

Restauracje, bary i kawiarnie w Poznaniu i okolicach

2016
AUTORSKA
SELEKCJA



POZnań*
travel
POZNANŃKA LOKALNA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA





Wydawca: Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna
pl. Kolegiacki 17, 61-841 Poznań
tel.: +48 61 878 58 87 | e-mail: biuro@plot.poznan.pl | www.poznan.travel

Tekst i fotografie: Jakub Pindych
Projekt graficzny i skład: Jakub Pindych, Wojciech Mania
© 2016 Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna
Sponsorem przewodnika jest Makro Cash and Carry Polska S.A.

Na zdjęciu: Cucina (danie Ernesta Jagodzińskiego) / Okładka: Modra - autorska kuchnia ludowa

Restauracje, bary i kawiarnie w Poznaniu i okolicach

Stworzenie przed ponad rokiem naszej pierwszej autorskiej kulinarnej mapy Poznania i okolic było niezwykle trudne. Ponad pół tysiąca obiektów gastronomicznych stawiało przed nami spore wyzwanie. Odkryć, odwiedzić, ocenić i wybrać te najciekawsze – zadanie okazało się trudniejsze niż zakładaliśmy, a efekt pozostawiał niedosyt. Do każdego zestawienia można było dopisać kolejne lokale, które dzięki swej wyjątkowości uzupełniłyby naszą propozycję.

Drugie rozszerzone wydanie autorskiego przewodnika kulinarnego stanowi przegląd sprawdzonych miejsc z charakterem. Od barów mlecznych, przez „miejscówki” serwujące hamburgery i makarony, aż do topowych restauracji prowadzonych przez utytułowanych szefów kuchni. Dzielimy się z Wami naszą pasją odkrywania kulinarnego oblicza Poznania licząc na Waszą pomoc w poszukiwaniu kolejnych ciekawych miejsc. Wiemy jak wiele pozostało do odkrycia, szczególnie że bogata oferta gastronomiczna to jeden z ważniejszych pretekstów do odwiedzin Poznania i jego okolic.

Nasze rekomendacje stanowią drobny wycinek tej bogatej oferty. Zachęcamy do odwiedzania wspomnianych przez nas lokali i poszukiwania kolejnych. Być może dzięki Wam napiszemy o nich w przyszłych wydaniach przewodnika i na naszym portalu turystycznym.

Po raz pierwszy wskazujemy także lokale wyróżnione przez Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska 2016 (czyt. *go e mijo*). Jest to jedna z dwóch (obok Michelin) prestiżowych, międzynarodowych serii wydawniczych, profesjonalnie recenzujących rynek gastronomiczny. Miejsca w przewodniku nie można kupić i nie da się umówić wizyty inspektora dokonującego ocen. W drugim polskim wydaniu znalazło się 21 poznańskich restauracji. W naszym folderze oznaczamy te lokale przez zamieszczenie charakterystycznej kucharskiej czapki w opisie restauracji. Im więcej czapek, tym lepsza ocena profesjonalistów z Gault&Millau. System oceny opiera się na punktach i czapkach. Restauracje, które znalazły się w żółtej książce otrzymały co najmniej 10 na 20 możliwych punktów. Po przekroczeniu tej granicy lokale dostają dodatkowo od 1 do 5 czapek.

Nazwa przewodnika pochodzi od nazwisk dwóch krytyków kulinarnych, którzy go stworzyli. Byli to Henri Gault (1929–2000) i Christian Millau (1965).

Rozwinięciem i uzupełnieniem tego przewodnika jest dział „Gdzie zjeść?” portalu www.poznan.travel. Tam umieszczamy informacje o znanych nam atrakcjach turystycznych, wyróżniając te najciekawsze obszernymi recenzjami. Kontakt z nami możecie podjąć pod adresem: biuro@plot.poznan.pl, na Facebooku [fb.com/Poznan.travel](https://www.facebook.com/Poznan.travel), a także za pośrednictwem samego portalu.

Autorzy

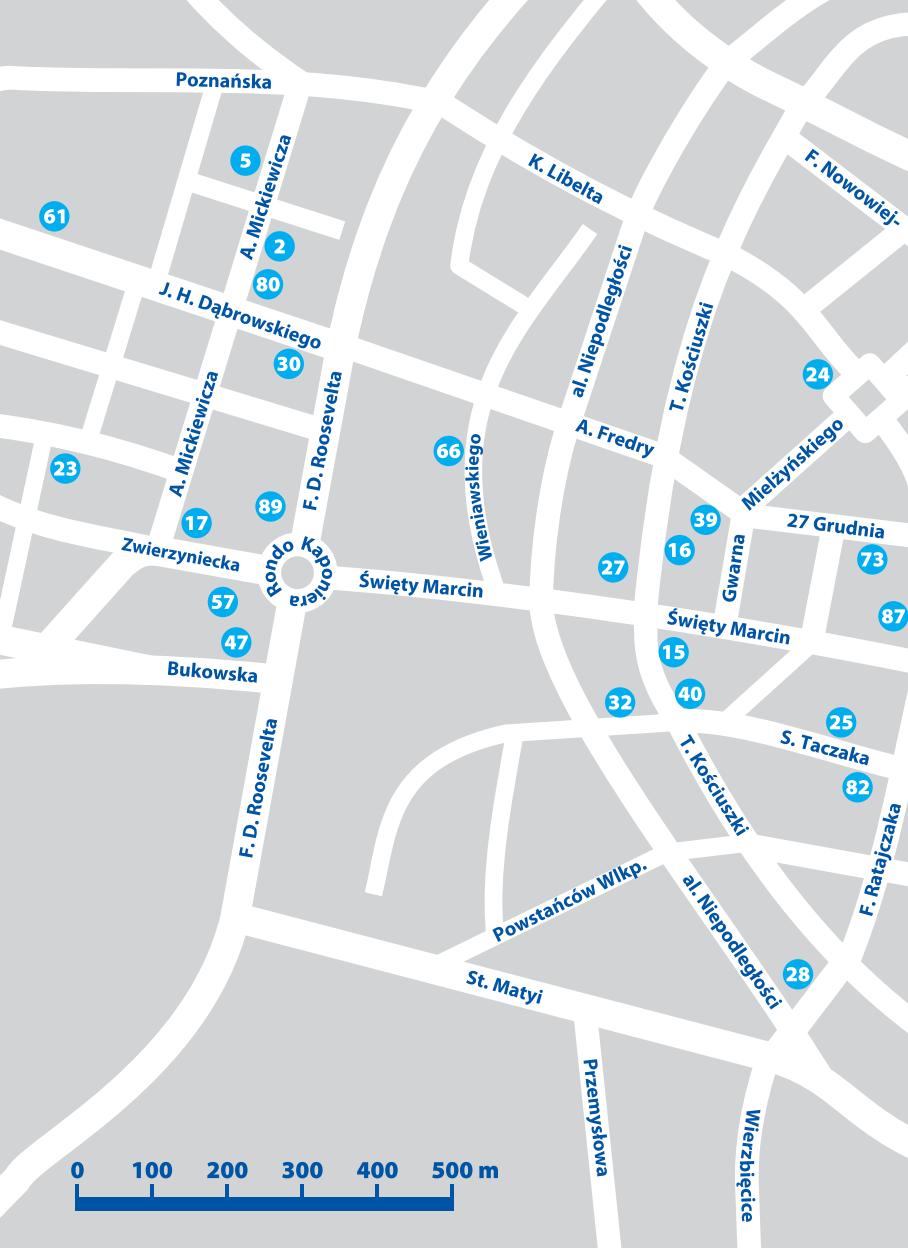
Celem publikacji jest promowanie walorów turystycznych Poznania i okolic. Intencją autorów nie jest zachęcanie do nabywania napojów alkoholowych.

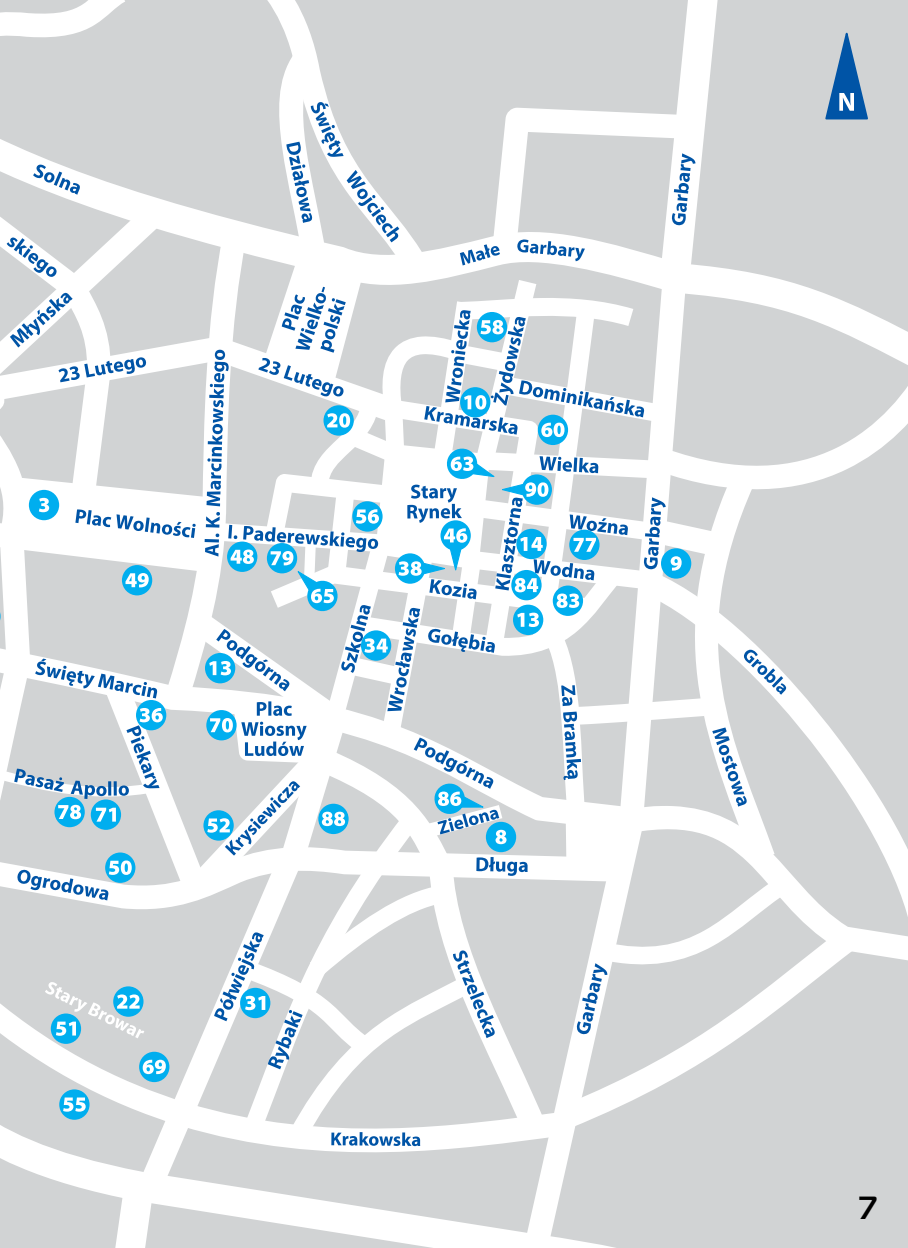
Spis treści

Kuchnia regionalna	8
Śniadania	12
Miejski lunch	16
Z zegarkiem w ręku	20
Na studencką kieszeń	22
Burger 2.0	24
Włoskie inspiracje	26
Rodzinny obiad	28
Klasyczna elegancja	30
Styl i swoboda	34
Przy winie	38
Sushi	40
Kuchnia orientalna	42
Na zielono	44
Deser i kawa	46
Rogal świętomarciński	50
Okolice Poznania	54

