Gotował w restauracjach z gwiazdką Michelin, teraz w Iławie uszczęśliwia ludzi jedzeniem. Poznaj Filipa i jego BISTRO CZAPLA!

data aktualizacji: 2022.10.23

- Kocham gotować, bo dobre jedzenie zbliża ludzi i daje im radość, po prostu uszczęśliwia - mówi Filip Szpakowski, kucharz z ponad 10-letnim doświadczeniem, który tajniki kulinarnego fachu zgłębiał m.in. w restauracjach z gwiazdkami Michelin, a teraz w rodzinnej Iławie spełnia marzenie o prowadzeniu własnej knajpy. Narzeczona Nadia Wasilcow, która towarzyszy mu w tej przygodzie, uzupełnia: Nasza restauracja na ulicy Niepodległości to swoista reinkarnacja dawnej Czapli, którą iławianie darzą takim sentymentem. Uwielbiali tam spędzać czas, jeść i tańczyć. W nowym Bistro Czapla nawiązujemy właśnie do tej pięknej przeszłości.

Historia nowej Czapli rozpoczęła się w połowie sierpnia tego roku. Pracująca tu młoda ekipa przybliża iławianom format bistro z prawdziwego zdarzenia. Jak mówią, to jedzenie o wysokim standardzie, serwowane w przystępnej, swobodnej atmosferze.

NAJLEPSZE Z NATURY. NAJLEPSZE Z RZEMIOSŁA. DOBRA KUCHNIA ZACZYNA SIĘ OD

DOBREGO PRODUKTU

Ich pomysł? Ambitne gotowanie na poziomie restauracji, której nie powstydziłaby się europejska stolica, ale ze składników, które są... stąd! Stawiają na wszystko to, co najlepsze nad Jeziorakiem i na Warmii i Mazurach, czerpiąc pełnymi garściami z bogactwa smaków i kolorów. Sami suszą, kiszą i marynują, a używane w tutejszej kuchni składniki pochodzą od sprawdzonych dostawców, z pełnych pasji regionalnych manufaktur, a nawet z własnych: sadu i ogrodu warzywnego - tak jest na przykład w przypadku suszonych chabrów - barwnej ozdoby serwowanych tutaj koktajli, czy sezonowych owoców, z których przygotowuje się napoje.

- Wszystko tutaj robimy sami, od podstaw - opowiada właściciel, Filip Szpakowski. **- Codziennie przygotowujemy własny makaron z ręcznie wyrabianego ciasta, sami rozdrabniamy mięso na tatara i pieczemy chleb z najlepszej - orkiszowej mąki, świeżo mielonej w tradycyjnym młynie w Rynku.**

- Jesteśmy dumni ze współpracy z lokalnymi i regionalnymi dostawcami, którzy, tak jak my, kochają to, co robią - dodaje współwłaścicielka, Nadia Wasilcow. **- Korzystamy z tego, co nam daje natura. Serwowane u nas ryby pochodzą z lokalnego Gospodarstwa Rybackiego, z tutejszych wód; wyśmienite sery - z Rancza Frontiera w Warpunach koło Mrągowa. Ekologiczne produkty z tego niewielkiego gospodarstwa podbijają podniebienia w kraju i nie tylko, zdobywały nagrody w prestiżowych konkursach. U nas te wyrafinowane serowe smaki znajdziecie teraz na przykład w sałatce z burakiem albo w tatarze -** poleca Nadia.

Solidne rzemiosło i miłość do produktu czuć też w napitkach.

- Melarya, najszlachetniejsze miody sesyjne z serca Warmii, to regionalna marka, do której mam szczególną słabość - opowiada Nadia. **- A ekologiczne**

wina pomaga nam dobierać Piotr Pietras - wicemistrz Europy sommelierów, twórca Terroirystów. To winiarze, którzy oferują wina prawdziwe - ekologiczne, biodynamiczne i naturalne. Nasze cydry są z Kwaśnego Jabłka w dolinie Pasłęki. No i jeśli ktoś chciałby spróbować produktów z Browaru Nowomiejskiego, to warto wiedzieć, że jesteśmy jedyną restauracją w Iławie, która ma je w swojej ofercie.

SZCZEROŚĆ I PRAWDA. WSZYSTKO... NA WIDOKU

Czaplę tworzy właściwie jedna, otwarta przestrzeń. Właściciele nie zdecydowali się na barierę pomiędzy salą dla gości a kuchnią - jest tu wyłącznie przeszklenie. Dzięki temu goście, jeśli tylko mają ochotę, mogą obserwować kucharzy przy ich codziennej pracy.

