zioła

Okolice Fajslawic słyną w uprawy ziół. Rosną tu tymianek, majeranek, szaflwia, mięta, dzięki którym lubelska kuchnia nabiera smaku i charakteru. Dzięki właściwościom leczniczym zioła z Lubelszczy-

zny znajdują zastosowanie także w kosmetyce

i medycynie. Tymianek, zwany też macierzanką,

podkreśli smak dań z drobiu, ryb, dziczyzny, ale

również nadaje charakteru deserom. Szaflwia to

roślina o aksamitnych szarawych listkach, które po

przesmażeniu na maśle będą ciekawym chrupią-

cym dodatkiem do kremowych zup, pierogów czy

makaronów. Majeranek to obowiązkowa przy-

prawa w kuchni polskiej, bez niego kurki, barszcze,

pieczone kaczki i mięsa nie będą smakować tak

pysznie. Mięta najlepiej pasuje do deserów i napo-

jów, jej świeży aromat potrafi również podkręcić

smak serów i warzyw.

# Grzyby

Lubelskie lasy to prawdziwy raj dla grzybiarzy,

którzy w sezonie napełniają kosze borowikami,

podgrzybkami, kurkami i rydzami. Lubelszczyzna to

również zagłębie pieczarek. Grzyby leśne i pieczarki

są składnikiem wielu regionalnych dań, jak

choćby wpisanego na Listę Produktów

Tradycyjnych forszmaku lubelskiego,

a także pierogów, parowańców czy

pasztecików.

## Miody

Lubelszczyzna nazywana jest polskim zagłębiem pszczelarskim. Tutejsi pszczelarze mogą pochwalić się kilkoma wyjątkowymi miodami, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Wśród nich są m.in.: miód fasolowy, gryczany czy malinowy, a ich dostępność uzależniona jest od charakterystycznych dla tego regionu upraw gryki, fasoli czy plantacji malin. Miody mają bardzo duże wartości lecznicze, a ich spożywanie wzmacnia odporność i regeneruje organizm. To jeden z produktów, który warto przywieźć z wycieczki do Lublina.



## Alkohole

Dzięki dostępowi do naturalnych surowców Lubelszczyzna słynie z produkcji dobrej jakości alkoholi. Jako krajowy przedstawiciel upraw chmielu (ponad 80%) może pochwalić się kilkoma browarami, których piwa można kupić w całej Polsce. Podobnie jest w przypadku sadów jabłoni, dzięki którym lokalne gospodarstwa wprowadzają na rynek coraz większe ilości cydru. Specyficzne ukształtowanie terenu sprawia, że na zboczach wzgórz można uprawiać winorośla, a w lokalnych Winnicach powstaje pyszne wino. Warto również wspomnieć o nalewkach i miodach pitnych, które są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, a należą do nich m.in.: miód pitny Trójniak, żurawinówka biłgorajska czy malinoweczka.

## Świnia rasy puławskiej

to najstarsza i najbardziej ceniona rodzima rasa w Polsce, hodowana już od lat 20. ubiegłego wieku w okolicach Puław i Lubartowa. Pod koniec XX wieku jej hodowla znacznie się zmniejszyła. Jednak wraz z modą na produkty wysokiej jakości nastąpiło odrodzenie rasy puławskiej.

Kupując mięso ze świni puławskiej, od razu zauważamy jego „marmurkowość”, czyli cieniutkie niteczki tłuszczu śródmięsnego. Tłuszcz ten jest nośnikiem smaku, a dzięki jego zawartości w mięsie wieprzowina po przygotowaniu nabiera odpowiedniej kruchości i soczystości, co powoduje wyjątkowy smak, doceniany przez koneserów.



## Ryby

Lubelszczyzna to największe zagłębie ryb słodkowodnych dzięki czystym i nieskażonym wodom. W gospodarstwach rybackich można kupić świeże karpie, pstrągi, liny, szczupaki oraz sandacze. Z tutejszych ryb powstają pyszne dania, do których należą m.in. szyneczka z karpia z Pustelni czy pasztet z karpia z Sierskowoli. Na Lubelszczyźnie przygotowuje się również karpia po żydowsku, który można nazywać wizytówką regionu. Z rybnego urodzaju korzystają też lubelskie restauracje, a producenci ryb coraz częściej otwierają swoje lokale gastronomiczne, które cieszą się dużą popularnością z uwagi na bezpośredni dostęp do świeżych ryb.