- 21 239 - str. 15
- 1 A nóż widelec - str. 9
- 61 Avocado Restaurant & Wine - str. 36
- 40 Bar a Boo - str. 27
- 48 Bazar 1838 - str. 31
- 65 Bistro la Cocotte - str. 37
- 51 Blow Up Hall 50/50 - str. 32
- 16 Bo. Poznań - str. 14
- 80 Brisman Kawowy Bar - str. 47
- 56 Brovaria - str. 35
- 63 BulwaR - str. 36
- 85 Cafe na Trakcie - str. 48
- 86 Caffè Bimba - str. 48
- 57 Concordia Taste - str. 35
- 94 Country Park „Pod Gajem” - str. 55
- 31 Covrig prosto z pieca - str. 21
- 45 Cucina (City Park Poznań) - str. 31
- 89 Cukiernia Mercure Poznań Centrum - str. 51
- 24 Cyryl - Lunch Coffee Wine - str. 17
- 62 D 42 - str. 36
- 49 Delicja - str. 32
- 12 Drukarnia Skład Wina & Chleba - str. 13
- 68 Fiesta del Vino - str. 39
- 59 Figa - str. 35
- 50 Figaro Ristorante - str. 32
- 55 Flavoria (IBB Andersia Hotel) - str. 33
- 36 Food Patrol - str. 25
- 69 Foodwine - winoteka & winebar - str. 39
- 47 Fusion (Sheraton Poznań Hotel) - str. 31
- 71 Goko Restauracja Japońska - str. 41
- 83 Hotel Kolegiacki - str. 48
- 6 Hycka - str. 10
- 30 Juice Drinkers - str. 21
- 28 Karafka Bistro & Cafe Poznań - str. 18
- 33 Kombinat - str. 23
- 20 Kuchnia dla Dragona - str. 15
- 77 Kwadrat vegan bistro & cafe - str. 45
- 72 Kyokai Sushi Bar - str. 41
- 81 La Ruina - str. 47
- 18 Lars, Lars & Lars - str. 14
- 14 Lavenda Cafe & Lunch - str. 13
- 22 Le Targ Bistro & Bar - str. 15
- 53 Lumière (Hotel Edison Baranowo) - str. 33
- 67 Mielżyński Wine Spirits Specialties - str. 39
- 32 Min's Onigiri - str. 21
- 2 Modra - Autorska Kuchnia Ludowa - str. 9

- 60 MOMO love at first bite - str. 36
- 52 Muga - str. 32
- 35 Na Winklu - str. 23
- 58 Nifty No. 20 (Puro Hotel) - str. 35
- 43 Novo Restaurant (Novotel Malta) - str. 29
- 9 Oberża Pod Dzwonkiem - str. 11
- 5 Oskoma - str. 10
- 75 Pad Thai - str. 43
- 54 Panorama (Hotel HP Park Poznań) - str. 33
- 8 Papierówka - str. 10
- 10 Pod Niebieniem - str. 11
- 15 Ptasia Radio - str. 13
- 46 Ratuszowa - str. 31
- 13 Republika Róż - str. 13
- 7 Restauracja - Galeria Tumską - str. 10
- 73 Rico's Kitchen - str. 43
- 90 Rogalowe Muzeum Poznania - str. 51
- 84 Różowe - str. 48
- 23 Słodka & Ostra - str. 17
- 88 Smażalnia Pączków - str. 49
- 78 Sorrir - str. 45
- 64 SPOT. - str. 37
- 93 Stara Wozownia - str. 55
- 26 Start - str. 17
- 87 Stragan - str. 49
- 41 Suszone Pomidory - str. 27
- 27 Świetlica - str. 18
- 37 Święta Krowa - str. 25
- 25 Taczaka 20 - str. 17
- 74 Taj India - str. 43
- 92 TASTE_it (HOT_elarnia) - str. 55
- 3 Toga - str. 9
- 34 Tylko u Nas - str. 23
- 44 Umberto (Park Cytadela) - str. 29
- 11 Vine Bridge New Polish Cuisine - str. 11
- 70 Violet Sushi & Yakitori - str. 41
- 39 Viva Pomodori! - str. 27
- 38 Whiskey in the Jar - str. 25
- 66 Wieniawskiego5 - str. 37
- 76 Wypas - str. 45
- 29 Yeżycze Kuchnia - str. 18
- 4 Zagroda Bąmberska - str. 9
- 19 Zakwas - str. 14
- 79 Zielona Weranda caffè & ristorante - str. 47
- 17 Zwierzyniecka 12 Cafe - str. 14







KUCHNIA REGIONALNA

www.regionalna.poznan.travel

Podróżując szukamy dań odwołujących się do lokalnych tradycji. Chcemy poczuć atmosferę miejsca poprzez posiłek, który stanowi element historii, kultury i zwyczaju. Restauracje w Poznaniu chętnie sięgają po miejscowe inspiracje. Jedni traktują je bardzo dosłownie, inni dostrzegają w nich tylko wskazówkę. Dzięki różnemu podejściu możemy doświadczać regionalizmów na wiele sposobów. Każdy z Was wybierze coś dopasowanego do okazji i swoich upodobań.

A nóż widelec

ul. Czechosłowacka 133, Poznań
www.anozwidelec.com | tel.: +48 61 832 91 78



1

A nóż widelec proponuje dania polskie w autorskim wydaniu. Michał Kuter, szef kuchni i właściciel w jednej osobie, zrealizował tu niezwykle odważny projekt. Stworzył z dala od centrum miasta miejsce popularne i cenione za ambitną ofertę i smaczną kuchnię. Wielokrotnie nagradzany w 2015 roku Michał Kuter to jedno z najważniejszych nazwisk w poznańskiej gastronomii. Jeśli do Poznania przywiodły Was kulinaria to właśnie dopisaliście pierwszy obowiązkowy punkt do Waszej listy.



Modra - autorska kuchnia ludowa

ul. Mickiewicza 18 lok. 2, Poznań
www.modrakuchnia.com | tel.: +48 730 223 387

2

Modra serwuje dania przygotowywane na podstawie autorskich przepisów, inspirowanych tradycjami kuchni polskiej i wielkopolskiej. W krótkiej karcie znajdziemy zupy, dania główne oraz domowe ciasta. Wszystko wysmakowane i bez zbędnych udrznień. Talerze aranżowane są w bardzo prosty, ale efektowny i przemyślany sposób, korespondujący z oszczędnym wystrojem i nieskomplikowanym menu. To jedna z pereł dzielnicy Jeżyce, prowadzona przez małżeństwo, które samo gotuje i obsługuje swoich gości.



Toga

pl. Wolności 13, Poznań
www.toga.poznan.pl | tel. +48 61 853 03 45

3

Toga czerpie z bogactwa kulinarnych tradycji dworskich i mieszczańskich. Serwuje między innymi gęsinę, policki czy grasicę. W okresie letnim na smakoszy czekają stoły wystawione na tarasie pod platanami, z widokiem na Plac Wolności i Hotel Bazar. Restauracja zrzeszona jest w sieci Dziedzictwa Kulinarne, a w swojej działalności stosuje się do zasad propagowanych przez organizacje typu Slow Food. To królestwo Ewy i Piotra Michalskich, dla których Toga jest domem, a każdy z Was mile wyczekiwany gościem.



Zagroda Bamberska

ul. Kościelna 43, Poznań
www.zagrodabamberska.pl | tel.: +48 61 842 77 90



4

Zagroda Bamberska serwuje dania tradycyjnej kuchni wielkopolskiej w nowoczesnej aranżacji. Wielokrotnie nagradzana Zagroda wyznaczyła jakość i styl dla ambitnej kuchni regionalnej. Wszystkie dania przygotowuje zgodnie z filozofią Slow Food, a produkty dostarczane są przez lokalnych rolników. Wśród szefów kuchni związanych z restauracją warto wspomnieć choćby o Sergiuszu Hieronimczaku, finaliście polskiej edycji Top Chef. W dużym ogrodzie na tyłach restauracji znajduje się plac zabaw dla dzieci.





Oskoma

ul. Mickiewicza 9, Poznań
www.oskoma.pl | +48 728 416 335

5

Oskoma zadebiutowała na poznańskich Jeźcach jesienią 2015 r. Szef kuchni Adam Adamczak to finalista polskiej edycji TOP CHEF i laureat wyróżnień polskiej edycji prestiżowego francuskiego przewodnika kulinarnego (Gault et Millau). Oskoma Oferuje dania kuchni polskiej w nowoczesnym, autorskim wydaniu, z niewielkimi, drugoplanowymi akcentami egzotyki. Restauracja zlokalizowana jest na parterze zabytkowej kamienicy. Projekt wnętrza przykuwa uwagę i dobrze koresponduje z nowoczesnym i eleganckim stylem kuchni Adama. W tym samym budynku znajdują się apartamenty, co w całości tworzy idealną bazę wypadową dla każdego turysty odwiedzającego Poznań.



Hycka

ul. Rynek Śródecki 17, Poznań
www.hycka.pl | tel.: +48 535 045 035

6

Poznańska Śródka z ciemnej, nieco zapomnianej części miasta, przeistacza się w kameralną dzielnicę z niepowtarzalnym klimatem. Okolica ożyła między innymi dzięki wielu restauracjom i kawiarniom. Jedną z nich jest uroczą, regionalną Hycką. Szagówki, czernina (podobno najlepsza w mieście) czy kaczka, to poznańskie klasyki, którymi Hycka przypomina kulinarne tradycje regionu. Lokal mimo niepozornego wejścia zaskakuje wielkością. W trzech salach mieści do 60 osób. Organizowane są tu także koncerty i przedstawienia teatralne.



Restauracja – Galeria Tumska

ul. Ostrów Tumski 5A, Poznań
www.tumskapoznan.pl | tel.: +48 885 988 008

7

Restauracja Galeria Tumska to pierwsza i jedyna restauracja na Ostrowie Tumskim, Tumskim – wyspie, która jednocześnie jest najstarszą częścią Poznania. Historia tego miejsca i związanych z nim zabytków sięga ponad tysiąca lat! W 2015 roku restauracja uczyniła to niezwykle miejsce jeszcze bardziej otwartym na turystów i pielgrzymów z całego świata. W salach rozmieszczonych na dwóch piętrach serwuje się głównie dania kuchni polskiej. To przyjazne miejsce na obiad i świetny wybór na podniosłą uroczystość.



Papierówka

ul. Zielona 8, Poznań
www.facebook.com/restauracjapapierowka | tel.: +48 797 47



8

Papierówka to rodzinna restauracja serwująca lekką kuchnię regionalną urozmaiconą sezonowo. Od pierwszych dni działalności serwuje się tutaj proste, a jednocześnie urozmaicone i przede wszystkim smaczne jedzenie. Wszystko to zaowocowało prestiżowym wyróżnieniem francuskiej serii wydawniczej, przyznawanym lokalowi jesienią 2015 roku. Do zalet Papierówki należy zaliczyć niewygórowane ceny. W okresie letnim do dyspozycji gości jest rozległy taras z widokiem na park.