- Nasza kuchnia jest widoczna, otwarta. Nie mamy nic do ukrycia - wręcz przeciwnie: jesteśmy całkowicie transparentni. Pokazujemy gościom cały proces przygotowywania naszych dań. Jest w tym prawda i szczerość; mam nadzieję, że jest to odzwierciedlone w smaku - mówi właściciel. - **Chętnie też wychodzimy do gości, opowiadamy im o jedzeniu, które serwujemy. Staramy się być otwarci; w razie potrzeby zmieniać, poprawiać. Chcemy ludziom sprawiać jedzeniem przyjemność, dawać radość.**

Taki też jest wystrój: radosny, pogodny. Ciepły, chociaż na wskroś nowoczesny.

- Pomagała nam trójmiejska projektantka wnętrz Aleksandra Oszczak, ale mnóstwo też jest w tym wnętrzu pracy naszych rąk i naszych pomysłów. Spędziliśmy tu kilka ciężkich miesięcy podczas remontu! - śmieje się Nadia. **- Na przykład cały bar jest własnej roboty, wykonali go samodzielnie Filip wraz z**

wujkiem.

Pokryte betonem ściany eksponują sztukę - równie lokalną, co serwowane tutaj jedzenie. Chętni obejrzą prace i album o twórczości Bogdana Wojtka Bartkowskiego - grafika, projektanta i artysty interdyscyplinarnego z Iławy, a nawet kupią te prace. Właściciele są otwarci na artystyczną współpracę z lokalnymi twórcami; planują prowadzić w bistro warsztaty i spotkania. To miejsce ma tętnić dobrą energią i życiem - planują.

RZUCIŁ WSZYSTKO, POJECHAŁ W ŚWIAT... GOTOWAĆ!

- Chyba każdy kucharz marzy o tym, aby otworzyć własną knajpę. Ja na pewno marzyłem o tym już od dłuższego czasu. I - udało się! Bistro Czapla to moje, to nasze, spełnione marzenie - nie ukrywa Filip.

Wcześniej pracował w różnych restauracjach, w kraju i za granicą. Zaczynał w Sopocie, jako sushi master.

- To było w Avocado, najlepszej wówczas susharni. Tam się nauczyłem "trzymać nóż". Potem było kilka stażów w gdańskich restauracjach i przeniosłem się do Warszawy. W stołecznej Focaccii opanowałem włoską kuchnię - wspomina.

Zdobywał kolejne kulinarne szlify, ale... wciąż było mu mało.

- Cały czas byłem głodny wiedzy i nowych umiejętności, żądny nowych kulinarnych doświadczeń rzuciłem wszystko i wyjechałem za granicę. W Niemczech po raz pierwszy pracowałem w restauracji z gwiazdką Michelin. Najpierw pomagałem, później stałem się pełnoprawnym kucharzem. Spędziłem tam dwa lata. Ta kuchnia pokazała mi zupełnie inny świat, inny poziom. To był typowy fine dining, na bazie produktów pozyskanych nie dalej niż 50 km od restauracji. To było dla mnie niesamowite

doświadczenie, które pokazało mi szczerość, wrażliwość w kuchni - opowiada. **- Następnie trafiłem do Londynu - europejskiej kolebki gastronomii. Najpierw w jednogwiazdkowej La trompette, potem w restauracji Aquavit - miałem zaszczyt być członkiem teamu, który został wyróżniony w przewodniku Michelin.**

- To był nasz duży sukces - przyznaje kucharz, który gotował jeszcze w Szwecji, m.in. w Rolfs Kök - jednej z najlepszych restauracji w Sztokholmie i w Brasserie Astoria, prowadzonej przez Björna Frantzéna - jednego z najbardziej uznanych kucharzy w tym kraju. **- Tutaj gotujemy prościej, z lokalnych i regionalnych składników, ale na pewno oboje z Nadią wykorzystujemy umiejętności, które zdobywaliśmy w świetnych kuchniach, u boku świetnych kucharzy. Dzisiaj dziękujemy naszemu zespołowi i bliskim. Bez nich, ich wsparcia, zaangażowania i bezinteresownej pomocy, nic byśmy nie osiągnęli. Mamy szczęście do ludzi. I to tworzy w naszym bistro świetną atmosferę.**

- My wszyscy tutaj żyjemy gotowaniem i żyjemy tą restauracją - mówi Filip Szpakowski. - Dziękuję całej swojej ekipie za wielkie zaangażowanie w tej projekt. Mieliśmy szczęście do ludzi!

Świeży makaron przygotowują tutaj od podstaw codziennie. A powstaje z najlepszej mąki prosto z tradycyjnego młyna w Rynku.

