



Wrażenia z bistro Matsu Sushi & Thai

22 października 2009

Te wrażenia są pisane na gorąco. Cały czas mam w ustach słodki smak curry, w brzuchu początek procesów trawiennych, a gdybym się postarała, może wyczułabym w ubraniu zapach tajskiej kuchni. Poziom endorfin osiągnął apogeum. Dzisiaj w ramach gotowania obiadu wybraliśmy się do Matsu Sushi & Thai (Jana Pawła II 38, Warszawa), czyli nowego, przytulnego lokalu przy skrzyżowaniu Jana Pawła i Solidarności w Warszawie, oferującego same szlagiery kuchni azjatyckiej. Lokal wyczailiśmy już wcześniej, chodząc na boxy soby do „Asia to go” (kto tam był, ten wie o co chodzi) i czekaliśmy, aż zostanie otwarty dla publiczności. I wreszcie nastął ten dzień.

Na początek minusy – ciężko zaparkować (jedno pełne kółko w poszukiwaniu wolnego miejsca, w tym dwa strąbienia przez współtowarzyszy drogi i dwa opierdziele od Onego). Po drugie – uciapane obrusy (nie dziwię się, sama też naciapałam) i brak płatności kartą (wybaczalne, nowy lokal, nauczają się).

Za to jedzenie – bardzo dobre!!! Kto kiedyś zmarnował trochę czasu i przeczytał moje wcześniejsze wpisy na tym blogu ten wie, że jesteśmy uzależnieni od zielonego curry i testujemy je przy każdej okazji. I na tej jednej potrawie już się chyba znamy. I w związku z tym ogłaszamy: curry w Matsu Sushi & Thai jest dobre, może nie tak, jak w Tajlandii, ale dobre. Spożyliśmy z małżonem curry zielone i czerwone, oba curry podawane są z wliczonym w cenę ryżem, obu potrawom nic nie brakuje. Wybaczyliśmy nawet zwykłego bakłażana zamiast tajskiego. Ostrość – akurat odpowiedni ogień z zielonego dla Onego i z czerwonego dla mnie. I jest dowóz na telefon (już widzę nas w sobotę wieczorem z boxem curry przed telewizorem). Lokal nie jest elegancką restauracją, ale raczej rodzajem małego bistro, w którym dużo się dzieje (od obsługi w charakterystycznych koszulkach jest aż zielono). Bardzo fajni ludzie, szczególnie Taj, z którym można było powymieniać się doświadczeniami z gotowania curry. Przemysłane zielono-fuksjowe wnętrza z dębową podłogą i świetnym klinkierem na ścianach. Na pewno nie jest to nasza ostatnia wizyta w Matsu Suhi & Thai i z pewnością będę kontynuowała swoje wywody na ich temat. Jest mi tak błogo, że już tylko wymruczę – „mniam” i poddam się endorfinom.