## Owoce

Region lubelski wyróżnia duże nasłonecznienie, czyste, nieskażone powietrze oraz występowanie gleb wapiennych zapewniając doskonały smak i najwyższą jakość owoców. Lubelskie ziemie zajmują sady i plantacje owoców uprawiane przez kolejne pokolenia producentów. Wśród owoców prym wiodą wyjątkowe jabłka i maliny kraśnickie oraz truskawki z gminy Puławy. 85 procent całej produkcji malin oraz jedna trzecia produkcji truskawek w Polsce pochodzi z Lubelszczyzny. Ten region jest także liderem w produkcji porzeczek i borówek. W lokalnych gospodarstwach można zaopatrzyć się nie tylko w świeże owoce, ale także w wytwarzane przez właścicieli pyszne przetwory, m.in. soki, syropy czy konfitury.



## Warzywa

Nic bardziej nie pasuje do kuchni sezonowej niż warzywa. Na lubelskich stołach obok tradycyjnych potraw powszechnie znane ziemniaki, marchew czy buraki często wracają w unowocześnionej wersji: pieczone, karmelizowane, w postaci kremowych zup lub delikatnych purée. Kandydatką na miano lubelskiego warzywa jest zaś cebula. Znajdziemy ją również w cebulaku żukowskim czy zupie cebulowej z Goraja. Szczególnie cenne są warzywa z upraw ekologicznych, których na Lubelszczyźnie z roku na rok powstaje coraz więcej.



### *Czym są dla Pana smaki Lublina?*

Najlepsze smaki Lublina to te najprostsze, najbardziej naturalne, z długą tradycją i powiązane z wieloma kulturami, które mieszały się w tym mieście. Smaki wiążą się dla mnie z sentymentem i przywiązaniem do miejsc dobrze mi już znanych.

### *Jakie są Pana ulubione produkty lokalne?*

Mój ulubiony produkt lokalny to ten, którego zapach przenosi do przeszłości, czyli cebularz lubelski. Smak pszennego placka z cebulką, makiem i olejem jest dla mnie niepodrabialny i wyjątkowy. Ten wypiek zawdzięczamy lubelskim Żydom z XIX wieku. Myślę, że wyrób ten podbija serca wielu mieszkańców nie tylko Lublina, bo cebularz stał się popularny i doceniany również w innych regionach i miastach Lubelszczyzny.

### *Co jest Państwa specjalnością?*

Specjalnością restauracji The Olive są dania kuchni polskiej i żydowskiej serwowane w nowych aranżacjach. Wiąże się to z charakterem i atmosferą miejsca, czyli niegdysiejszą, najbardziej prestiżową na świecie szkołą rabiniczną. Możemy się również poszczycić bogatym wyborem win izraelskich. Do naszej restauracji warto wrócić na wszelkie dania żydowskie, które smakują tak, jak by były przygotowywane przez gospodynię z dawnej dzielnicy żydowskiej przy Starym Mieście w Lublinie. Przyrządzane są według starych receptur, ale w nowych wydaniach. Na przystawkę polecamy przede wszystkim śledzika po żydowsku z rodzynkami, cynamonem i musztardą. Z dań głównych proponujemy goleń cielęcą z czu-lentem żydowskim, a na deser wyśmienitą paschę żydowską.

### *Jak przejawia się wielokulturowość kuchni lubelskiej?*

Wielokulturowość Lublina to złota karta w historii naszego miasta i przejawia się nie tylko w kulturze i zabytkach, ale także w kuchni. To tu od wieków zamieszkiwali przedstawiciele wielu narodowości i religii – prawosławni, ewangelicy, Żydzi, Włosi, Węgrzy, Niemcy, Ormianie. Na szczęście zostawili po sobie wiele niesamowitych smaków. Wystarczy chociażby spróbować prostych i smacznych żydowskich wypieków takich jak bajgle, cebularze czy chałki.





