Warszawskim metrem niczym Orient Expressem. Na Świętokrzyskiej Sing Sing to punkt obowiązkowy

Podróż składem kulinarnego Orient Expressu jeszcze nigdy nie była tak prosta. Jeśli jesteście zmęczeni konwencjonalną ofertą tradycyjnych restauracji azjatyckich, na Świętokrzyskiej możecie znaleźć coś wyjątkowego. Stołeczne Śródmieście już od kilku lat jest dumnym posiadaczem tytułu największego zagłębia kulinarnych miejscówek Warszawy, ale to dzięki takim punktom jak Sing Sing ścisłe centrum może śmiało wyprzedzać konkurencję. Czego można się spodziewać po Świętokrzyskiej 18?

Młodsze rodzeństwo z ogromnym potencjałem

Czy Sing Sing to całkowity debiutant na stołecznej scenie gastronomicznej? I tak, i nie. Co prawda wcześniej nie było podobnych planów połączenia industrialnego sznytu, przestrzeni eventowej, kuchni na bardzo wysokim poziomie z motywami Azji, ale prawdą jest, że restauracja przy Świętokrzyskiej 18 ma za sobą niemałą historię. Sing Sing to kolejny projekt Grupy Instynkt, która ma w swoim portfolio m.in. Banjalukę i kultowe AIOLI ze swoimi lokalizacjami już w 3 miastach tj. Warszawa, Gdańsk i Katowice.

Czy właśnie przez ten pryzmat, a więc niejako starszego rodzeństwa mamy rozpatrywać potencjał Sing Sing? Niekoniecznie. Projekt azjatycki to całkowicie nowy koncept, który faktycznie inspiruje się elementami z restauracji o nieco większym stażu, jednak całkowicie autorsko interpretuje sprawdzone już patenty Grupy Instynkt i samodzielnie rozpoczyna prace nad kolejnymi rozwiązaniami.

Motywy przewodnie? Neony i oczywiście Azja, a więc dwa elementy, które idealnie wpisują się w krajobraz między Metrem Świętokrzyska a Nowy Świat-Uniwersytet. Kiedy Sing Sing najbardziej uwidacznia swoje atuty? Oczywiście po zmroku – wtedy też witający gości posąg Buddy (zgadza się, właśnie w takim stylu odbywa się intro) ma nieco więcej mocy wizualnej, rośliny (których w Sing Sing jest naprawdę sporo) nadają jeszcze więcej intymności całej przestrzeni, a neony… po prostu stają się sobą. Samo wnętrze z kolei jest iście orient-expressowską podróżą przez Azję i pozwala doświadczyć jej najróżniejszych zakątków – od chińskiej prowincji Gansu słynącej z Ramenu, poprzez znany z Zongzi Shanghai, aż po tokijskie Sushi oraz perłę azjatyckiego street-foodu, czyli Tajlandię.

To oni zabiorą Was do Azji

– Sing Sing to koncept wyjątkowy, bo zbudowany na różnorodnych zainteresowaniach, ale połączonych w taki sposób, że goście nie czują przesytu, a wyraźną nutę fascynacji otaczającą ich przestrzenią. To również był nasz zamysł – zaintrygować Azją oraz duchem współczesnego miasta. Przekraczając próg Sing Sing, przenosimy się nie tyle na Daleki Wschód prosto z Warszawy, ale jak w kalejdoskopie dostrzegamy naszą stolicę, ulice Bangkoku, gigapolis Tokio, czy zaułki Hanoi – wyjaśnia Marcin Wachowicz, współtwórca Grupy Instynkt, kreator i wizjoner.

Faktycznie Sing Sing to azjatycko-polski eklektyzm w najlepszym wydaniu, a dwie bazowe funkcje, a więc gastronomiczna eventowa przenikają się wyjątkowo płynnie, współtworząc bezprecedensowy miks doznań, bez pójścia na kompromisy. Oprócz designu podkreślonego przez większe lub mniejsze szczegóły wizualne (m.in. graffiti i podwieszane kasetony), Sing Sing wygrywa jeszcze jednym elementem – kartą.

– Naszą ogromną przewagą jest szef kuchni – rodowity Nepalczyk, który już od kilku lat mieszka w Polsce, a jego prywatnym marzeniem jest jak najlepsza promocja kuchni azjatyckiej właśnie nad Wisłą. Moim zdaniem w tej kategorii nikt nie mógłby go zastąpić – to najlepszy ambasador kuchni Wschodu, jakiego znam – Marcin Wachowicz.

**Czy Sing Sing to przyszłość stołecznej sceny gastronomicznej? Bez wątpienia – cała sceneria lokalu przy Świętokrzyskiej 18 jest wyjątkowym eksperymentem na żywej tkance, który już teraz notuje rzesze stałych bywalców. Czy Sing Sing zachęci kolejnych gości? Z pewnością – właśnie takiego konceptu wyczekiwaliśmy na ulicach stołecznego Śródmieścia.**