Oberża Pod Dzwonkiem

ul. Garbary 54, Poznań

www.oberza.com.pl | tel.: +48 61 851 99 70

9

Oberża znana jest wielu turystom, którzy odwiedzili Poznań. To znany i sprawdzony partner dla organizatorów zorganizowanej turystyki, którzy docenili smak i autentyczność podawanych tu potraw. Restauracja serwuje dania kuchni polskiej i regionalnej przygotowane według autorskich przepisów wzorowanych na tradycyjnych recepturach. Dla przyjezdnych, a zwłaszcza dla gości z zagranicy, atrakcję może stanowić pierwsza z sal, przypominająca wystrojem starą karczmę.



Pod Niebieniem

ul. Żydowska 1, Poznań

www.pod-niebieniem.pl | tel.: +48 604 697 044

10

Restauracja w jednej ulic odchodzących od Starego Rynku, serwująca kuchnię polską wyróżnioną znakiem „Dziedzictwo Kulinarne Wielkopolska”. Kolorowe wnętrze, tak jak karta menu, w swobodny sposób akcentuje polskie, a przede wszystkim poznańskie regionalizmy. Pod Niebieniem to dobry adres zarówno na lunch, jak i uroczysta kolację. W menu znajdziemy pojedyncze propozycje dla wegan i wegetarian. W sezonie letnim restauracja zaprasza do ogródka. Restauracja ma w planie przeprowadzkę na płytę Starego Rynku, więc przed wizytą dopytajcie o aktualny adres.



Vine Bridge new Polish cuisine

ul. Ostrówek 6, Poznań

www.vinebridge.pl | tel.: +48 61 875 09 34



11

Choć rozbudowana Vine Bridge utraciła tytuł najmniejszej restauracji w Polsce, to zyskała możliwość podjęcia większej liczby gości na raz. Kuchnia Vine Bridge to powrót do dawnych przepisów i dań jadanych od pokoleń: kasz, chlebów, mięs, ryb i owoców lasu. Dania serwowane są w glinie, na kamieniu i drewnie, nawiązując do historycznego charakteru sąsiadującego z restauracją Ostrowa Tumskiego. Ze względu na charakter i wielkość, sugerujemy wcześniejszą rezerwację.



Inne ciekawe adresy na www.regionalna.poznan.travel

Bamberka - Stary Rynek 2, Poznań

Bar Metka - ul. Zeylanda 3, Poznań

BulwaR (dawniej Le Palais du Jardin) - Stary Rynek 37, Poznań

Hacjedna - ul. Morasko 38, Poznań

Pastela - ul. 23 Lutego 40, Poznań

Pyra Bar - ul. Strzelecka 13, Poznań

Ratuszowa - Stary Rynek 55, Poznań

U Mnie czy u Ciebie - cafe & lunch - ul. Gwarna 3, Poznań

U Myśliwych - Libelta 37 Poznań

Wiejskie Jadło - Stary Rynek 77 61-768 Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



ŚNIADANIE

www.sniadanie.poznan.travel

Zmienia się styl życia i tempo pracy. Coraz częściej jemy poza domem. Dla jednych to zawodowa konieczność, dla innych pomysł na leniwy poranek. Jedni i drudzy szukają smacznych, świeżych śniadań, dostępnych od wczesnych godzin porannych. Poznańskie „śniadaniówki” rozproszone są po całym mieście, co często wpływa na wybór tej ulubionej. Czyż nie najłatwiej trafić do tej, którą mamy po drodze do pracy lub na uczelnię? Jeśli jeszcze nie wiecie dokąd udać się na poranny posiłek, to chętnie podzielimy się naszymi odkryciami. Dla segmentu śniadaniowego ważne jest nie tylko menu, ale również godziny, w których oferta jest dostępna. Dla Waszej wygody podajemy godziny otwarcia lokali i przypominamy, że tylko gdzieśkolwiek śniadanie podawane jest przez cały dzień. Najczęściej są to 2-3 godziny od otwarcia lokalu.

Drukarnia Skład Wina & Chleba

ul. Podgórna 6, Poznań

www.poznan-drukarnia.pl | tel.: +48 61 850 14 20

pon.-pt.: od 7:00 | sob.-niedz.: od 11:00

Drukarnia to jedna z najlepszych ofert śniadaniowych w Poznaniu. Dostępna od wczesnych godzin rannych, przez siedem dni w tygodniu, już na starcie stawia konkurentów w trudnym położeniu. Dodajmy, że smaczne, różnorodne zestawy, dostępne w cenie około 10-12 zł zawierają w cenie napój (kawa, herbata lub sok) i świeże, wypiekane na miejscu pieczywo. Lokal ma surowy, ale przyjazny wystój.

12



Republika Róż

pl. Kolegiacki 2a, Poznań

www.republikaroz.pl | tel.: +48 61 852 20 31

pon.-pt.: od 8:00 | sob.: od 9:00 | niedz.: od 11:00

Republika Róż oferuje doskonale zestawy śniadaniowe dostępne w cenie około 20 zł (cena zestawu obejmuje napoje). W karcie znajdziemy także doskonałe desery i wiele propozycji lunchowych. Wystrój oddalony o kilka kroków od Starego Rynku Republiki Róż przypadnie do gustu szczególnie paniom. Śniadanie możemy zjeść w lokalu lub na zewnątrz, podziwiając piękną architekturę zabytkowego gmachu Urzędu Miasta.

13



Lavenda Cafe & Lunch

ul. Wodna 3, Poznań

www.lavenda-cafelunch.pl | tel.: +48 61 852 49 95

pon.-niedz.: od 8:00

Dopracowana oferta śniadaniowa Lavenda Cafe & Lunch to główny powód, dla którego warto wracać. Ciepłe śniadania, kanapki, ciabatty, obłędna jajecznica i omlety dostępne są siedem dni w tygodniu w godz. 8:00-12:00. Brawa za jakość, za szeroki wybór i za uśmiechnięty personel, w towarzystwie którego miło rozpocząć dzień. Lokal w sezonie letnim dysponuje ogródkiem.

14



Ptasie Radio

ul. Kościuszki 74, Poznań

www.ptasieradio.pl | tel.: +48 61 853 64 51

pon.-pt.: od 8:00 | sob.-niedz.: od 10:00

Śniadania serwuje się w Ptasim Radio przez cały dzień. Smaczne, różnorodne zestawy dostępne są już w cenie 12 zł a w godzinach porannych dostaniemy do nich bezpłatną kawę, herbatę lub sok. Zjemy tu jajka, wytrawne i słodkie tosty oraz sałatkę owocową. Sam lokal to trzy sale w dawnym mieszkaniu starej kamienicy. Każda z sal urządzona jest nieco inaczej, jednak każda nawiązuje wystrojem do nazwy lokalu.

15





Bo.Poznan

ul. Kościuszki 84, Poznań

www.facebook.com/Bo.Poznan | tel.: +48 61 226 78 65

pon.-pt.: od 8:00 | sob.-niedz.: od 10:00

16

Popularna Bo to lokal serwujący śniadania i lunchy. Można tu smacznie i szybko zjeść, przeprowadzić nieformalne spotkanie biznesowe przy dobrej kawie, albo popracować na komputerze zającąc domowe ciasto. Kanapki, zupy, francuskie tosty i pyszne wypieki głodnych postawią na nogi, a łakomych uzależnią. Podają tu także pyszne angielskie śniadanie. Stali goście mogą liczyć na rabat.



Zwierzyniecka 12 Cafe

ul. Zwierzyniecka 12, Poznań

www.facebook.com/zwierzyniecka12 | tel.: +48 781 622 417

pon.-pt.: od 8:00 | sob.: od 9:00

17

Zwierzyniecka 12 Cafe to sympatyczny, jasny lokal zaledwie minutę drogi od ronda Kaponiera. Doskonale miejsce na śniadanie i sprawdzony wybór na szybki lunch. W ofercie znajdują się kanapki, tarty, zupy i efektowne ciasta własnego wypieku. Do tego herbaty i aromatyczna kawa z ekspresu ciśnieniowego. Do lokalu warto wcześniej zadzwonić, bo godziny otwarcia bywają elastyczne.



Lars, Lars & Lars

ul. Wojskowa 4, Poznań

www.facebook.com/LarsLarsLarsBistroPub | tel.: +48 665 509 895

pon.: od 12:00 | wt.-pt.: od 9:00 | sob.-niedz.: od 10:00

18

Lars, Lars & Lars z powodzeniem mógłby się znaleźć także w dziale „Lunch” lub „Swobodna elegancja”. Wyróżniamy go tutaj ze względu na ciekawą i nieszablonoową ofertę śniadaniową. Położona w eleganckim kompleksie City Park restauracja, odwołuje się do klimatów skandynawskich. Odnajdziemy je zarówno w wystroju, jak i w elementach menu. Lars, Lars & Lars zyskał naszą sympatię także dzięki otwartej i sympatycznej obsłudze. Tak trzymać!



Zakwas

ul. Poznańska 11, Poznań

www.facebook.com/zakwaspoznan

wt.-pt.: od 7:30 | sob.: od 9:00

19

Zakwas to przede wszystkim mała, autorska piekarnia, dzięki czemu poranne zakupy zrobicie tu już o 7:30. Poza pieczywem dostaniemy tu także kanapki i ciepłe śniadanie. Jeśli nie starczy dla Was miejsca przy dwóch niewielkich stolikach, to zawsze będziecie mogli stanąć gdzieś pomiędzy ladą, a workami z mąką. Warto poczekać, bo wszystko jest świeże i obłędnie pachnie. Rozmowa o chlebie z prawdziwą pasjonatką także okaże się pouczająca.

Kuchnia dla Dragona

ul. Rynkowa 3, Poznań

www.facebook.com/KUCHNIAdlaDRAGONA | tel.: +48 61 853 08 19

pon.-niedz.: od 9:30

20



Dragona zna w Poznaniu niemal każdy. To miejsce nie zasypia, a kulturalne i imprezowe oblicze lokalu owiane jest legendą. Byliśmy zaskoczeni, gdy w miejscu kojarzonym z głównie z muzyką i życiem nocnym narodził się dopracowany projekt kulinarny. Niewiele osób wie, że można tu zjeść także śniadania. Obok klasycznej jajecznicy czy sadzonych jajek znajdziemy tu np. tatar. Po całonocnym maratonie kulturalnym jak znalazł!

239

ul. Szanieckiej 10/2, Poznań

www.239.com.pl | tel.: +48 665 117 703

pon.-pt.: od 9:00 | sob.-niedz.: od 11:00

21



Jeżyce, Wilda i w końcu Łazarz! Miejsca z charakterem rozsiane są po całym mieście jak rodzyunki w cieście. 239 na ul. Szanieckiej to pracownia architektoniczna i klimatyczna restauracja w jednym. Wystrójem zajęli się specjaliści, więc będziecie mile zaskoczeni. Na szczęście także specjaliści zajęli się stroną kulinarną. Jeśli szukacie pomysłu na śniadanie lub lunch w tej części miasta, to koniecznie wpadajcie do 239! Polecamy placki!

Le Targ Bistro & Bar

ul. Półwiejska, Poznań (Stary Browar)

www.le-targ.com | tel.: +48 61 667 15 44

pon.-sob.: od 8:00 | niedz.: od 9:00

22



Lokalne produkty od sprawdzonych i ekologicznych dostawców oraz pieczywo wypiekane na miejscu, to na pewno wyróżniki lokalu. Naszą uwagę przykuł szeroki wybór ciekawych propozycji śniadaniowych dostępnych 7 dni w tygodniu. Le Targ zlokalizowany jest na eleganckim, sąsiadującym z parkiem, „Dziędzińcu sztuki” Starego Browaru.

