

**PIOTR ADAMCZEWSKI, ANDRZEJ GARLICKI**

01 grudnia 2005

Portucale \*\*\*

ul. Merliniego 5

Portucale zlokalizowana jest na Mokotowie przy ul. Merliniego. Pod tym adresem była do niedawna restauracja Fanaberia, która zbankrutowała. Wydawać by się mogło, że to świetne miejsce na restaurację. Naprzeciwko kompleksu wodnego Warszawianki, o rzut kamieniem od ulicy Puławskiej, z łatwością zaparkowania – ideał. A jednak gości niezbyt dużo. Miejmy nadzieję, że Portucale przetrwa najtrudniejsze miesiące i zdobędzie klientelę.

Ma ku temu dwie przesłanki. Kuchnia portugalska jest dość bliska polskim gustom, a ceny w restauracji są niewygórowane.

Przy wejściu – półki z portugalskimi winami, mało w Polsce znanymi, lecz nie ustępującymi winom hiszpańskim. Jest też specjalność portugalska – wino zielone (butelka od 35 zł), wytrawne, leciutko musujące, świetne do ryb i drobiu. W karcie jest na kieliszki i naprawdę warto spróbować.

Jest też w karcie całkiem niezłe wino białe i czerwone w cenie 15 zł za półlitrową karafkę, co spełnia nasz ideał, że karafka wina stołowego nie powinna być droższa niż cena głównego dania.

W godzinach południowych Portugalia proponuje trzy zestawy obiadowe (zakąska, zupa, drugie danie) w cenie 25–27 zł.

Karta dań dość rozbudowana, lecz bez przesady. 13 propozycji przystawek, 8 sałat, 5 zup, 12 dań rybnych i 16 mięsnych.

Z zakąsek wybraliśmy sardynki w cieście (10 zł) i kotlety wieprzowe w ostrym sosie pomidorowym (11 zł). Owe kotlety okazały się jednym, ale bardzo dużym, cienkim kawałkiem wieprzowiny przypominającym nasz kotlet schabowy. Polecamy, choć trochę nas rozczarowało, że ostry sos pomidorowy to po prostu ketchup.

Natomiast dorsz z rusztu (35 zł) w sosie śmietanowym, z cebulą i ziemniakami pure można polecić osobom najbardziej wymagającym. Duża porcja, podana w gorącej kamionce, ryba soczysta, dosmaczona. Flaczki z boczkiem i białą fasolą nazywają się dobrada (34 zł) i trochę przypominają fasolkę po bretońsku. Podawane są z ryżem, co w pierwszej chwili zaskakuje, lecz okazuje się dobrym pomysłem.

Na deser zamówiliśmy ciasto francuskie z orzechami portugalskimi i migdałami (16 zł).

Wspaniała masa orzechowo-migdałowa w cienkim cieście podawana na ciepło i skontrastowana bardzo smacznymi lodami i bitą śmietaną.