### *Co tworzy klimat ParZony?*

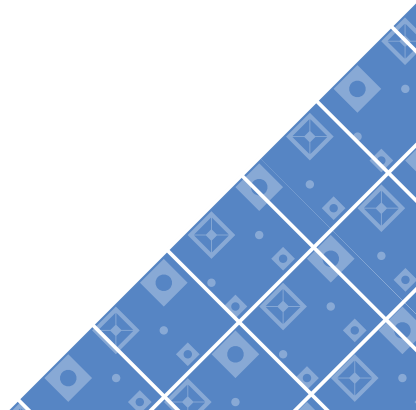
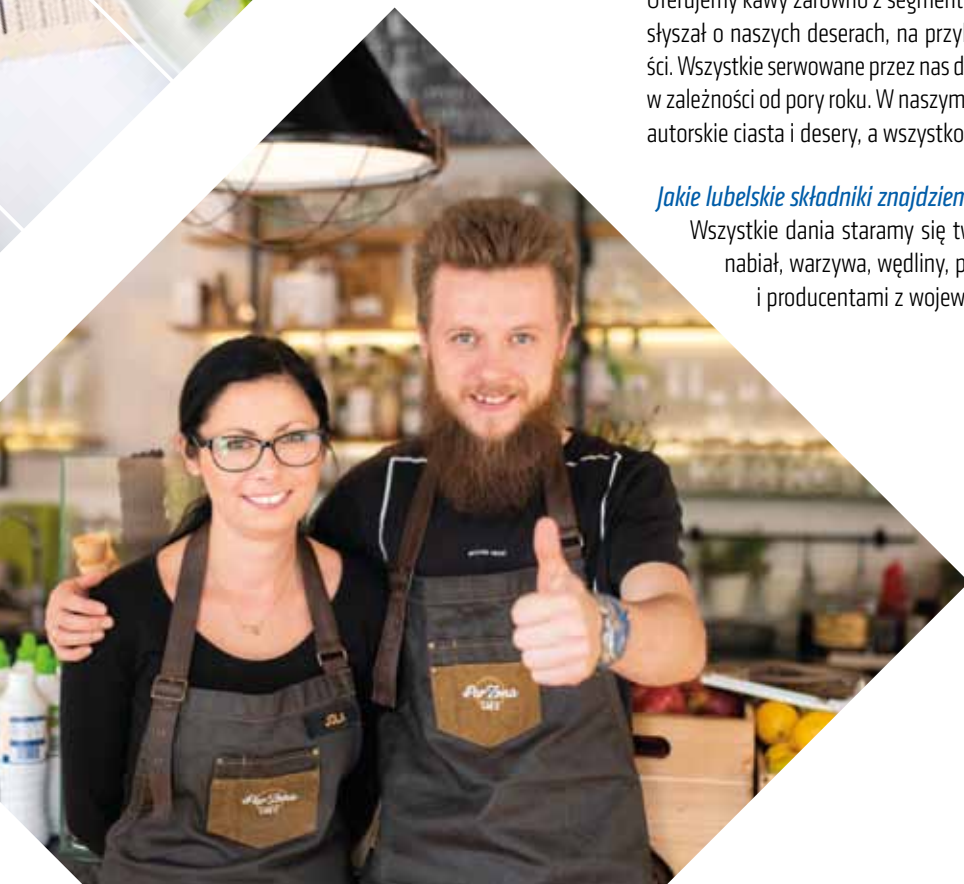
Przede wszystkim chodziło o stworzenie kawiarni jako miejsca spotkań, gdzie każdy czuje się swobodnie niezależnie od wieku czy płci. Klimat jest europejski, a każdy odwiedzający nas może poczuć się jak w domu. Zawsze podkreślamy – jesteśmy otwarci na wszystkie potrzeby i oczekiwania naszych gości. Oczywiście sercem naszej kawiarni jest kawa. Jest przytulnie, nowocześnie, kolorowo i z mnóstwem elementów dekoracyjnych. Lekko eklektyczny styl wnętrza łączy ze sobą skandynawską stylistykę z klimatem i wystrojem włoskich kawiarenek. A do tego jeszcze, przy odrobinie szczęścia, zamiast krzesła trafimy na kanapę.

### *Na jaką pozycję z menu goście najchętniej wracają do Państwa lokalu?*

Oferujemy kawy zarówno z segmentu speciality, jak i tradycyjne. Każdy w Lublinie już chyba słyszał o naszych deserach, na przykład freak shake – to istna wariacja na temat słodkości. Wszystkie serwowane przez nas dania komponujemy ze świeżych składników, dostępnych w zależności od pory roku. W naszym menu są pyszne zdrowe śniadania, lunchy, zupy, dania, autorskie ciasta i desery, a wszystko to podane z iście artystycznej oprawie.

### *Jakie lubelskie składniki znajdziemy w Państwa menu?*

Wszystkie dania staramy się tworzyć z lokalnych produktów, takich jak jajka, miód, nabiał, warzywa, wędliny, pieczywo. Współpracujemy z lokalnymi manufakturami i producentami z województwa lubelskiego.







