

Dziś na kawę wybierzemy się w rejony ulicy Zwycięstwa, by pokazać łośuchom, że nie tylko Stare Miasto może poszczycić się klimatycznymi kafejkami.

Skoro mówimy o klimacie... wybierzmy się do Palmiarni. Nie każdy wie, że prócz podziwiania rzadkich okazów można tu również skosztować wyśmienitej kawy oraz zjeść nieco kaloryczny, ale smaczny deser. Niewielka kawiarnia „Caffe Palm”, znajdująca się na pierwszym piętrze

Nawet jeśli ktoś wie, na co ma ochotę, menu namiesza w jego planach. „Cynamon Cafe” ma w ofercie wiele rodzajów czekolad, kaw, herbat i deserów, a wszystkie tak samo kuszące. Spróbowałam jednak cynamonowego specjału. Czekolada z nutką tej szlachetnej przyprawy po



„Caffe Palm”

Szlakiem gliwickich kawiarenek

budynku, przypomina miejsce, ściągnięte wprost z rajskiej wyspy – zieleni, ratanowe meble, a w głębi bar.

prostu pyszna, a co najważniejsze, nie z proszku.



Małgorzata Urbanek

Niestety w upalne dni temperatura i wilgotność powietrza z pawilonów z roślinami przynosi się także w okolice kawiarni. Sytuację ratuje niewielki taras z widokiem na Park Chopina. Czym jeszcze można się ochłodzić? Warto skusić się na desery lodowe: „Wyspa tropikalna” – ananas, brzoskwinia i lody podane z delcjami szampańskimi, „Czekoladowy pocałunek” – lody bakaliowe z dodatkami oraz „Deser wiecznej młodości”, na który przepisu nie wolno zdradzać. Taka przyjemność to koszt od 14 do 20 złotych. Tradycjonalistom poleca się natomiast szarlotkę lub sernik wiedeński w polewie czekoladowej (6 zł), a do tego kawę cappuccino, espresso lub mrożoną (od 6 do 10 zł).

Wśród kaw można spotkać nie tylko te tradycyjne, ale także bardziej wyrafinowane – „Adwokat diabła”, czyli aromatyczne espresso wzbogacone smakiem ajerkoniaku z mleczną pianką, oraz „Kawę ze Schwarzwaldu”, która jest połączeniem kawy i deseru z czekoladą, syropem z wiśni i bitej śmietany.

Ceny tych gorących i aromatycznych napojów wahają się od 6 do 16 złotych. Na cieplejsze dni mogą polecić lekkie desery jogurtowe (8,50zł), lodowe (10-14zł), albo koktajle owocowe (7zł)

„Cynamon Cafe” to także miejsce, gdzie można bezpośrednio zetknąć się z kulturą. Wystawy, koncerty, recytacja poezji, to wszystko zadowoli zapewne koneserów o wrażliwej duszy. Szczegółowe plany w ramach „Spotkań z kulturą” można śledzić na stronie internetowej ka-

„Caffe Palm”, Fredry 6; czynne: wt.- pt. 9-18.00; sob. i nd. 10-18.00, lokal dla niepalących.

„Cynamon Cafe”, Zwycięstwa 36; w okresie letnim czynne: pon.- sob. 11-21.00, nd. 12-21.00, lokal z wydzielonym miejscem dla palących

Cynamonem kusi za to inna kawiarnia, do której z pozoru trudno trafić. Mieści się na pierwszym piętrze zwykłej kamienicy. Na pierwszy rzut oka nie powala estetyką – masywne stoły, krzesła, każde z innego kompletu. Jednak im wchodzi się głębiej, tym robi się bardziej klimatycznie i nastrojowo. Na końcu sali, praktycznie w oddzielnym pomieszczeniu, mogą usiąść osoby palące.



„Cynamon Cafe”

Subiektywny przegląd barowy odcinek 4



Strauss, Freud, Sacher – te nazwiska jednoznacznie kojarzą się nam z jednym z najpiękniejszych, a zarazem najdroższych europejskich miast – Wiedniem.

Łużycka Strasse, co prawda, nie przypomina schłodzonych austriackich uliczek, jednak mieści się przy niej kolejny cel mojej kulinarnej wędrówki po Gliwicach - „Bar Wiedeński”. Działający od 1980 roku (przynajmniej tak zapewnia właściciel), bar cieszy się niesłabnącą popularnością, głównie wśród emerytów oraz studentów znajdującej się w pobliżu, Politechniki Śląskiej.

