

# connoisseur *circle*

SZTUKA PODRÓŻOWANIA

*Shopping  
w Mediolanie*

*Szanghaj  
najlepsze hotele*

*Weekend  
w Brugii*

NUMER  
201

*CC test:*

**LONDYN  
MARRAKESZ**

KRYTYCZNY I NIEZALEŻNY TEST HOTELI,  
RESTAURACJI, KLUBÓW, OPINIE INSIDERÓW

WARREN BEATTY

TYLKO  
w prenumeracie  
[www.ccircle.pl](http://www.ccircle.pl)



FEATURE  
SZANGHAJ

# Metropolia w chmurach

Szanghaj, metropolia licząca ponad 23 miliony mieszkańców, to jedno z najmodniejszych miast Azji. Przeplatające się europejskie i chińskie wpływy zmieniały przez wieki oblicze miasta, które ma do zaoferowania niemal wszystko: od tradycyjnych dzielnic z typowo chińską zabudową, przez elegancką promenadę Bund z budynkami w stylu Art Deco, po ultranowoczesne wysokościowce.

TEKST: KONRAD DROZDOWSKI

## Z myślą o biznesmenach

37-piętrowy **Four Season Shanghai** to hotel zaprojektowany z myślą o podróżujących biznesmenach. Ma znakomitą lokalizację pomiędzy dwiema głównymi ulicami handlowymi - Nanjing oraz Huaihai. Hotel posiada bardzo przestronne lobby, z ogromnymi drewnianymi drzwiami, nawiązującymi stylem do czasów cesarstwa. Pokoje są wyjątkowo przestronne, na uwagę zasługują bardzo dobra infrastruktura przygotowana z myślą o biznesmenach. Na ostatnim piętrze hotelu znajduje się Executive Lounge Club. Wygodne kanapy ustawione wzdłuż przeszklonych ścian pozwalają rozkoszować się widokami na panoramę miasta. Four Seasons Shanghai znany jest ze spa oferującego zabiegi chińskiej medycyny tradycyjnej. Przed określeniem zakresu zabiegów w Qin Spa goście spotykają się z lekarzem, który określa potrzeby organizmu i planuje terapię. Na miejscu przygotowane są również mieszanki ziółowe, które uzupełniają zabiegi akupunktury oraz masażu tui na. Goście otrzymują zalecenia dotyczące stylu życia i diety. Hotel oferuje także zajęcia fitness: jogi, tai-chi, aerobiku czy tańca capoeira. W hotelu można też skorzystać z lekcji gotowania kuchni chińskiej, japońskiej i międzynarodowej. Four Season Shanghai posiada cztery restauracje, do których ściągają nie tylko goście hotelowi, ale również wielu mieszkańców Szanghaju: Café Studio to kuchnia międzynarodowa, Steak House serwuje znakomitą wołowinę Kobe, Shintaro kuchnię japońską a Si Ji Xuan kuchnię kantońską i szanghajską. W tej ostatniej koniecznie trzeba spróbować potraw z miejscowego włochatego kraba rzeczno, m.in. zupy krabowej z grzybami i zimowym melonem. Sezon na kraby trwa od października do listopada.

### PODSUMOWANIE:

Świetnie położony hotel, zaprojektowany z myślą o podróżujących biznesmenach, jednak z szeroką ofertą dla podróżujących rodzin z dziećmi. Znakomita kuchnia – na miejscu można też uczestniczyć w lekcjach gotowania.



## Japoński minimalizm w chmurach

Hotel **Park Hyatt Shanghai** to jeden z najwyższych hoteli świata i najwyższy budynek Szanghaju – mieści się w 101-piętrowym Shanghai World Financial Center liczącym 492 m wysokości. Wyróżnia się na tle panoramy miasta smukłą sylwetką i charakterystycznym prostokątnym prześwitem. Wystrój hotelu Park Hyatt to absolutny minimalizm. Po wejściu do budynku nie zobaczymy recepcji, a jedynie podobne do siebie płaszczyzny ścian, w stonowanej kolorystyce. Po przejściu kilku metrów jedna z nich okazuje się być automatycznie przesuwanymi drzwiami, które otwierają się na niewielkie lobby z ultraszybkimi windami. W kilkadziesiąt sekund goście wjeżdżają na 87 piętro, na którym znajduje się recepcja. Pokoje są bardzo przestronne, z oknami od podłogi do sufitu, co pozwala rozkoszować się najlepszym widokiem na całe miasto. Architektoniczny minimalizm podkreślają meble ukryte w ścianach oraz linie proste widocznych elementów designu. Goście mogą decydować o poziomie natężenia poszczególnych źródeł światła, sterować klimatyzacją oraz regulować wilgotność powietrza. System automatycznych zastaw w kilka sekund całkowicie zaciemnia wnętrze. Na 85. piętrze znajduje się centrum odnowy biologicznej, SPA oraz najwyższy położony basen na świecie. Dzięki podniesionym krawężnikom wypełnionym do końca wodą, pływający mają wrażenie, że tuż za brzegiem basenu otwiera się kilkusetmetrowa przepaść. Widok jest szczególnie spektakularny po zapadnięciu zmroku. Goście mogą każdego ranka ćwiczyć tai chi w wewnętrznym ogrodzie hotelu, pod okiem mistrza sztuk walki. Restauracje oraz bar położone na 91. piętrze dostarczają kulinarne doznania dostojnie na najwyższym światowym poziomie.