Inne ciekawe adresy na www.sniadanie.poznan.travel

	pon. - pt.	sob.	niedz.
Zagrodnicza Cafe - ul. Królowej Jadwigi 60	od 6:30	od 7:00	---
Porannik - ul. 23 lutego 9, Poznań	od 7:00	---	---
Brisman Bar Kawowy - ul. Mickiewicza 20	od 7:30	od 10:00	od 10:00
Tinta Bar - Al. Marcinkowskiego 26	od 8:00	od 10:00	---
Jadalnia - ul. Grunwaldzka 182	od 8:00	od 8:00	od 10:00
Juice Drinkers - ul. Dąbrowskiego 8	od 8:00	od 11:00	od 11:00
Bagels & Friends - ul. Wyspiańskiego 26	od 8:00	od 9:00	od 10:00
Projekt Wilson - ul. Matejki 56	od 9:00	od 10:00	od 11:00
Manekin - ul. Kwiatowa 3	od 10:00	od 10:00	od 10:00



Skanuj kod, by uzyskać więcej informacji



MIEJSKI LUNCH

www.lunch.poznan.travel

Miejski lunch to smaczna kuchnia, sprawna obsługa i rozsądne ceny. Zapraszamy do lokali, które hołdują tym zasadom. Miłość do jedzenia i do miasta daje mieszanekę, która wyróżnia „lunchówki” na tle innych lokali. O tym, że coraz chętniej jadamy szybki posiłek „na mieście” najlepiej świadczy fakt, że poza restauracjami oferującymi lunchowe menu, pojawiły się lokale specjalizujące się wyłącznie w tym segmencie.

Słodka & Ostra

ul. Sienkiewicza 20, Poznań

Facebook: Słodka & Ostra | tel.: +48 502 415 918

23

Słodka & Ostra to zupełna nowość. Lokal powstał na Jeźyczach, vis-à-vis starej zajezdni tramwajowej przy ul. Gajowej. W karcie po stronie „konkretów” makarony, natomiast uzupełnienie oferty stanowi spory wybór ciast, ciastek i deserów własnej produkcji. Wszystko jest smaczne, a słodkości prezentowane w szklanej witrynie kuszą już od wejścia. Zachęcamy do odwiedzin, mając nadzieję, że restauracja utrzyma poziom premierowych miesięcy, zyska wielu wiernych gości i da również nam powód do wielu smacznych powrotów.



Cyryl - Lunch Coffee Wine

ul. Libelta 1, Poznań

www.facebook.com/CyrylBar | tel.: +48 501 505 991

24

Cyryl to lekka kuchnia, sprawny serwis i rozsądne ceny. W karcie znajdziemy zupy, kanapki, makarony i sałaty. Poza stałym menu, Cyryl zaprasza na codzienny, dwudaniowy zestaw lunchowy w specjalnej cenie. W ofercie obecne są także desery, kawy, herbaty i wina sprzedawane na kieliszki. W sezonie posiłek można zjeść przy niewielkim stoliku na zewnątrz.



Taczaka 20

ul. Taczaka 20, Poznań

www.facebook.com/TACZAKA20 | tel.: +48 509 825 445

25

Do Taczaka 20 warto wpaść, bo to serce tego „fyrtila”, popularne zarówno wśród mieszkańców, jak i turystów. Zjemy tu makarony, sałaty i kanapki, a domowe ciasta (między innymi przysmak Generała Taczaka) popijemy świetną kawą. Tu można zacząć odkrywanie ulicy, słynącej z barów, kawiarni i knajpek. W okresie letnim posiłek możemy zjeść przed lokalem, leniwie rozłożeni w cieniu parasoli.



Start

ul. Górna Wilda 74, Poznań

www.facebook.com/startrestauracja | tel.: +48 571 253 488

26

Wilda to jedna z dzielnic Poznania. Podobnie jak Jeżyce, przed laty odrapana i owiana złą sławą, zmienia się z roku na rok. Przybywa tu miejsc, które ożywiają sąsiedztwo i dla których warto się wybrać gdzieś indziej niż tylko do centrum. Start dokłada swoje pięć groszy do atrakcyjności Wildy, oferując smaczną, nowoczesną i prostą kuchnię miejską. W karcie sałatki, omlety oraz dania z kaszy i ryżu. To bez wątpienia oferta z charakterem. Pytajcie o danie dnia i ciasto. Start pamięta także o wegetarianach.





Świetlica (Centrum Kultury Zamek, II piętro)

ul. Św. Marcin 80/82, Poznań

www.swietlica.eu | tel.: +48 501 442 743

27

Poznański zamek wybudowany przed stu lat dla Wilhelma II, cesarza Niemiec, kryje w sobie kulinarną niespodziankę. Na drugim piętrze, w centralnym punkcie wyremontowanej części Zamku, znajduje się kawiarnia Świetlica. Można tu zjeść kanapki, zupy lub sałaty, ale równie dobrze można po prostu wpaść na kawę z ciastkiem. Dzięki przeszklonemu dachowi, można spojrzeć w niebo podczas oczekiwania na koncert lub spektakl.



Karafka Bistro & Cafe Poznań

ul. Niezłomnych 2, Poznań

www.facebook.com/karafkapoznan | [www.](http://www.karafka.pl) tel.: +48 533 997 303

28

Karafka to kolejna nowość w naszym zestawieniu i w Poznaniu. Serwowane tu zupy, sałaty, burgery, gofry i naleśniki wydają się być adresowane głównie do licznej w tej okolicy braci studenckiej. Lokal dysponuje sporą powierzchnią, a każda z czterech części urządzona jest inaczej. To efektowny zabieg, który ciekawie zmienił trudną w aranżacji przestrzeń. Polecamy wielkie, obiadowe gofry na słodko!



Yeżyce Kuchnia

ul. Szamarzewskiego 17, 60-514 Poznań

www.yezycekuchnia.pl | tel.: +48 61 663 05 06

29

W popularnym lokalu czeka na nas zdrowa, polska kuchnia oparta o sezonowe produkty pochodzące z lokalnych gospodarstw oraz od małych i niezależnych producentów. Menu sprawdzi się podczas lunchu i nieformalnej kolacji. Restauracja serwuje także modne ostatnio śniadania. Yeżyce Kuchnia to jedna z restauracji, która mocno kojarzona jest z hipsterską twarzą poznańskiej dzielnicy Jeżyce. Jest jednocześnie jednym z popularniejszych miejsc w tej okolicy. Styl kuchni i aranżacji wnętrza znalazł w Poznaniu kilku naśladowców.

Inne ciekawe adresy na www.lunch.poznan.travel

Cocorico Café & Restaurant - ul. Świętosławska 9, Poznań

Czerwone Sombbrero - Stary Rynek 2 (Waga Miejska), Poznań

Kuchnia dla Dragona - ul. Zamkowa 3, Poznań

Le Targ Bistro & Bar (Stary Browar) - ul. Półwiejska 42, Poznań

Ludwiku do Rondla - ul. Woźna 2/3, Poznań

Mamasitas - ul. Taczaka 24, Poznań

Tequilarnia - Stary Rynek 56, Poznań

U Rzeźników - ul. Kościuski 69, Poznań

Whiskey in the Jar - Stary Rynek 100, Poznań

Zielona Weranda - ul. Ignacego Paderewskiego 7, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji

DLA WSZYSTKICH, KTÓRZY CENIĄ NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ.

W MAKRO odkryjesz bogactwo wykwintnych
i wyjątkowych produktów.





Z ZEGARKIEM W RĘKU

www.zzegarkiem.poznan.travel

Co zrobić, gdy czas przecieka przez palce, a o kolejnym posiłku decyduje wyłącznie wskazanie zegarka? Wystarczy skorzystać z kulinarnej oferty miejsc, które wychodzą naprzeciw zabieganym i zapracowanym. Tam, gdzie liczy się każda minuta, trzeba sięgać po rozwiązania dostępne od ręki. Są tacy, którzy znaleźli swój sposób na połączenie jakości, świeżości i błyskawicznego serwisu.

Juice Drinkers

ul. Dąbrowskiego 8, Poznań

www.facebook.com/juicedrinkers | tel.: +48 517 594 159

Juice Drinkers serwuje kanapki, kawę oraz szeroki asortyment doskonałych, świeżo wyciskanych soków z owoców i warzyw. Efektowny, surowy design wyróżnia lokal od pierwszych dni jego działalności i zapowiadał gastronomiczny rozwój dzielnicy. Dziś Juice Drinkers to znane i rozpoznawalne miejsce. To także brama do kulinarnej przechadzki po Jeźcach.

30



Covrig prosto z pieca

ul. Półwiejska 27, Poznań

www.facebook.com/COVRIGPROSTOZPIECA | tel.: +48 530 028 557

Precle, hot dogi i paszteciki - nie może być szybciej! Atrakcyjna cena, poręczna forma i smak godny polecenia to składowe idealnej przekąski w stylu street food. Okienko na ulicy półwiejskiej wyda Wam ciepły specjał w mgnieniu oka, równie szybko zaspokajając mały i duży głód.

31



Min's Onigiri

ul. Taylora 1, Poznań

www.facebook.com/MINSONIGIRI | tel.: +48 732 666 667

Onigiri jest jedną z najpopularniejszych przekąsek, na jakie można natknąć się w Japonii. Służy często jako prowiant na drogę. To odpowiednik polskiej kanapki zabieranej do pracy lub do szkoły. Solidna porcja ryżu uformowana w trójkąt lub owal, czasem zawinięta w nori (odmiana wodorostów znana z sushi), wypełniana jest farszem. Min's Onigiri oferuje swoje specjały w kilku odmianach: z farszami z warzyw, mięsa, z tuńczykiem czy krewetkami. Porcja za 6 zł zaspokozi mały głód. Warto zamówić także zupełne.

32



Inne ciekawe adresy na www.zzegarkiem.poznan.travel

Francuski Łącznik - ul. Dominikańska 7, Poznań

KraszKebab - ul. Kraszewskiego 9b, Poznań

Manekin - ul. Mickiewicza 24, Poznań

Marchewkowe Pole - pl. Gen. Andersa 5, Poznań

Łapu Papu Wings - Stary Rynek 52, Poznań

Pizza a Pezzi - ul. Ratajczaka 36, Poznań

Pyra bar - ul. Szamarzewskiego 13, Poznań

Zuper Zupabar & Catering - ul. Głogowska 273a, Poznań

Zuppi - ul. Św. Marcin 63, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



NA STUDENCKĄ KIESZEŃ

www.studenckakieszen.poznan.travel

Słowo „student” to synonim młodości, fantazji, niepożytej energii i portfela, w którym raczej dzwoni niż szeleści. Bez względu na wielkość budżetu, każdy student znajdzie lepszy cel na wydawanie posiadanych środków, niż wystawne jedzenie. W cenie są zatem lokale, które karmią solidnie, treściwie i możliwie tanio. Jeśli do tego mają „atmosferę” to studentów w drzwiach nie zabraknie. Nie tylko zresztą ich, bo chyba nie jest tajemnicą, że trudno o lepszy magnes niż rozsądna cena.