\*\*\*\*\*  
RESTAURACJA  
EGO

*Proszę w kilku zdaniach opisać Państwa restaurację.*

Restauracja EGO znajduje się w budynku Hotelu Alter. Specjalnie dla naszych gości na nowo odkrywa sekrety kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji. Szef kuchni twórczo interpretuje tradycyjne receptury, wykorzystując najwyższej jakości produkty regionalne, takie jak mleko, sery. Menu zmienia się zgodnie z porami roku, a jego wyjątkowym atutem są wyborne mięsa i ryby przygotowane techniką *sous vide*, pyszne tradycyjne sosy oraz znakomite desery. Restauracja oferuje również doskonały wybór win, a sommelier służy pomocą w ich doborze. Jesteśmy otwarci dla wszystkich miłośników dobrego smaku, którzy poszukują niezapomnianych wrażeń kulinarnych.

*Jakie jest Państwa menu i według jakich zasad jest tworzone?*

Podstawowa zasadą, jaką kierujemy się przy tworzeniu menu, jest korzystanie z tego, co nas otacza i jest najlepsze w regionie. Karta jest krótka i jednocześnie różnorodna. Każdy znajdzie coś dla siebie.

*Jaką potrawę szczególnie polecają Państwo swoim gościom?*

Szczególnym daniem jest tatar wołowy przyrządzony z wołowiny pochodzącej z Łukowa. Ciekawym dodatkiem do dania jest cebularz lubelski, który sami pieczemy od podstaw.

*Proponują Państwo nie tylko regionalne dania.*

Uważamy, że warto posiłkować się wiedzą i technikami z innych kuchni, dlatego często dokonujemy fuzji naszej tradycyjnej, regionalnej kuchni z nowoczesnymi technikami różnych miejsc świata.







## *Co wyróżnia Perłową wśród innych lokali na kulinarniej mapie Lublina?*

Naszym głównym celem było połączenie pijalni piwa z kuchnią na poziomie. Zazwyczaj idąc na piwo, możemy liczyć jedynie na proste, szybkie przekąski. Natomiast u nas bohaterem jest piwo, ale lokalne produkty traktujemy z należytym szacunkiem. To idealnie współgra. W Perłowej pracują jedynie ludzie z pasją, maniacy gastronomii, którym ta praca daje dużo satysfakcji.

## *Skąd czerpią Państwo inspirację do swojego menu?*

Tworząc kartę, zawsze stawiamy na sezonowość, lokalność, nie zapominając jednak o korzeniach i naleciałościach charakterystycznych dla naszego regionu. Jesteśmy lokalem firmowym Perła Browary Lubelskie. Kiedyś był tu wspaniały Browar Vettera. Wcześniej jeszcze, klasztor ojców Reformatów, co także jest dla nas ekscytujące. Podkreślenie miejsca, w którym się znajdujemy, jest niezwykle ważne. Chcemy, by karta była przeglądem tego, co aktualnie jest dostępne na polach czy w ogrodach. Nasz szef kuchni Mateusz Ciołko preferuje mariaż polskiej i francuskiej kuchni.

## *Jakie potrawy cieszą się największym zainteresowaniem Państwa gości?*

W obecnej karcie są oczywiście bestsellery. Chociażby paroburgery, czyli nasza interpretacja tradycji lokalnej. Bułki na parze, parowańce, jako kanapka w stylu street food. Szef kuchni uwielbia potrawy z podrobów. Jesteśmy mocni w deserach, ze względu na wiedzę, praktykę i lekkie wariactwo w łączeniu smaków. W obecnej karcie wiele pozytywnych opinii zbiera beeramiś. Połączenie wymrażanego portera bałtyckiego, mascarpone i popcornu z kaszy gryczanej to nie tylko dla mnie deser totalny!





*Proszę w kilku słowach opisać koncepcję Państwa restauracji.*

Trybunalska to nie tylko restauracja. Stawiamy na kompleksową obsługę gościa. Staramy się, aby na każdym poziomie wszystko było wyjątkowe, poczynwszy od porannej kawy z segmentu speciality, świeżego pieczywa i regionalnych śniadań. Proponujemy autorskie cocktaile naszych barmanów, pubowe przekąski do kraftowych piw, a także dania restauracyjne, które zaspokoją nawet najbardziej wysublimowane podniebienia.