### PODSUMOWANIE:

Luksus w jednym z najwyższych hoteli świata. Japoński minimalizm, oraz technologia high-tech w połączeniu z profesjonalizmem sieci Hyatt.



## SZANGHAJ: RESTAURACJE

**W kosmopolitycznym Szanghaju, jak w tyglu mieszają się lokalne tradycje kulinarne z wpływami kuchni przybyszów z całego świata. Można spróbować tu dosłownie wszystkiego w najlepszym wydaniu.**

### Bali Laguna

Najlepsza w mieście restauracja z kuchnią indonezyjską. Położona nad małym jeziorkiem, w pakowym ogrodzie z bujną roślinnością. Egzotyczny wystrój lokalu nawiązuje do wzornictwa południowo-wschodniej Azji, kelnerzy ubrani są w tradycyjne sarongi, pobrzmiwa autentyczna muzyka – wszystko to tworzy atmosferę balijskiego kurortu. Szczególnie polecamy wotowinę w mleku kokosowym, Nasi Goreng, satay z kurczaka i krewetki królewskie z trawą cytrynową. Doskonałe miejsce na romantyczną kolację – warto z wyprzedzeniem zarezerwować stolik z widokiem na jezioro. [www.balilaguna.com](http://www.balilaguna.com)

### The Cook – Kerry

Nowy koncept kulinarny na mapie Szanghaju w hotelu Kerry należącym do sieci Shangri-La. Restauracja The Cook to 11 otwartych „live cooking stations” oferujących dania z całego świata. System bezdotykowych kart chipowych pozwala szybko i łatwo zamawiać potrawy: po wybraniu dania jest ono kodowane na karcie i dostarczane do naszego stolika. Dzięki temu systemowi możemy obserwować przygotowanie potraw, a nawet ustalić z kucharzem ewentualne modyfikacje. Do wyboru między innymi pasta bar, sushi/ sashimi, azjatyckie barbecue, wok, kawiarnia, winiarnia i „cheese room” czyli sery z całego świata w ogromnym wyborze. <http://www.shangri-la.com/en/property/shanghai/kerryhotelpudong/dining/restaurant/thecook>

### M on the Bund

M on the Bund już od 13 lat oczarowuje Szanghajczyków wybitną kuchnią i najstynniejszym tarasem miasta. Restauracja mieści się w najbardziej prestiżowym punkcie metropolii, na historycznej promenadzie Bund, na najwyższym piętrze 7-piętrowej kamienicy. Sale jadalne oferują spektakularny widok na Bund, rzekę Huangpu i najwyższe budynki świata nowoczesnej dzielnicy Pudong. Obowiązkowym punktem wieczoru jest wizyta na tarasie, który pozwala poczuć atmosferę Szanghaju.

M on the Bund może pochwalić się imponującą listą gości: top-modelki, koronowane głowy, prezydenci, aktorzy – jadł tu niemal każdy celebryta odwiedzający Szanghaj. Polecamy słynny tort bezowy Pavlova. [www.m-onthebund.com/mbund/](http://www.m-onthebund.com/mbund/)

### Mr Mrs Bund

Mr & Mrs Bund to prostota i sama esencja francuskiej kuchni z sygnowanym przez mistrza Paula Paireta imponującym menu liczącym ponad 300 pozycji. W restauracji panuje nieformalna atmosfera, mimo, że znajduje się ona w historycznej kamienicy na słynnej promenadzie Bund. Przepiękny widok na rzekę Huangpu, pływające barki i futurystyczną panoramę najwyższych budynków świata, można podziwiać z tarasu przez większość roku.

Najstynniejsze dania restauracji to foie gras na chrupiąco, meuniere bread [z masłem i truflami], czarny dorsz na parze i żeberka teriyaki. [www.mmbund.com](http://www.mmbund.com)

### Shanghai Tang

Luksusowa marka odzieżowa Shanghai Tang przeniosta z sukcesem na grunt kulinarny koncept połączenia tradycji chińskich z nowoczesną formą. We wnętrzach dominuje charakterystyczna dla marki zdecydowana kolorystyka – gorące foksje, limonkowe zielenie, energetyczne oranże, wszystko to w połączeniu z lakierowaną czernią. Ciemny wystrój tworzy kameralną atmosferę, a refleksy światła na lakierowanych na wysoki połysk powierzchniach mebli dają wrażenie wyrafinowanej elegancji. Shanghai Tang to dobre miejsce zarówno na lunch jak i nastrojową kolację. Sztandarowym daniem restauracji są chrupiące krewetki w majonezie wasabi z peretkami granatu.

[www.shanghaitang.com/en/world-of-shanghai-tang/shanghai-tang-cafe](http://www.shanghaitang.com/en/world-of-shanghai-tang/shanghai-tang-cafe)

### Whampoa Club

Restauracja mieszcząca się pod najgorętszym adresem miasta „Three on the Bund”. Oferuje tradycyjne dania kuchni szanghajskiej i kantońskiej w stylowym i luksusowym ambiente określonym jako „art deco z nutą nowoczesności”. Menu dopełnia wybór ponad 50 gatunków herbat z najdalszych zakątków Chin, dobieieranych przez herbacianych sommelierów i podawanych z zachowaniem tradycyjnego ceremoniału. Polecamy owoce morza, wotowinę w sosie stodo-kwaśnym oraz lody z zielonej herbaty. Miejsce idealne na uroczystą kolację.

[www.threeonthebund.com](http://www.threeonthebund.com)

