

KOCIOŁEK KONESERA

Jak mówi nam jego właściciel, Robert Pawełczak: „Nie jest to ani bar, ani restauracja – ze względu na niewielki metraż, nazywamy z żoną to miejsce salonem z aneksem kuchennym”. I faktycznie – czy słyszeliście o knajpie, która jest otwarta od godziny 11 do 17 i to tylko w dni robocze, a w dodatku nie ma w swojej ofercie alkoholi, ani nawet... stałego menu?

Tak jest, w Kociołku Konesera każdego dnia menu jest inne – i to nie jego wybrane fragmenty, lecz całe. Dwoma specjalizacjami „salonu z aneksem kuchennym” są: kuchnia niszowa (ozorki, cynaderki, flaki, żołądki itp.), a także zupy – polsko brzmiące, lecz wykonane w sposób autorski. W daniach serwowanych w tym lokalu znajdziemy akcenty od wietnamskich, przez tajskie, aż po węgierskie czy typowo polskie. Nic dziwnego – wszak zarówno Robert, jak i jego żona Iwona, która razem z nim prowadzi biznes, są od ponad 20 lat kucharzami. Jak mówi nam właściciel: „Odtwarzamy smaki, którymi rozkoszowaliśmy się kiedyś w innych miejscach Polski i świata”.

Ich historia jest o tyle ciekawa, że Kociołek Konesera to pierwsze miejsce, w którym gotują razem. Wcześniej przez wiele lat rozmijali się, Robert pracował w wielu miejscach za granicą. Po 25 latach, w 2018 r. udało im się nareszcie otworzyć własny lokal gastronomiczny, dzięki czemu przebywają ze sobą 24 godziny na dobę. Cóż, mają nareszcie czas, by nadrobić wieloletnie zaległości.

Więcej o projekcie na stronie [„Wtorki z Rodzinnymi”](#).