*Jakim lubelskim daniem poczęstowałaby Pani kogoś ważnego?*

W Trybunalskiej każdy gość jest ważny. Goszcząc kogoś bardzo wyjątkowego, z autorskiej kuchni Jarka Saka wybrałabym gęsie żołądki w aromatycznym sosie z bakaliami, hummusem i ogórkiem kiszonym. Podałabym to danie z dwóch powodów: po pierwsze świetnie obrazuje, łączenie różnych wpływów w lubelskiej kuchni, a po drugie specjalnością naszego szefa kuchni są potrawy mięsne, w tym również podroby.

*Na jakie lokalne produkty stawiają Państwo w swoim menu?*

Menu w naszej restauracji zawsze jest sezonowe i uzależnione jest od tego, co aktualnie dostępne jest na rynku. Dlatego modyfikujemy je kilka razy w roku. Niezależnie od tego, czy jest to mięso, ryby, warzywa, owoce czy sery, składników szukamy najbliżej jak się da.

*Jak wyobrażają sobie Państwo Trybunalską za 5 lat?*

W ciągu najbliższych lat stawiamy na rozwój. Chcemy nawiązywać zarówno do tradycji Lublina, jak i czerpać inspiracje z największych europejskich stolic. Stworzymy jedno z najbardziej atrakcyjnych miejsc w Lublinie, nie tylko pod względem kulinarnym. Najbliższe lata to czas zmian i remontów.







### *Co tworzy Państwa unikalność na kulinarnym mapie Lublina?*

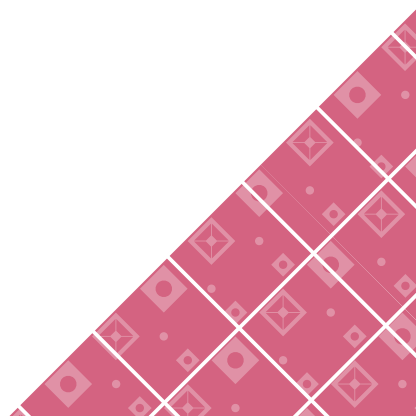
Między Słowy to nie tylko kawiarnia, ale również księgarnia. Wystrój i domowa atmosfera sprawiają, że nasi goście chcą się wygodnie rozsiąść wśród książek z filiżanką dobrej kawy lub aromatycznej herbaty. Menu jest pełne kaw i herbat z całego świata, pysznej czekolady oraz deserów przygotowywanych w tradycyjny sposób. Tu czas płynie inaczej, zwalnia i pozwala cieszyć się spotkaniem z drugim człowiekiem i kulturą, która jest na wyciągnięcie ręki. Tu rozbrzmiewają długie rozmowy i śmiech.

### *Z czego są Państwo szczególnie dumni?*

Z naszych gości, nie tylko tych, którzy przychodzą do nas codziennie, ale także z tych, którzy zaglądają do nas raz, dwa razy do roku, kiedy są w Lublinie. Cieszymy się, że wizyta u nas jest dla nich przyjemnością.

### *Kogo z przeszłości Lublina zaprosiliby Państwo do swojego lokalu?*

Z przyjemnością gościlibyśmy Józefa Czechowicza, uwielbiał słodczyce, więc pewnie posmakowałaby mu nasza czekolada. W jego twórczości zarówno literackiej, jak i fotograficznej widać ogromną miłość do Lublina, jego historii, tradycji, ale również codziennego życia mieszkańców. W poezji Czechowicza Lublin to arkadia, do której chce się wracać. Staramy się, aby Między Słowy było takim miejscem.





### *Kolacja z widokiem na miasto czy dobra kuchnia – co przyciąga gości do 2PiEr?*

Restauracja 2PiEr przyciąga smakiem, stylem, oryginalnie zaaranżowanym wnętrzem – okrągłym – jak nazwa naszego lokalu wskazuje. To niewątpliwie nasze atuty, jednak o sukcesie tego miejsca przesądzają doskonale dania, przygotowywane w większości ze składników regionalnych. Nasza kuchnia to – najkrócej rzecz ujmując – doskonali kucharze, ciekawe smaki, finezyjność podania potraw i atmosfera, która sprzyja zarówno rodzinnym obiadom, jak i biznesowym spotkaniom.