Z tego mięsa powstanie za chwilę tatar - jedna z najpopularniejszych pozycji w menu Czapli.

Różnorodny, kolorowy i pyszny! Przy tak zastawionym stole można pobiesiadować z bliskimi i przyjaciółmi w nowym bistro.

Ten tatar nie kosztuje więcej, niż w innych restauracjach, a - podany z czipsem z ciemnego piwa - prezentuje się naprawdę efektownie. Wśród składników tego dania, które zawsze znajdziecie w karcie, jest też piklowany kalafior i ser parmegiano mazuriano, prosto z Rancza Frontiera pod Mrągowem - jednej z najlepszych serowarni w kraju. No i ten chleb! Wypiekany na miejscu na własnym zakwasie, ze zdrowej orkiszowej mąki z Rynku. Ta chrupiąca skórka - musicie spróbować!

Na tym talerzu sandacz prosto z Jezioraka - jedno z najpopularniejszych dań w Czapli. Ten talerz dobrze ilustruje podejście restauracji do pozyskiwania produktów. Jest lokalnie i regionalnie - w najlepszym wydaniu.

Ta sałatka zaskoczy Cię teksturą suszonego buraka, przypominającego... żelki. Wśród składników także wyrazisty ser blue z Rancza Frontiera - dla wymagających podniebień!

Bistro Czapla serwuje lunche, obiady i kolacje, które dostępne są zarówno na wynos, jak i na dowóz! Wszystko to autorskie, kreatywne propozycje szefa kuchni, który stawia na sezonowość produktów i regularnie wprowadza do swojej karty nowości.

Bezalkoholowe koktajle w pełnej krasie. Właśnie z takich napojów i zmieniającego się co tydzień dania z makaronem możemy stworzyć zestaw lunchowy w cenie 35 zł.

Zacny wybór regionalnych napitków. A może wpadniecie na kawę? Aromatyczną kompozycję dostarcza palarnia z Trójmiasta.

Chętni obejrzą (a nawet kupią) w restauracji prace i album o twórczości Bogdana Wojtka Bartkowskiego - grafika, projektanta i artysty interdyscyplinarnego z Iławy.

- Bez nich nie byłoby "Czapli". Z nimi - praca to przyjemność - mówi o swojej ekipie chef Szpakowski. - Każda z osób tworzących Bistro Czapla daje od siebie dużo serca - Kuba i Adrian angażują się w tworzenie nowych dań i wymyślają nowe metody kulinarne, dzięki którym nasze dania są ciekawsze. Nadia wraz z Anitą, Kamilą i Natalią dbają o świetną obsługę i organizację całej restauracji.

Na zdjęciu od lewej są: Natalia, Anita, Kamila, Filip, Nadia, Kuba i Adrian.

Restauracja Bistro Czapla

Iława, Niepodległości 10 B.
Wtorek, środa i czwartek: 12:00 - 21:30.
Piątek i sobota: 12:00 - 23:00.
Niedziela: 12:00 - 21:00.
W weekend najlepiej zarezerwować stolik: 89 307 06 35.
Zamawiaj także z dowozem - dostawy ruszają we wtorek, 25 października: 89 307 06 35.
Facebook: tutaj.
Instagram: tutaj.

NIESPODZIANKA DLA CZYTELNIKÓW PORTALU!

Restauracja przygotowała dla Was **zaproszenie dla dwóch osób na lunch**. Spróbujecie tutejszego domowego makaronu (co tydzień w menu inna propozycja) z wybranym napojem. Aby wziąć udział w losowaniu zaproszenia, prosimy o:

- publiczne udostępnienie na swojej ścianie na Facebooku konkursowego posta (tutaj link) ORAZ
- opublikowanie pod konkursowym postem komentarza - w treści wpiszcie lub oznaczcie osobę, którą zaprosicie na wspólny lunch w bistro.

Powodzenia! Wyniki ogłosimy w nadchodzącą niedzielę.

AKTUALIZACJA Z 23 PAŹDZIERNIKA - WYNIKI

Dziękujemy za ogromne zainteresowanie zabawą! Miło nam ogłosić, że zaproszenie na lunch dla dwóch osób zdobywa...

Ewa Kołpacka!

Gratulujemy i życzymy wspaniałych doznań smakowych. Aby wykorzystać zaproszenie, wystarczy skontaktować się z restauracją pod numerem telefonu 89 307 06 35 i uzgodnić termin. Smacznego!

Artykuł sponsorowany.

Źródło:
https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/68994-gotowal-w-restauracjach-z-gwiazdka-michelin-teraz-w-ilawie-uszczesliwia-l

udzi-jedzeniem-poznaj-filipa-i-jego-bistro-czapla