Kombinat

ul. Kościelna 48, Poznań
tel.: +48 513 105 706

33

Kombinat to tapas bar, w którym zamówimy niewielkie porcje w bardzo przyjaznej cenie. Żadnych gotowców, żadnej chemii. Kombinat zamiast sztucznych aromatów wykorzystuje zioła z własnej szklarni, a w miejsce gazowanych napojów wytwarza własne lemoniady. Wystarczy 3 PLN by smacznie zjeść i dokładnie tyle samo by zamówić butelkę orzeźwiającego napoju. Kombinat uzupełnił ciekawą ofertę ulicy Kościelnej, dokładając swoją cegiełkę do wizerunku piękniejącego Jeżyc.



Tylko u Nas

ul. Szkolna 7, Poznań

34

Domowa kuchnia Tylko u Nas (znana także jako „U dziadka”) wypracowała sobie w Poznaniu solidną renomę. Menu do złudzenia przypomina babcine obiady, a solidne porcje bez trudu zaspokoją apetyt bez obawy o zawartość portfela. Czasem warto zamówić pół porcji, bo cała może Was pokonać. Tu „mały schabowy” wygląda jak duży, a „duży schabowy” zasłania słońce. W lokalu jest zawsze tłoczno i gwarno. Na porządku dziennym jest dzielenie stołu z nieznajomymi, co wynika z ciągłego obłężenia tego miejsca. Po roku od pierwszej recenzji Tylko u nas jest takie samo jak zawsze - smaczne, świeże i atrakcyjne cenowo.



Na Winklu

ul. Śródka 1, Poznań

www.facebook.com/NaWinklu | tel.: + 48 796 145 004

35

„Na winklu” oznacza w gwarze poznańskiej „na rogu”. To właśnie na narożniku jednej z zabytkowych kamienic na poznańskiej Śródkę, powstała pierogarnia. Te mniejsze gotowane i te większe z pieca, wszystkie bardzo smaczne i godne polecenia. W lokalu serwowane są także ciasta, kawy i duży wybór liściastych herbat. Na winklu to dobre miejsce na mały i duży głód, na kawę i na plotki przy słodkim. Zabytkowa Śródka często kojarzona jest z krakowskim Kazimierzem. Ciekawe jak Wam się spodoba?



Inne ciekawe adresy na www.studenckakieszenn.poznan.travel

Bar a Boo - ul. Taczaka 11, Poznań

Bar Caritas - pl. Wolności 10, Poznań

Fiszka - ul. Taczaka 17, Poznań

Kuchnia Marche Okrąglak - ul. Mielżyńskiego 17, Poznań

Lorenzo Pasta & Pizza - ul. Półwiejska 39, Poznań

Marchewkowe Pole - pl. Andersa 5, Poznań

Naleśnikarnia Gramofon - ul. Wrocławska 2, Poznań

Para Bar - Ratajczaka 17, Poznań

Sofa (Collegium Altum UEP - IX piętro) - ul. Powstańców Wielkopolskich 16, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



BURGER 2.0

www.burger.poznan.travel

Dostęp do świeżych składników i rosnące wymagania klientów zdefiniowały burgera na nowo. Doskonale pieczywo, selekcionowane mięsa i autorskie receptury sosów stworzyły nową jakość, dzięki której popularny fast food zamienił się w prawdziwą kulinarną kreację. Nowe smaki zaskakują w małych barach i bistrach, ale również dzielnie bronią honoru gastronomii w eleganckich restauracjach. Burgery 2.0 są dopracowaną recepturą, dostępną w wielu klimatycznych lokalach i kolorowych food-truckach rozsiansych po całym mieście. Sezon 2015 był premierą dla kolejnej nowej fali jaką stały się „pulled pork”. Czasochłonny sposób przygotowania mięsa w „porkach” daje niezwykle efekt. Szukajcie ich, bo tym sezonie są już dość powszechnie dostępne, a bez wątpienia warto ich spróbować!

Food Patrol

ul. Piekary 1 (róg ul. Św. Marcin), Poznań
www.foodpatrol.pl | tel.: +48 882 736 437

36

Food Patrol to jeden z prekursorów burgerowego odrodzenia w Poznaniu. Pojawienie się pomarańczowego food-trucka odbiło się głośnym echem i stało się inspiracją dla wielu naśladowców. Samochód, z którego hamburgery sprzedawane są wprost do rąk przechodniów, dzielnie stawiał czoła konkurencji, pozostając w pierwszej lidze. Mimo upływu czasu miejsce nie straciło swojego oryginalnego uroku, a co najważniejsze smaku.



Święta Krowa

ul. Kościelna 9, Poznań
www.facebook.com/swkrowa | tel.: +48 537 194 088

37

Święta Krowa to miejsce, w którym można spróbować domowych burgerów, przygotowywanych w stu procentach z mięsa wołowego. Menu oferuje kilka stałych pozycji od klasycznych, po bardziej zaskakujące i odważne. Co kilka tygodni w menu zmienia się jeden burger, będący tymczasową propozycją. Święta Krowa ma dwie lokalizacje. Drugi adres to ul. Kwiatowa 1 (odchodzi od ul. Półwiejskiej).



Whiskey in the Jar

Stary Rynek 56 oraz Stary Rynek 100, Poznań
<http://www.whiskeyinthejar.pl> | tel.: +48 690 288 898

38

Znakiem rozpoznawczym lokalu jest dobra muzyka, profesjonalna obsługa i wyśmienita kuchnia prosto z grilla. Fani rock'n'rolla i solidnego jedzenia będą zachwyceni dużym wyborem burgerów w rozmiarze XXL, żeberkami i jakościowymi stekami. Utrzymany w motocyklowym klimacie lokal zaskoczy wszechobecną energią, która nakręci Was do działania przez resztę dnia lub nocy. Muzyka na żywo i klimatyczna stylizacja obsługi pozwolą oderwać się od rzeczywistości, dobrze zjeść i zabawić.



Inne ciekawe adresy na www.burger.poznan.travel

Fat Bob Burger - ul. Kramarska 21, Poznań
Krowi Placek - ul. Szamarzewskiego 16, Poznań
Miś Burger - ul. Strzeszyńska 89, Poznań
Łapu Papu - ul. Wroniecka 18, Poznań
Burger House - ul. Długa 11, Poznań
Check Point (przed Kupcem Poznańskim) - pl. Wiosny Ludów 2, Poznań
Le Targ (Stary Browar) - ul. Półwiejska 42, Poznań
Wyczesane Porki - ul. Wodna 23, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



WŁOSKIE INSPIRACJE

www.wloski.poznan.travel

Włoska kuchnia od lat cieszy się niesłabnącą popularnością wśród Polaków. Makarony, pizza i minestrone są także częstym wyborem turystów. Wielbicieli smaków z Italii znajdą w Poznaniu małe lokale i eleganckie restauracje gotowe w każdej chwili zaspokoić ich śródziemnomorskie apetyty. Po jednej stronie pizza sprzedawana wprost do ręki, po drugiej znane restauracyjne marki - krótko mówiąc, każdy znajdzie coś dla siebie.

Viva Pomodori!

ul. Fredry 3, Poznań

www.vivapomodori.pl | tel.: +48 61 852 44 23

39

Viva Pomodori! to świeże składniki, ciekawe menu i wysmakowana włoska kuchnia. Specjały serwowane w restauracji zaskakują bardzo przyjaznymi cenami. W menu znajdziemy makarony, pizze, piadiny, sałaty i zupy. Warto zwrócić uwagę na danie dnia, które często bazuje na jakościowych, ciekawych produktach. Nieco więcej zapłacimy za świeże ryby czy krewetki. W karcie mamy także desery, kawy, herbaty oraz wina.



Bar a Boo

ul. Taczaka 11, Poznań

www.baraboo.pl | +48 61 883 43 15

40

Bar a Boo to knajpka otwierająca ciąg gastronomiczny na ulicy Taczaka. Popularny wśród studentów lokal słynie z doskonałej pizzy z pieca opalanego drewnem, makaronów, dań z grilla i sałatek. To podobno najlepsza pizza w mieście. Można się zgodzić lub nie, ale trzeba na pewno spróbować. W karcie znajdziemy także spory wybór napojów oraz desery. O poranku zjemy w Bar a Boo ciepłe śniadanie. Wszystko smacznie, szybko i niedrogo. Pamiętajcie, że lokal ma od pewnego czasu ma także salę na piętrze.



Suszone Pomidory

ul. Św. Czesława 13, Poznań

www.suszonepomidory.com | tel.: +48 530 838 100

41

Suszone Pomidory to punkt obowiązkowy dla fanów pizzy i makaronu. Niewielka, przytulna i gwar-
na restauracja włoska na poznańskiej Wildzie przetrwała próbę czasu, zyskała grono wiernych
wielbicieli i stała się miejscem, do którego coraz trudniej dostać się bez wcześniejszej rezerwacji.
Największe zalety lokalu to swobodna atmosfera, uśmiechnięta obsługa i prosta włoska kuchnia.
Koniecznie spróbujcie mulli! Warto także skusić się na deser.



Inne ciekawe adresy na www.wloski.poznan.travel

Bernardino Ristorante - ul. Św. Marcin 40, Poznań

Da Luigi - ul. Woźna 1, Poznań

Eatalia food & wine - ul. Gołębia 6, Poznań

Lorenzo Pasta & Pizza - ul. Półwiejska 39, Poznań

Massimiliano Ferre - pl. Wolności 14, Poznań

Mollini Ristorante - ul. Św. Marcin 34, Poznań

Papaverio - ul. 3 Maja 46, Poznań

Pizza a Pezzi - ul. Ratajczaka 36, Poznań

Ristorante Estella - ul. Garbary 41, Poznań

Tutti Santi - ul. Ogrodowa 10, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



RODZINNY OBIAD

www.rodzinnyyobiad.poznan.travel

Rodziny obiad to nie tylko przyjemność bycia z bliskimi, to także wyzwanie organizacyjne. Parking, przestrzeń dla dzieci, dostosowane do ich potrzeb menu, poziom cen - to ważne elementy w doborze restauracji na rodzinne wyjście. Jeśli posiłek ma być przyjemnością, to nie możemy ciągle i w panice sprawdzać czy dzieciom nic nie grozi. Na szczęście jest w Poznaniu kilka miejsc, w których obiad z dziećmi nie wywoła paniki.

Fortezza

ul. Dworska 1, Poznań

www.fortezza.pl | tel.: +48 61 821 36 60

Restauracja Fortezza wkomponowana została w pozostałości XIX-wiecznego schronu, wchodzącego w skład Twierdzy Poznań. Menu bazujące na pizzach, sałatkach i makaronach powinno przypaść do gustu zarówno dzieciom, jak i dorosłym. Lokal oferuje przestronny bezpłatny parking i duży zielony ogródek. Można tu zasiąść do stołu pod rozłożystym parasolem lub pobawić się na trawie z dala od ruchliwej ulicy. Do restauracji przylega niewielki hotel.

42



Novo Restaurant (Hotel Novotel Poznań Malta)

ul. Termalna 5, Poznań

www.accorhotels.com | tel.: +48 61 654 31 00

Całkowicie odnowiona restauracja z tarasem i pięknym widokiem na ogród spodoba się całej rodzinie. Latem możemy usiąść pod parasolem przy starannie utrzymanym trawniku. Zimą dzieci znajdą zajęcie w specjalnym kącie zabaw. Przytulny bar serwuje pyszne przekąski, drinki, koktajle oraz desery. Restauracja zaprasza na solidne, smaczne dania kuchni polskiej i europejskiej. Dodatkowymi atutami są: dziecięce menu oraz parking tuż przed wejściem do hotelu.