### *Co było największym wyzwaniem dla Państwa w tworzeniu restauracji?*

Połączenie tradycji z nowoczesnością. Przekonanie naszych klientów, że klasyczne, regionalne dania mogą smakować wyśmienicie nie tylko w starym dworku przy ciężkim dębowym stole, ale również w nowoczesnie zaaranżowanej restauracji na piątym piętrze przeszklonego biurowca. Na szczęście nie musieliśmy zbyt długo przekonywać do siebie naszych gości. Kto raz zawitał do 2PiEr, zwykle zostaje stałym klientem restauracji. Jesteśmy dumni, że 2PiEr jest właśnie w Lublinie, mieście inspiracji!

### *Co świadczy o wielokulturowej tradycji kulinarnej Lublina?*

Lublin to tygiel kultur, w którym różne społeczności, mniejszości żyły obok siebie przez wiele lat, wnosząc swoje zwyczaje, w tym także kulinarne. Staramy się, by nasza kuchnia, odwoływała się do dawniej przyrządzanych potraw, ale doprawiamy je szczyptą niecodziennych, zaskakujących połączeń. Aby się o tym przekonać, najlepiej jest zasiąść w fotelu z widokiem na Ogród Saski, delektując się mięsem świnki rasy puławskiej, na której przygotowujemy naszą kultową już zupę cebulową z Goraja. Dla amatorów ryb mamy na przykład unikalną, regionalną potrawę – kaszanekę z karpia z gospodarstwa rybnego „Pustelnia” z okolic Opola Lubelskiego.

### *Jakie lubelskie składniki i aromaty najczęściej wykorzystują Państwo w swojej kuchni?*

W 2PiEr są to sery regionalne z Cycowa oraz różne gatunki kasz uprawianych przede wszystkim na Lubelszczyźnie. To właśnie kasze są najczęściej wykorzystywane w daniach kuchni regionalnej serwowanej u nas. Co do aromatów, bogato wykorzystujemy grzyby z lubelskich lasów – podgrzybki, borowiki, kominki, ale także zioła z naszego regionu, w tym fajstawicki tymianek. Polecamy również mięsa od okolicznych dostawców – gęś biłgorajską i jagnięcinę z regionu Włodawy.







### *Klasyka z nutą nowoczesności czy potrawy w tradycyjnym wydaniu – na co stawiają Państwo w swojej kuchni?*

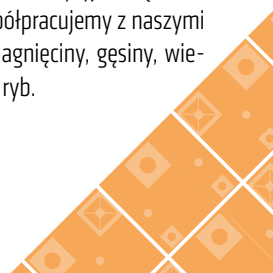
Charakter naszego miejsca podkreśla przede wszystkim kuchnia szefa Piotra Kwiatosza. To tradycjonalista z krwi i kości, który szczególnie umiłował sobie kuchnię francuską, jednak powrót do korzeni i receptur ukrytych dziś już jedynie na wsiach u doświadczonych lubelskich gospodyń sprawiły, że kuchnia polska stała się najbliższa jego sercu. Tradycyjna kuchnia lubelska i polska, smaki dzieciństwa serwowane w nowoczesnej formie w myśl idei Slow Food i fusion to nasza myśl przewodnia. W naszej karcie nie znajdziemy nudy, bo szef Piotr szanuje i celebrowa sezonowość w swoim kulinarnym królestwie, gotuje zgodnie z naturą i w rytm zmieniających się pór roku.

### *Na jakie danie goście najczęściej wracają do Państwa restauracji?*

Od lat gości na naszych stołach zupa grzybowa z jagnięciną lubelską i dużą ilością grzybów serwowana z uszkami nadziewanymi sezonowymi warzywami i ziołami; regionalna, wędzona szyneczka z karpia z regionalnej pustelni, podawana z blinami gryczanymi w przeróżnych odsłonach i kwaśną śmietaną. Kolejnym daniem są zdecydowanie już od lat goszczące na naszych stołach policzki wołowe podawane z sosem własnym oraz regionalny pstrąg z lokalnej pustelni. Latem nasi goście z chęcią powracają na tradycyjny chłodnik lubelski z opiekanymi ziemniaczkami z okrasą. Późną jesienią przybywa zwolenników gęsi biłgorajskiej, która króluje na naszych stołach od listopada do grudnia w ramach ogólnopolskiej akcji Gęsina na św. Marcina.

