

## Specjały kaukaskie na stałe w Łodzi

28.11.2019 8:07 Zuzanna Bociąga / ŁCW

kategoria: **Ulica Piotrkowska**

**Aktualności turystyczne**

**Wspólne tradycje kulinarne Gruzji, Armenii i Azerbejdżanu, niewielkich krajów położonych na granicy Europy i Azji, można już poznać w Łodzi i to w różnych odstępach. Największą popularnością cieszy się ulica Piotrkowska i jej okolice, ale gruzińskie piekarnie czy kaukaskie obiady znajdziemy także na osiedlach. Po raz pierwszy w Łodzi - na rogu ul. Struga i al. Kościuszki zasmakujemy teraz też ormiańskich słodkości i zjemy gruzińskie śniadanie, bo właśnie otwarto połączenie piekarni i kawiarni, Kavkaz - cuda z mąki.**



Specjały kaukaskie na stałe w Łodzi , fot. Paweł Łacheta / UMŁ

Kavkaz - cuda z mąki znajduje się w drewnianej chatce tuż przy jednym z najbardziej ruchliwych skrzyżowań, przy al. Kościuszki 34. W środku urokliwego lokalu można „w biegu” zjeść tradycyjne gruzińskie i ormiańskie wypieki, a już wkrótce napić się kawy i herbaty. Obszerna przestrzeń dla klienta utrzymana jest w kaukaskim klimacie, a sercem tego miejsca

jest kamienny piec do wypieku chleba, wybudowany od podstaw na miejscu i obsługiwany przez fachowca sprowadzonego z Gruzji. Na oczach klientów wydobywa on z jego wnętrza gorące pieczywo, które trafia wprost na ladę. W ofercie Kavkazu jest przygotowywane w sposób gruziński chaczapuri z różnym farszem do wyboru: z jajkiem, serem i ziemniakiem lub szpinakiem, wołowiną po kaukasku, fasolą czy pieczarkami, a także ogromny wybór ormiańskich ciast z kremem, biszkoptem, czekoladą i orzechami o nazwach nawiązujących do polskich słodkości, np.: ptasiego mlecza, napoleonki, ale też bardziej egzotycznych, np. gata, mikado czy cigareta. Oprócz zimnych napojów, wkrótce napijemy się ciepłej herbaty i kawy -w planach jest serwowanie tradycyjnej gruzińskiej kawy parzonej w specjalnym naczyniu podgrzewanym przez gorący piasek. Latem zaś właściciel, Karem Manukyan, zapowiada wprowadzenie lodów i otwarcie tarasu mającego spełniać funkcje ogródka.

Kaukaz wyróżnia się oryginalnym wnętrzem i bogatą ofertą cukierniczą, którą zajmuje się ciocia właściciela, bowiem firma jest interesem rodzinnym, tworzonym przez rodowitych Ormian. Nawet manager, Armen, jest bliskim kuzynem właściciela i osobiście zajmował się wystrojem lokalu, a wkrótce pomoże mu w otwarciu kolejnego miejsca – tym razem restauracji na Piotrkowskiej. Lokal funkcjonuje od dwóch tygodni i jest otwarty już od 7.30 do 18.00 od poniedziałku do piątku, a także w weekendy, jednak godziny nie są na razie stałe – wiadomo jednak, że chaczapuri mają tu szansę kupić późnym wieczorem wracający z Piotrkowskiej imprezowicze.

Kaukaskie smaki spodobały się łodzianom, którzy posiadają coraz większy wybór restauracji i piekarni. Na ul. Piotrkowskiej znajdują się dwie restauracje (Lavash, Piotrkowska 69, którego menu bazuje na tradycjach kuchni ormiańskiej, a także tradycyjne Gruziańskie Bistro, Piotrkowska 10) oraz dwie piekarnie (ormiańsko-gruzińska Marukyan, Piotrkowska 187, oraz gruzińska, Piotrkowska 165, przy Centralu). Właściciele znanego już dobrze łodzianom lokalu Lavash rozszerzyli niedawno działalność do eleganckiego lokalu na rynku Manufaktury. W okolicach pl. Dąbrowskiego znajduje się kaukaska restauracja Granat oraz ormiańska Lamandzu a na osiedlach, m.in. na ul. Bartoka na Widzewie, na ul. Przybyszewskiego i ul. Więckowskiego funkcjonują gruzińskie lub kaukaskie piekarnie. Ale o nie wszystko, bo kaukaskie smaki bardzo często goszczą też na łódzkich jarmarkach i targach kulinarnych, a w tym roku stoisko z gruzińskimi przysmakami zagościło również na Piotrkowskiej w trakcie Urodzin Łodzi.