43



Umberto (Park Cytaдела)

al. Armii Poznań, Poznań

www.umberto.com.pl | tel.: +48 61 670 08 99

Smaczne pizze, sałatki i makarony serwowane w Umberto mają jedną zasadniczą przewagę nad innymi kuchniami włoskimi w Poznaniu - serwowane są w samym sercu Parku Cytaдела. Niezależnie od pory roku to jedno z najpopularniejszych miejsc na rodzinne spacery. Cytaделę odwiedzają mali, duzi i czworonożni. Umberto dorosłych oczaruje kuchnią, dzieci prawdziwą „dżunglą” porastającą restaurację, a psiaki możliwością spędzenia czasu u stóp właścicieli. Przed lokalem jest duży i ładny plac zabaw oraz otwarta przestrzeń z leżakami na trawie i stojakami rowerowymi.

44



Inne ciekawe adresy na www.rodzinnyyobiad.poznan.travel

12 Sports Bar & Restaurant - ul. Bułgarska 17, Poznań

BulwaR (dawniej Le Palais du Jardin) - Stary Rynek 37, Poznań

Czerwone Sombbrero - Stary Rynek 2, Poznań

D 42 - ul. Dąbrowskiego 42, Poznań

Nad Różanym Potokiem - ul. Bożydara 10, Poznań

Panorama (Hotel HP Park) - ul. Baraniaka 77, Poznań

Papierówka - ul. Zielona 8, Poznań

Rotondo (Biurowiec Malta House) - ul. abpa Baraniaka 6, Poznań

Rusałka Sama Frajda - ul. Gołęcińska 27, Poznań

Zagroda Bąmberska - ul. Kościelna 43, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



KLASYCZNA ELEGANCJA (FINE DINING)

www.finedine.poznan.travel

„Fine dining” to jedno z wielu obco brzmiących określeń, które na stałe zagościło w polskiej gastronomii. Pod tym pojęciem kryje się jakościowa kuchnia, wsparta doświadczeniem i fachowym serwisem. To prawdziwy rarytas dla smakoszy i magnes dla turystów. Znani szefowie kuchni i doświadczeni restauratorzy prześcigają się na tym polu w pomysłach na zjednanie sobie miłośników kuchni i wyeksponowanie własnego stylu pracy. Poznań dzięki swojej tradycji targowej, akademickiej i turystycznej od dawna dba o podniebienia gości z całego świata. Wiele lat doświadczeń, pasja i poznańska solidność pozwoliły wypracować wielu restauracjom niepowtarzalny styl, którym walczyć one o europejską rozpoznawalność.

Cucina (City Park Poznań)

ul. Wyspiańskiego 26A, Poznań

www.cucina88.pl | tel.: +48 602 668 800

**45**

Ernest Jagodziński, szef kuchni restauracji Cucina, w swojej codziennej pracy sięga głównie do kuchni śródziemnomorskiej. W menu znajdziemy także wiele akcentów orientalnych oraz tradycyjnie polskich. W wysmakowanej karcie wyraźnie odznacza się sezonowość, oparta o lokalne i regionalne produkty. Jagodziński to rozpoznawalna postać w poznańskiej gastronomii. Swoją niepowtarzalny styl prezentuje również podczas pokazów i warsztatów kulinarnych organizowanych przez restaurację.

**Ratuszowa**

Stary Rynek 55, Poznań

www.ratuszowa.pl | tel.: +48 61 851 05 13

**46**

Ratuszowa to miejsce wyjątkowe pod względem kuchni, stylu, wystroju i jakości obsługi. Restauracja serwuje wysmakowane, eleganckie dania bazujące na polskiej tradycji kulinarnej. Wysoki poziom jakościowy potraw i serwisu potwierdza m. in. certyfikat Trip Advisor czy prestiżowe wyróżnienie polskiej edycji francuskiego przewodnika kulinarnego Gault&Millau. Świetną okazją do wypróbowania oferty Ratuszowej jest atrakcyjna cenowo propozycja lunchowa.

**Fusion** (Sheraton Poznan Hotel)

ul. Bukowska 3/9, Poznań

www.fusion-poznan.pl | tel. +48 61 655 20 00

**47**

Restauracja hotelu Sheraton zaprasza do otwartej kuchni serwującej dania w stylu fusion. Łączy ona europejski gust z orientalną egzotyką. W ofercie znajdziemy śniadania, dania à la carte i niedzielny brunch, wszystko w pięciogwiazdkowym sieciowym standardzie. Wyjątkowym miejscem w restauracji jest „Wine Tower”. Jest to specjalnie wydzielona strefa dla miłośników najlepszych win i indywidualnie dobranego menu.

**Bazar 1838**

ul. Paderewskiego 8, Poznań

www.bazar1838.pl | tel.: +48 61 222 68 64

**48**

Marka Bazar 1838 odwołuje się do swojej wieloletniej historii, dzięki czemu łączy tradycję z nowoczesnością. Nowatorska kuchnia polska z akcentami europejskimi serwowana jest w eleganckich wnętrzach, budzących skojarzenie z francuskimi brasseriami. W gmachu Bazaru znajduje się Sala Biała, uchodząca za najpiękniejszą salę balową Poznania. Z niecierpliwością czekamy także na oddanie do użytku ekskluzywnej części hotelowej.





Delicja

pl. Wolności 5, Poznań
www.delicja.eu | tel.: +48 61 852 11 28

49

Klasyczna elegancja w najlepszym wydaniu to znak rozpoznawczy Delicji. Białe obrusy, lśniące od sreber stoły i przytłumione oświetlenie tworzą idealną atmosferę na uroczyste spotkania i szczególne okazje. W menu znajdziemy dania kuchni polskiej i śródziemnomorskiej. Restauracja dysponuje własnym patio pod rozłożystym platanem.



Figaro Ristorante

ul. Ogrodowa 17, Poznań
www.restauracjafigaro.eu | tel.: +48 61 856 01 89

Gault&Millau
Polska

50

Figaro serwuje kuchnię włoską. To restauracja, która niezmiennie od lat cieszy się bardzo dobrą opinią. Elegancie i utrzymujące wysoki poziom gastronomiczny Figaro to częsty wybór towarzyszący prestiżowym okazjom i biznesowym spotkaniom przy dobrej kuchni. W obszernej karcie dań znajdziemy makarony, mięsa, ryby i owoce morza. Lokal oferuje także szeroki wybór win i deserów.



Blow Up Hall 5050

ul. Kościuszki 42, Poznań
www.blowuphall5050.com | tel.: + 48 61 657 99 80

Gault&Millau
Polska

51

Restauracja pięciogwiazdkowego hotelu Blow Up Hall 5050 zlokalizowana jest w centralnej części Centrum Kultury i Sztuki Stary Browar. Projekt stawia na nowoczesność, unikalny design i wyjątkową jakość. Takie właśnie wymagania stawiane są restauracji Blow Up Hall 5050. O podniebienia gości zadba Tomasz Purol, młody, dynamiczny i rozpoznawalny poznański szef kuchni. Tomasz Purol to również juror konkursów kulinarnych, a także zwycięzca polskiej edycji programu kulinarnego Top Chef w roku 2015.



Muga

ul. Kryszewicza 5, Poznań
www.restauracjamuga.pl | tel.: +48 61 61 855 10 35

Gault&Millau
Polska

52

Muga to szczyt kunsztu i kulinarnej precyzji. Nowoczesne, stonowane wnętrza z klasycznym, eleganckim serwisem kelnerskim uzupełniają doskonałą kreację kulinarną. To nie tylko smak i wygląd potraw, to także doskonała technika wykonania, która stanowi podstawę każdego kulinarnego sukcesu. Muga to jedno z najmocniejszych poleceń w tym segmencie, a wizyta w restauracji nie pozostanie obojętną. O jakość i styl potraw dba Artur Skotarczyk, uhonorowany tytułem „Szef Roku (region Wielkopolska i Dolny Śląsk)” przez Gault&Millau Polska. Można tu znaleźć także imponujący wybór jakościowych win. Co więcej, o winach wiedzą tu wszystko!

Lumière (Hotel Edison Baranowo)

ul. Wypoczynkowa 60, Baranowo

www.restauracja-lumiere.pl | tel.: +48 697 101 511

53

Największym grzechem pierwszej edycji naszego przewodnika było to, że w kilku przypadkach nie starczyło nam odwagi by promować miejsca nowe. Lumière to tegoroczna premiera. Restauracja dopiero buduje swoją markę. Tym razem nie czekamy i trzymając kciuki zapraszamy Was do Baranowa, tuż przy granicy Poznania, gdzie odnajdziecie dopracowany, elegancki i wysmakowany projekt kulinarny jakim jest Lumière. Szef kuchni Jakub Kasprzak wielokrotnie zaskakiwał nas jakością swojej pracy, a pierwsze tygodnie funkcjonowania potwierdzają jego profesjonalizm i talent. Trzymamy kciuki i życzymy powodzenia!



Panorama (Hotel HP Park Poznań)

ul. Barańska 77, Poznań

www.poznan.hotelepark.pl | +48 61 874 11 00

54

Dominik Brodziak to utytułowany szef kuchni, trener i juror konkursów kulinarnych. To także reprezentant Polski w najbardziej prestiżowym konkursie kulinarnym świata, francuskim Bocuse d'Or. Styl szefa Brodziaka jest tak rozpoznawalny jak jego nazwisko. Delikatność i prostota w smaku i prezentacji oraz niezwykła dbałość o detale czyni jego dania godnymi podniebienia największych smakoszy. Świetna kuchnia serwowana na tarasie z widokiem na jezioro to prawdziwa gratka. Dodatkowym atutem jest rozsądna relacja ceny do jakości. Polecamy!



Flavoria (IBB Andersia Hotel)

pl. Andersa 3, Poznań

www.andersiahotel.pl/restauracje-i-bar/flavoria | tel.: +48 61 667 80 00

55

Najwyższa jakość i świeżość składników, dbałość o detal, kreatywny i profesjonalny zespół sprawiają, że kuchnia restauracji Flavoria jest wyjątkowa i wyśmienita. Goście mogą delektować się wspólnymi włoskimi makaronami, soczystymi stekami, czy pyszną, tradycyjną kaczką po poznańsku. Zmysłowa, łagodna muzyka tworzy niepowtarzalny nastrój, sprawiając, że Flavoria to magiczne miejsce, zaspokajające nie tylko zmysł smaku.



Inne ciekawe adresy na www.finedine.poznan.travel

Massimiliano Ferre - pl. Wolności 14, Poznań

Milano - al. Wielkopolska 42, Poznań

Mollini Ristorante - ul. Św. Marcin 34, Poznań

Papavero - ul. 3 Maja 46, Poznań

Piano Bar Restaurant & Café - ul. Półwiejska 42, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



STYL I SWOBODA (SMART CASUAL)

www.smart.poznan.travel

„Smart casual” to pojęcie, które najczęściej odnosi się do stroju i znaczy tyle, co stylowo, ale swobodnie. Pojęcie to przeniknęło także do kuchni, w której ambitna, dopracowana kreacja kulinarna towarzyszy nieskrępowanej atmosferze. Nie chodzi tylko o nastroje czy ubiór gości. Ta sama swoboda przypada w udziale także obsłudze restauracji, która swoim dobrym humorem i ucieczką od „strzelania obcasami” ma pomóc gościom poczuć się jak w domu. Wymaga to oczywiście znajomości kanonów i niemałej wprawy, ale jest możliwe. Jest w dodatku coraz częściej oczekiwane i praktykowane.