### *Jak wygląda wybór dostawców regionalnych produktów?*

Szukamy przez znajomych, umawiamy się na spotkania, degustację danych produktów i podejmujemy decyzję o współpracy. Zwykle trafiamy do małych, często rodzinnych lokalnych gospodarstw, w których zaopatrujemy się w warzywa i owoce sezonowe czy jaja. Na terenie naszego województwa spotkać między innymi możemy sporo tak zwanych manufaktur produkujących sery, jogurty, miody, soki lub konfitury, a także doskonałe, tradycyjnie wędzone mięsa i wędliny. Od lat współpracujemy z naszymi dostawcami, między innymi jagnięciny, gęsiny, wieprzowiny rasy puławskiej, a także ryb.







RESTAURACJA ŻYDOWSKA

### *Skąd pomysł na nazwę restauracji?*

Mandragora jest to nazwa zaczerpnięta z Pieśni nad Pieśniami. Mój przyjaciel Mieczysław Szczepiński nagrał z Kayah piękny utwór do tego fragmentu Starego Testamentu. Kiedy otwierałam restaurację, cały czas miałam słowo Mandragora w głowie i poczucie w sercu, że to jest to. Mandragora jest symbolem miłości, płodności, szczęścia.

W ciągu 14 lat było tu wiele chwytających za serce historii. Mamy w Mandragorze stolik, przy którym najczęściej odbywają się zaręczyny, a później ci ludzie wracają do nas już jako małżeństwa. Mamy gości, którzy z dziećmi przyjeżdżają z całej Polski, bo tu niegdyś studiowali, tu się poznali i teraz chcą pokazać swoje dzieci. To jest wzruszające.

### *Na jakie wydarzenia warto przyjść do restauracji Mandragora?*

Pierwsze wydarzenie, z którego jesteśmy bardzo dumni i które kontynuujemy corocznie Wielkie Żydowskie Wesele. Jest to inscenizacja ślubu żydowskiego z udziałem publiczności. W piątki co tydzień mamy koncerty klezmerskie na żywo. Jest to jedyne miejsce w Lublinie, gdzie można posłuchać tej muzyki w wykonaniu lubelskich zespołów. W sobotę na zakończenie szabatu staramy się zaprosić zespół z zewnątrz. Organizujemy również warsztaty kuchni żydowskiej, w zależności do świąt i wydarzeń kultury żydowskiej. Przy świątach staramy się zapraszać osoby, które mogą przybliżyć pewne tradycje, opowiedzieć historie. Ja przygotowuję dania związane z tymi świątami.

### *Jakie danie jest Państwa specjalnością?*

Mamy ich kilka, ponieważ kuchnia żydowska rządzi się swoimi prawami. Mamy kartę szabasową, gdzie królową zawsze jest gęsiina i czulenty: z gęsiną z cymesem na pęczaku lub wołowę z jajkiem i kaszą gryczaną. To jest nasza wizytówka, jeśli chodzi o szabat. Ale daniem obowiązkowym na stole szabasowym jest też ryba – gefilte fisz.

Robimy wszystko od podstaw, jesteśmy jak rzemieślnicy. Sami kupujemy rybę, sami ją przygotowujemy. Staramy się podawać dania takie, gdzie mamy cały proces przygotowania pod kontrolą. Na co dzień mamy kilka specjalności: kaczka po żydowsku podawana z miodem, cymesem i jabłuszkami, wątróbka z miodem i grzybami oraz winem koszernym. Deserem od początku jest pascha z rodzynkami i migdałami. Zapraszamy również na wypiekane przez nas chałki, cebularze, bajgle oraz chleby.





CHAPTER  
**ONE**  
PIOTR KWIATOSZ

*Księga  
Rezerwacji*

*Postawili Państwo na private dining. Skąd pomysł na zmianę?*

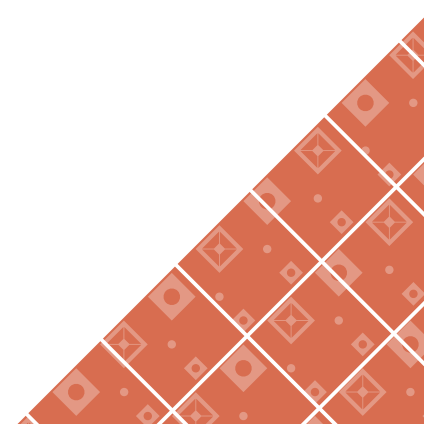
Pomysł podsunęli goście. Często pytali o możliwość rezerwacji całej sali restauracyjnej na wyłączność. Niewielka i otwarta przestrzeń naszego lokalu nie dawała aż takiej prywatności i intymności, jakiej potrzebowali. Coraz częściej powracali do nas z koncepcją organizacji kolacji zamkniętych i miłego spędzenia czasu w ulubionym gronie z serwisem na najwyższym poziomie oraz indywidualnie przygotowanym menu lub menu degustacyjnym. Niewiele lokali może dać taką możliwość. Postanowiliśmy spełnić te oczekiwania.


