

Stalinistiska
Kulturpalatset
tronar inte längre i
eget majestät
på Warszawas
skyline.



6 skäl att se WARSZAWA

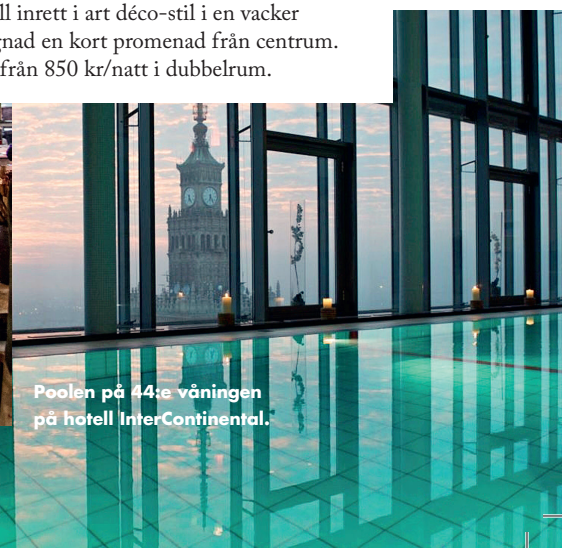
Warszawa är hett och restaurangscenen kokar.
Den gamla farhågan att Polen har hemsk
mat stämmer verkligen inte 2016.

1. EXPERIMENTELL KOKKONST

Boka bord hos briljante och experimenterande kocken Aleksander Baron på Solec 44. Ät dig igenom en meny och åk på en gastronomisk resa genom tid och rum på stället som är något mitt emellan studentbar och fine dining-ställe. Vi åt både bäversvans och honungskaka, och föll handlost för smörfrästa lammtestiklar med rosmarin och honung och hjortcarpaccio med pannglödgad renlav. Obs! Inte helt lätt att hitta, många taxiförare känner inte till stället (ännu) men titta i backen bakom kebabkiosken så upptäcker ni huset med neonskylten "Solec". *Solec 44, solec.waw.pl, finns på Facebook.*

2. PRISVÄRD LYX

I Warszawa har de flesta råd att välja ett riktigt fint hotell. InterContinental är en central, femstjärnig skyskrapa med utsikt över landmärket Kulturpalatset och pool på 44:e våningen. Pris från 850 kr/natt i dubbelrum. Rialto är ett familjeägt boutiquehotell inrett i art déco-stil i en vacker byggnad en kort promenad från centrum. Pris från 850 kr/natt i dubbelrum.



”Åk på en gastronomisk resa genom tid och rum på Solec 44 där fine-dining möter studentbar.”

Japanska Uki Uki serverar fräsiga tempuran och godaste udon-rätterna.



3. ÄKTA ASIATISKT

I Warszawa finns några riktigt bra asiatiska restauranger. Uki Uki serverar fantastiska soppor med udonnudlar, fräsiga tempura och underbara japanska efterrätter. MOD är, hur konstigt det än låter, ett trendigt donut-kafé på dagen (de unga ägarna hittade inspirationen i New York) och på kvällen langas hipp crossover-mat fram av kocken Trisno Hamid. Prova ramen, och allt med anka eller fläsk! Här kan du inte boka, så kom i god tid då det kan ta tid att få ett bord. Koreansk snabbmat finns på Miss Kimchi, ul Zelazna 58/62. Trillar du över food-trucken Viet Street Food så hugg in på god pho och banh mi, kolla Facebook för dagens parkeringsplats. Uki Uki, ul Krucza 23/31. *Ukiuki.pl*. MOD, *Oleandrów 8*, finns på Facebook.

4. HISTORIENS VINGSLAG

Skramlande spårvagnar, skotthål i väggar, lökkupoler och äkta patina, allt detta bjuder Warszawa på. Vill du få en riktig historiekurs så besök museet Warsaw Rising som berättar om upproret under kriget 1944, och det nya museet över de polska judarnas historia – Polin. Det finns också flera olika guideturer på tema kommunismens Warszawa. Vill du bara vandra i historiska miljöer så är Praga det mest genuina området, medan gamla stan är en återuppbyggd kopia av vad som fanns här före andra världskriget då 85 procent av staden totalförstördes.

Matkonstnären Aleksander Baron skapar minnesvärda anrättningar som rökt pannacotta med rödkålspuré och askrullad äggula.

5. BRA SHOPPING

Trevligaste shoppinggatan heter Mokotowska och här finns också utmärkta restaurangen Ale Wino med en av stans bästa vinkällare. Shoppinggallerian Złote Tarasy (Guldterrassen) nära centralstationen är svår att missa med sitt böljande glänsande tak och enorma kropp som rymmer många våningar med allsköns affärer. Vackra gatan Nowy Świat är kantad av butiker, planteringar och kaféer och ger Parisvibbar, ända tills du står vid kassan och betalar. BioBazar är en ekologisk matmarknad som framför allt är öppen lördagar, se Facebook eller biobazar.org.pl för öppettider, ul Zelazna 51/53. *Ale Wino*, *Mokotowska 48*, *alewino.pl*.

6. TID FÖR KAFFE

I Östeuropa gillar folket att sitta länge över en kaffe eller öl och fördjupa sig i böcker eller en tidning. Tur för oss alla att stan blommar av trevliga kaféer med riktigt gott kaffe. En favorit är STOR, som även har svenskt kaffe från Drop Coffee på menyn. Kawiarnia Moderna vid Moderna Museets entré är en perfekt, luftig och inspirerande plats för gott kaffe, och den som gillar bakverk ska besöka Charlotte, som serverar frukost i fransk stil hela dagen. *Plac Zbawiciela*, *bistrocharlotte.com*, *Café STOR*, *Tamka 33*. *Kawiarnia Moderna*, *Panska 3*.

På Solec 44 är väggarna fyllda av härgjorda bitters och inlagda grönsaker som används i kök och bar.