Wnętrze lokalu nie zachęca do ucztowania – niewygodne krzesła, lepka się cerata i wszechobecne okruszki bułki skutecznie spłoszą estety. Na odważnych, których te przeszkody nie odstra-

sza, czeka monstualny jadłospis, powalający swoją różnorodnością i mnogością pozycji. Mętlak w głowie gwarantowany! Niestety, jak się okazało przy kasie, w późniejszych porach (godz. 16.00 - 17.00) wiele dań nie jest już serwowanych.



Michał Pac Pomarański

Dla entuzjastów ryb dobra wiadomość – jadłodajnia, jako jedno z nielicznych tego typu miejsc, oferuje dania rybne. Pozytywne zakroczenie – należy przyklasnąć „Wiedeńskiemu” i apelować by inne bary podążały jego śladami. Ciekawostką jest również fakt, że lokal oferuje tzw. zestawy śniadaniowe. W godzinach porannych mo-

KOLEJNY RAJD JUŻ 15 SIERPNI „Metamorfozy” jada do Łabęd

W najbliższą niedzielę, 15 sierpnia, w ramach rajdu „Lato z metamorfozami” będzie można poznać historię Łabęd.

Punkt kontrolny zostanie zlokalizowany w ogrodzie domu parafialnego przy kościele pw. św. Jerzego. O godzinie 11.00 grupa wyruszy na spacer po Łabędach. W planach jest m.in. zwiedzanie kościoła ewangelickiego, gdzie czekać będzie ks. Alfred Figaszewski, który przez 40 lat był duszpasterzem w gliwickiej parafii. Dodatkową atrakcją, szczególnie dla najmłodszych rajdowców, będzie odpust pa-

rafialny w kościele pw. Wniebowzięcia NMP.

Dojazd na miejsce spotkania jest indywidualny (autobus linii 197 – odjazd z placu Piastów godz. 9.31 lub 10.31). Rowerzyści startują jak zwykle z Rynku o godz. 9.00, pod opieką i przewodnictwem Turystycznego Klubu Kolarskiego PTTK im. płk Wł. Huzy.

Za uczestnictwo w rajdzie można będzie otrzymać wpis premii do legitymacji oraz pamiątkowe pocztówki. Na tych, którzy przez cały okres trwania „Lata z Metamorfozami” uzyskają najwięcej punktów, czekają nagrody ufundowane przez Galerię Handlową „Arena” oraz sfinansowane z dotacji Samorządu Miasta Gliwice.



Trochę inaczej niż w Wiedniu

zemy posilić się tostami z serem i salami (lub szynką), jajecznicą oraz parówkami.

Przechodząc do dania obiadowego - jako gorący zwolennik frytek, nie zastanawiałem się zbyt długo i zamówiłem podwójną porcję. Do tego kotlet szwajcarski z tajemniczym dopiskiem „extra”. To extra oznaczało stopiony plasterek wędzonego sera. Interesujące połączenie, ale zbyt twarda skorupa bułki tartej stanowiła nie lada wyzwanie przy krojeniu. Jeśli chodzi o frytki, to okazały się być bardzo smaczne.

Danie główne, wbrew początkowym obawom było całkiem dobre. Być może mój odbiór ma jakiś związek z podświadomością – wchodząc do koszmarnego budynku, w którym mieści się bar i widząc brudne stoliki, spodziewałem się najgorszego jeśli chodzi o kulinarną stronę lokalu. Koniec końców, jedzenie było zjadliwe, co w zestawieniu z paskudnym otoczeniem stanowiło miłą niespodziankę.

Podsumowując, „Bar Wiedeński” jest idealnym miejscem dla kogoś, kto liczy się z każdą złotówką. Szeroki wachlarz potraw, bardzo przystępne ceny

(zupa za 1,50 zł!) i poprawna kuchnia - lokal ewidentnie ma swoją rzeszę klientów, którzy od wielu lat stołują się się w jadłodajni przy ulicy Łużyckiej. Słynnej kulinarnej gwiazdki przewodnika Michelin „Wiedeński” nigdy nie zdobędzie, ale dla swoich wiernych klientów jest miejscem, gdzie można zjeść całkiem smacznie, a przede wszystkim niedrogo.

Przykładowe dania:

- Przykładowe dania:
Zupy (ogórkowa, węgierska, pomidorowa) – 1,50 zł,
rolada z indyka – 4,50 zł,
kotlet schabowy – 4 zł,
kotlet szwajcarski extra – 4,50 zł,
pierogi ruskie (sześć sztuk w porcji) – 3 zł,
bigos – 2,50 zł,
frytki – 2 zł,
kompot – 1 zł

**„Bar Wiedeński”:
 Gliwice, ul. Łużycka 16
 Godziny otwarcia:
 od poniedziałku do piątku
 9 – 17.00
 w soboty 9 – 15.00**