*Czym zaskakuje gości Chapter One?*

Chapter One by Piotr Kwiatosz to przede wszystkim wyrefinowane dania z wyselekcjonowanych składników, unikatowa i nietuzinkowa forma podania, profesjonalny serwis i wyjątkowa atmosfera, dzięki czemu zwykły posiłek na długi czas pozostaje w pamięci. To pierwsza restauracja private dining w Lublinie, która umożliwia celebrowanie wyjątkowych chwil bez krzty pośpiechu w eleganckim, a jednocześnie przytulnym wnętrzu zlokalizowanym na urokliwym Starym Mieście Lublina.

*Na jakie smaki stawiają Państwo w nowej odsłonie restauracji?*

Stawiamy na magiczne smaki Lubelszczyzny. Pielęgnowujemy tradycję jednak w całkowicie nowoczesnej, nietuzinkowej formie. To przede wszystkim regionalne ryby świeże i wędzone, jagnięcina lubelska, wieprzowina rasy puławskiej, a także gęś biłgorajska w wielu odsłonach i formach. Tradycyjne warzywa i owoce z lubelskich lasów, sadów i ogrodów. To także regionalne sery i jogurty, a także dary lasu zioła, grzyby i owoce.





Lublin jest miastem kryjącym w sobie wiele niezwykłych miejsc i opowieści. By zrozumieć unikatowy charakter naszego miasta, należy je poznawać i doświadczać wszystkimi zmysłami.

Miejsce Inspiracji to prestiżowy tytuł przyznany podmiotom z branży HoReCa, które poprzez swoją ofertę, wystrój wnętrza i działalność tworzą niezwykle klimatyczny dla Lublina. Gwarancja gościnnego przyjęcia, regionalne składniki w starannie przygotowywanych potrawach oraz inicjatywy przybliżające dawną historię i współczesny obraz miasta pozwalają odkryć inspirującą osobowość Lublina.

Chcesz bliżej poznać miasto i jego atrakcje?  
Zapytaj Miejsca Inspiracji o wskazówki i materiały promocyjne!

DOŚWIADCZAJ BY ZROZUMIEĆ.  
**POZNAJ MIEJSCA INSPIRACJI**

## ODWIEDŹ MIEJSCA INSPIRACJI



**Restauracja 2 PiEr**  
ul. Artura Grotgera 2  
2pier.pl



**Chapter One by Piotr Kwiatosz**  
ul. Rynek 14  
chapter1.com.pl



**Kawiarnia & Księgarnia Między Słowami**  
ul. Rybna 4/5  
miedzy-slowami.com.pl



**ParZona Cafe**  
ul. Krakowskie Przedmieście 51  
facebook.com/parzonacafe



**Perłowa Pijalnia Piwa**  
ul. Bernardyńska 15A  
perla.pl/pijalnia-piwa



**16 Stołów**  
ul. Rynek 16 lok. 1  
16stolow.pl

## URZĄD MIASTA LUBLIN

Referat ds. turystyki,  
ul. Filaretów 44, 20-609 Lublin  
e-mail: [miejscainspiracji@lublin.eu](mailto:miejscainspiracji@lublin.eu)

**Teksty:** Edyta Kondrat i Julianna Bednarczuk  
(Lubelska Blogosfera Kulinarna)

**Redakcja i korekta:** Ewa Zawadzka-Mazurek

**Fotografie:** Piotr Arnoldes i Żaneta Chmiel  
(Smacznie Ujęte), Natalia Wierzbička

**Opracowanie graficzne:** Studio Format

ISBN: 978-83-951645-6-9  
[miejscainspiracji.lublin.eu](http://miejscainspiracji.lublin.eu)



**Restauracja EGO**  
ul. Grodzka 30  
restauracjaego.pl



**Restauracja Żydowska Mandragora**  
ul. Rynek 9  
mandragora.lublin.pl



**Restauracja The Olive**  
ul. Lubartowska 85  
hotelilan.pl/restauracja



**Trybunalska City Pub**  
ul. Rynek 4  
trybunalska.pl



MIASTO INSPIRACJI  
**lublin**  