Brovaria

Stary Rynek 73-74, Poznań

www.brovaria.pl | tel.: +48 61 858 68 68

56

Brovaria na Starym Rynku to mini-browar, znakomita restauracja i nastrojowy, trzygwiazdkowy hotel. Doskonałe dania autorstwa Pawła Rozmiarka możemy zjeść przy barze, w gwarnej sali piwnej, w klimatycznych piwnicach lub eleganckiej sali lunchowej. Szef kuchni to jedyny Polak, który dwukrotnie wywalczył Kulinaryny Puchar Polski, najbardziej prestiżowe trofeum narodowe. Dania z kary doskonale smakują w zestawieniu z produkowanym w Brovarii piwem, które dostępne jest w trzech, a sezonowo nawet czterech rodzajach. Naszym typem jest miodowe!



Concordia Taste

ul. Zwierzyniecka 3, Poznań

www.concordiataste.pl | tel.: +48 61 667 44 19



57

Restauracja mieści się w wyremontowanym budynku drukarni z początku XX wieku, zamienionym w centrum designu. Poza częścią gastronomiczną znajdują się tu sale konferencyjne i warsztatowe oraz mała drukarnia. Co kilka tygodni restauracja wprowadza nową aranżację wnętrza. Zjemy tu szybkie śniadanie, biznesowy lunch i swobodną kolację z przyjaciółmi. Dania w menu zmieniają się tak samo często, jak dekoracje, jednak zawsze widać w nich fascynację regionalnymi smakami, owocami morza i zapomnianymi tradycjami. Concordia Taste może się pochwalić wyróżnieniem przyznawanym przez przewodnik Gault&Millau.



Nifty No.20 (Puro Hotel)

ul. Stawna 12, Poznań

www.purohotel.pl/poznan | tel.: +48 61 333 10 00

58

Designerska i barwna Nifty No.20 to restauracja czterogwiazdkowego Hotelu Puro. Nifty ucieka od tego, co szablonowe, formalne i nudne. Dozwolone jest tu wszystko, poza złą kuchnią i kwaśną miną. Restauracja zaskakuje zarówno wystrojem, jak i doskonałym jedzeniem. W menu znajdziemy popularne dania różnych kuchni europejskich, wzbogacone o regionalne, polskie akcenty. Lokal znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie Starego Rynku.



Figa

ul. Grunwaldzka 512, Plewiska

www.figarestauracja.pl | tel.: +48 601 174 749



59

Figa zaprasza na autorskie dania Lecha Plucińskiego, który w swoich kreacjach łączy kuchnię polską z akcentami hiszpańskimi i brytyjskimi. Efekt jest wyjątkowy i wart rekomendacji. Figa to także ładny budynek, ciekawe wnętrze, zadbane ogród i miła, zżyta z restauracją, kompetentna obsługa. Znajdziemy tu elegancję, która nie przytłacza i ambitną kuchnię, która nie krępuje. Figa wchodzi w rok z 2016 silniejsza o kolejny rok doświadczeń. Dla nas to nadal jedna z najlepszych restauracji Poznania i okolic.





MOMO love at first bite

ul. Szewska 2, Poznań

www.facebook.com/MOMO-love-at-first-bite | tel.: +48 501 415 136

Gault&Millau
Polska

60

MOMO przez większość byłalców kojarzona jest z owocami morza i w takim właśnie kontekście jest najczęściej polecana. Jeśli macie ochotę na ryby, krewetki, kalmary czy mule to odpowiedź jest jedna - MOMO. Wszystko jest świeże, smaczne i ciekawie podane. Restauracja już drugi rok z rzędu została wyróżniona przez znaną francuską serię wydawniczą Gault&Millau.



Avocado Restaurant & Wine

ul. Dąbrowskiego 29, Poznań

www.avocado-poznan.pl | tel.: +48 61 307 14 45

61

Kuchnię Avocado zawiaduje Grzegorz Filozof. Pytany o pomysł na swoją kartę menu odpowiada, że jest to „fusion w regionalnym wydaniu”. Szef kuchni stara się sięgać po rozwiązania, które trudno byłoby odtworzyć we własnym domu, ale podkreśla, że bazą są popularne, ogólnodostępne produkty. Chce zaskakiwać pomysłami, smakiem i aranżacją. Obserwując Grzegorza od dnia otwarcia restauracji, gratulujemy nieustającego zapału, pomysłowości i ciągłego rozwoju kulinarnego warsztatu. My najchętniej docieramy do Avocado około południa, gdy jasny, przeszklony lokal wprost zalewa słoneczne światło!



D 42

ul. Dąbrowskiego 42, Poznań

www.dabrowskiego.com | tel.: +48 607 577 077

62

Restauracja D42 powstała w wyniku adaptacji zabytkowej kamienicy. Rozebrana praktycznie do ostatniej belki, przeszła gruntowną renowację i ożyła na nowo. Drewniana konstrukcja tworzy klimat restauracji, która do dyspozycji gości oddaje trzy poziomy, salę zabaw dla dzieci i letni ogródek. Restauracja posiada przestrzeń do organizacji warsztatów kulinarnych i własny parking, co jest rzadkością w centrum Poznania. W karcie znajdziemy smaczne i nieskomplikowane dania kuchni polskiej i europejskiej.



Bulwar (dawniej Le Palais du Jardin)

Stary Rynek 37, Poznań

www.bulwarrestauracja.pl | tel.: +48 533 181 171

63

Bulwar to z jednej strony debiut, z drugiej lata doświadczeń. Znana ze swojej jakości restauracja Le Palais du Jardin zmieniła oblicze stawiając na polską kuchnię regionalną. Wybór nowego kierunku okazał się niezwykle trafiony. Zlokalizowana na Starym Ryнку restauracja okazała się być odpowiedzią na regionalne apetyty turystów, których nie brakuje w Bulwarze od pierwszych dni po premierze. Również stali goście docenili zmianę, odkrywając polskie smaki w ciekawych aranżacjach Bulwaru. My przypominamy, że Bulwar ma dwa poziomy. Koniecznie zapytajcie o piwnicę, w której znajdziecie ponad sto winnych etykiet!

SPOT.

ul. Dolna Wilda 87, Poznań
www.spot.poznan.pl | tel.: +48 61 835 88 40



64

SPOT. to miejsce o bardzo wszechstronnej ofercie. Wolnostojący, ceglany budynek XIX-wiecznej elektrowni na poznańskiej Wildzie to restauracja, przestrzeń dla warsztatów kulinarnych, butik oraz galeria. Trudno zamknąć to wyliczenie, bo przestrzeń SPOT. może być aranżowana bardzo swobodnie, zgodnie z potrzebami wielu projektów artystycznych, kulinarnych czy społecznych. To miejsce z pasją, charakterem i tradycją kreacji, która wyróżnia to miejsce od pierwszych dni istnienia.



Bistro la Cocotte

ul. Murna 3A, Poznań
www.facebook.com/lacocotte.poznan | tel.: +48 600 441 769



65

W menu Bistro la Cocotte, serwującego domową kuchnię francuską, znajdziemy zupę cebulową, foie gras, mule, kaczkę konfitowaną czy wołowinę po burgundzku. Mimo niewielkiej karty jest z czego wybierać, a smak podawanych potraw zabierze nas w podróż do odległej Francji. Nowym szefem Bistro la Cocotte został rodowity Francuz Romain Lanternier, który swoje ogromne doświadczenie zdobywał w różnych regionach Francji. Dziś mieszka i gotuje w Poznaniu. Na „pierwszy ogień” proponujemy Wam lunch serwowany od poniedziałku do piątku w specjalnej cenie! Jesienią 2015 roku restauracja po raz drugi odebrała wyróżnienie francuskiego przewodnika Gault&Millau.



Wieniawskiego5

ul. Wieniawskiego 5, Poznań
www.wieniawskiego5.pl | tel.: +48 669 876 741



66

Wieniawskiego5 zlokalizowana jest pod adresem, który stał się nazwą restauracji. Goście obok smacznej kuchni, mogą raczyć się widokiem Parku Adama Mickiewicza oraz poznańskiej Opery. Restauracja zaczęła działalność jesienią 2014 roku, prezentując doskonałą kuchnię, serwowaną w ciekawych, nowoczesnych wnętrzach. Pierwszy rok podsumował sukces - ważne i prestiżowe wyróżnienie ze strony inspektorów „Złoty Przewodnik” czyli francuskiej serii wydawniczej. Trzymamy kciuki za kolejny udany sezon!

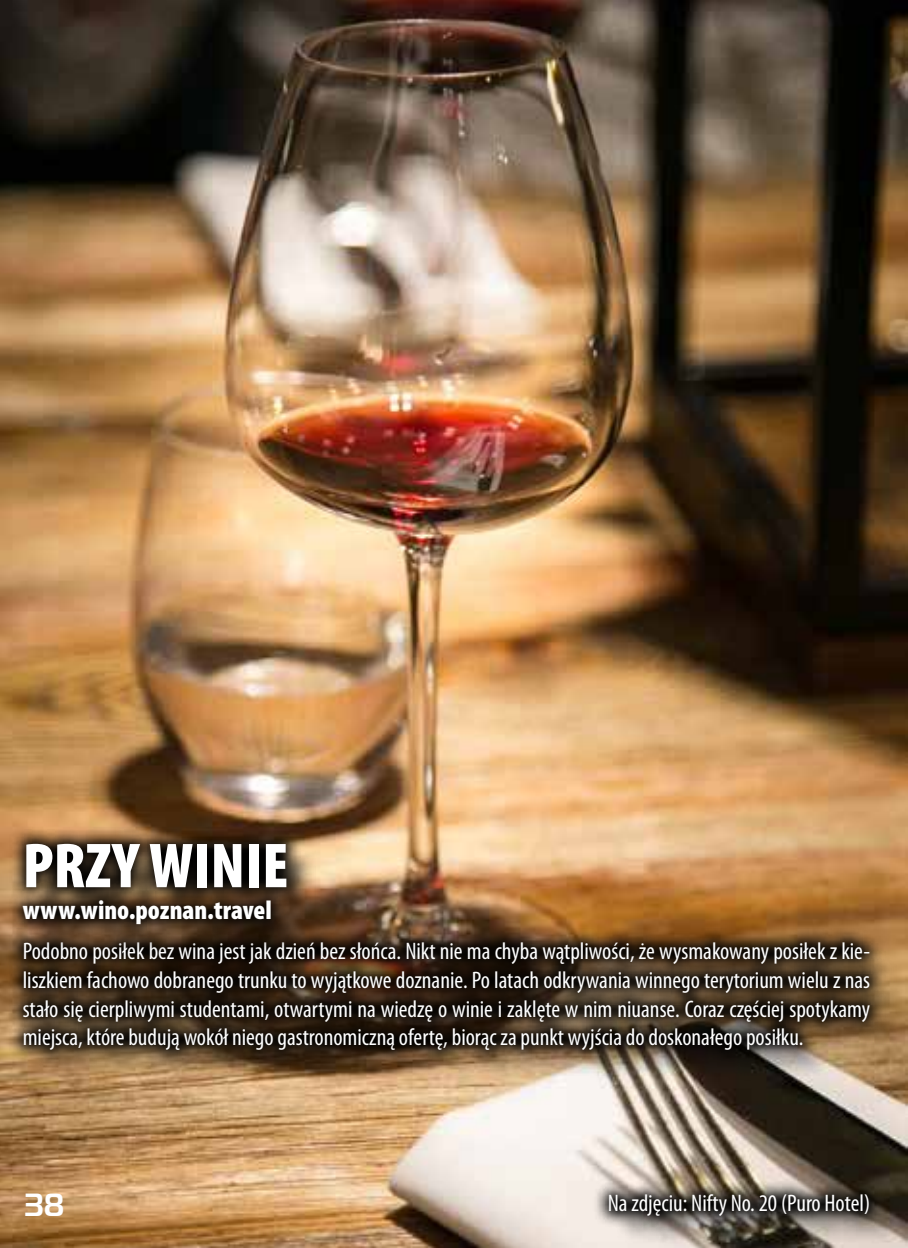


Inne ciekawe adresy na www.smart.poznan.travel

Fiesta del Vino - ul. Czechosłowacka 106, Poznań
Gusto food & vine - ul. Szarych Szeregów 16, Poznań
Lars, Lars & Lars - ul. Wojskowa 4, Poznań
Mielżyński Wine Spirits Specialties - ul. Wojskowa 4, Poznań
Jadalnia - ul. Grunwaldzka 182, Poznań
Projekt Kuchnia - ul. Półwiejska 42 (stary Browar), Poznań
The Elephant - ul. Wyspiańskiego 26A, Poznań
WineStone Poznań (Hotel Mercure) - Roosevelta 20, Poznań
Wspólny Stół - ul. Śródka 6, Poznań
Yeżyce Kuchnia - ul. Szamarzewskiego 17, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



PRZY WINIE

www.wino.poznan.travel

Podobno posiłek bez wina jest jak dzień bez słońca. Nikt nie ma chyba wątpliwości, że wysmakowany posiłek z kieliszkiem fachowo dobranego trunku to wyjątkowe doznanie. Po latach odkrywania winnego terytorium wielu z nas stało się cierpliwymi studentami, otwartymi na wiedzę o winie i zakłętę w nim niuanse. Coraz częściej spotykamy miejsca, które budują wokół niego gastronomiczną ofertę, biorąc za punkt wyjścia do doskonałego posiłku.

Mielżyński Wine Spirits Specialties

ul. Wojskowa 4, Poznań

www.mielzynski.pl | tel.: +48 61 866 00 57

67

Wine Bar Mielżyński to jedna z kilku doskonałych restauracji zlokalizowanych w kompleksie City Park przy ul. Wojskowej w Poznaniu. Kartony, palety i regały z winami z całego świata tworzą niepowtarzalną atmosferę lokalu. W otwartej przestrzeni wypełnionej tysiącami butelek, znajduje się również kuchnia i restauracja. Swobodna atmosfera, smaczna kuchnia i fachowa obsługa to gwarancja udanego wieczoru.



Fiesta del Vino

ul. Czechosłowacka 106, Poznań

www.fiestadelvino.pl | +48 602 421 000



68

Fiesta del Vino to sklep z winami i restauracja w jednym. Imponujący wybór jakościowych win z jednej strony, z drugiej stosunkowo krótkie i proste menu. Położona z dala od centrum miasta restauracja daje poczucie ucieczki od zgiełku panującego w śródmieściu. Ze względu na lokalizację raczej trudno tu wpaść „po drodze”. Gdy jednak wiecie już o istnieniu Fiesta del Vino to czas zaplanować pierwszą wizytę. Pozostaje pojawić się na miejscu i celebrować ją, jak na posiłek z winem przystało.



Foodwine - vinoteka & winebar (Stary Browar, Atrium, poziom 0)

ul. Półwiejska 42, Poznań

www.foodwine.pl | tel.: +48 61 859 66 96

69

Foodwine zlokalizowany jest na poziomie „0” w Atrium Starego Browaru. Winiarnia ma w swojej ofercie około 300 etykiet z całego świata. Na kieliszki możemy zmówić każde wino, którego cena nie przekracza 100 PLN, czyli prawie 1/3 win znajdujących się w ofercie. Oferta gastronomiczna to tarty, kisze, deski serów i wędlin oraz proste dania kuchni śródziemnomorskiej. Cena kieliszka wina mieści się w przedziale 7-26 PLN.



Inne ciekawe adresy na www.wino.poznan.travel

Bar Walencia - ul. Szamarzewskiego 17, Poznań

Gusto food & vine - ul. Szarych Szeregów 16, Poznań

La Rambla Nova tapas bar & vino - ul. Woźna 5, Poznań

Milano - al. Wielkopolska 42, Poznań

Muga - ul. Kryszewicza 5, Poznań

Pika Pika tapas bar y vino - ul. Zamkowa 5, Poznań

Pod Czarnym Kotem - ul. Wolsztyńska 1, Poznań

SPOT. - ul. Dolna Wilda 87, Poznań

Winobramie - ul. Jackowskiego 36, Poznań

WineStone (Mercure Poznan Centrum) - ul. Roosevelta 20, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



SUSHI

www.sushi.poznan.travel

Dania kuchni orientalnej są w Polsce chętnie jądane. W dużych miastach nie ma kłopotów ze wskazaniem miejsc, w których zjemy potrawy kuchni chińskiej, japońskiej, wietnamskiej, hinduskiej czy tajskiej. Po latach dominacji kuchni ciepłej, smakosze orientu odkryli również sushi. Stało się tak głównie za sprawą dostępności świeżych, jakościowych składników. Wzrosło także zaufanie do restauratorów i serwowanych przez nich potraw. Sushi ustanowiło odrębną kategorię kulinarną, stając się swojego rodzaju kulinarną modą.

Violet Sushi & Yakitori

ul. Św. Marcin 5, Poznań

www.violetsushi.pl | tel.: +48 61 852 67 23

70

Violet Sushi to lokal, który kojarzy się z młodymi ludźmi, nieformalną atmosferą i lunchowym wypadem na „rolkę”. To świetne miejsce, by zacząć przygodę z sushi. Otrzymamy tu wszystkie niezbędne wyjaśnienia i wskazówki, które pozwolą przybliżyć ten egzotyczny temat. Violet zachęca do eksperymentów także poprzez ciekawe promocje cenowe.



Goko Restauracja Japońska

ul. Ratajczaka 18 (Pasaż Apollo), Poznań

www.restauracjajaponskagoko.pl | tel.: +48 61 639 06 39

71

Trudno wyobrazić sobie poznańskiego smakosza sushi, który nie słyszał o Goko. To lokal, który bardzo dba o obecność w kulinarnym eterze i chętnie podkreśla swoją gotowość do walki o miano najlepszego sushi w Poznaniu. Jeśli nie macie jeszcze swojej ulubionej „suszarni”, to Goko na pewno trzeba wziąć pod uwagę. O miejscu w Waszym prywatnym rankingu zdecydujecie oczywiście sami. Goko zaprasza obecnie do Pasażu Apollo, oddając do dyspozycji gości trzy ciekawie urządzone sale i letni ogródek.



Kyokai Sushi Bar

ul. Wojskowa 4, Poznań

www.kyokai.pl | tel.: +48 519 376 182

72

Kyokai Sushi Bar to lokal często pojawiający się w poleceniach przekazywanych sobie przez poznańców. Restauracja zlokalizowana jest w kompleksie City Park, gastronomicznym zagłębiu jakościowej kuchni. W karcie poza doskonałym sushi znajdziemy tu także dania ciepłe. Udogodnienie stanowi duży parking. W zależności od towarzystwa, potrzeb i nastroju posiłek zjeść możemy na parterze podziwiając pracę sprawnych sushi masterów, lub na piętrze, idealnym na prywatne spotkania w spokojnej atmosferze.



Inne ciekawe adresy na www.sushi.poznan.travel

Art Sushi Poznań (Stary Browar) - ul. Półwiejska 42, Poznań

Dokku Sushi Bar - ul. Chojnicka 98, Poznań

Dozo Sushi Bar - plac Handlowy 3, Swarzędz

Hanami Sushi - Al. Marcinkowskiego 16, Poznań

Matii Sushi - pl. Andersa 5, Poznań

Mizu Sushi Bar - ul. Dąbrowskiego 29, Poznań

Noto Sushi - ul. Mielżyńskiego 19, Poznań

Sakana Sushi Bar - ul. Górna Wilda 61, Poznań

Tokyo Tey - ul. Półwiejska 22, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



KUCHNIA ORIENTALNA

www.orientalny.poznan.travel

Popularne sushi to nie jedyna propozycja dla wielbicieli orientu. Mamy także kilka podpowiedzi dla osób szukających dań kuchni chińskiej, tajskiej czy indyjskiej. Na uwagę zasługuje fakt, że są to w większości kuchnie prowadzone przez kucharzy z odległych zakątków świata. To gwarancja oryginalności receptur. Szefowie kuchni przyznają jednak, że serwują nam łagodniejsze wersje narodowych specjałów, znając delikatność europejskiego podniebienia. Jeśli więc jesteś zaprawionym w boju smakoszem, poproś kelnera, by kucharze odważnie przemieśli na Twój talerz egzotyczne przepisy.

Rico's Kitchen

ul. 27 Grudnia 9, Poznań

www.facebook.com/OjisanMilkBar | tel.: +48 693 789 92

73

Rico's Kitchen to Chiny w oryginalnym wydaniu. Niewielka knajpka zyskiwała z czasem na popularności, by zmienić lokalizację i dorosnąć do rangi efektownego lokalu. Surowe ceglane ściany przestronnej restauracji ozdabiają wielkoformatowe fotografie. Największy wyróżnik, poza chińskim właścicielem i kucharzami, to imponujący wybór świeżych owoców morza. Czekaj na Was ciekawa karta menu, łada pełna morskich potworów oraz sympatyczna obsługa, która prowadzi za rękę początkujących wielbicieli orientu.



Taj India

ul. Wiankowa 3, Poznań

www.tajindia.pl | tel.: +48 61 876 62 49

74

Smak odległych Indii znajdziemy nad poznańską Maltą. Położona w pobliżu mety toru regatowego Taj India, od lat cieszy się niesłabnącym powodzeniem. To zasługa indyjskich szefów kuchni, którzy w swojej pracy bazują na oryginalnych, specjalnie sprowadzanych składnikach. Trudno tu o miejsce w porze weekendowego obiadu, mimo że przestronna restauracja może pomieścić kilkadziesiąt osób. Taj India to dwukrotny zdobywca Korony Smakosza – nagrody wywalczonej w ogólnopolskim plebiscycie konsumenckim.



Pad Thai

ul. Drużbickiego 11, Poznań

www.padthairestauracja.pl | tel.: +48 61 840 76 66

75

Pad Thai dotknięte rewolucjami Magdy Gessler zyskało koloru, smaku i popularności. Ciekawość wywołana programem minęła, ale liczba gości nie zmalała. Zmiany nakreślone przez kontrowersyjną celebrytkę dodały restauracji blasku, a Phad Thai wykorzystało swoją szansę stabilizując jakość i styl. W menu poza dużym wyborem ciepłych dań tajskich znajdziemy także sushi. Lokal znajduje się obok centrum handlowego Plaza, tuż obok przyległego do centrum zewnętrznego parkingu.



Inne ciekawe adresy na www.orientalny.poznan.travel

Azalia Restauracja Chińska - ul. Św. Marcin 34, Poznań

Yetztu - ul. Kryszewicza 6, Poznań

Bar Thanh Ha - ul. Szamarzewskiego 11, Poznań

Para Bar - Ratajczaka 17, Poznań

Pekin - ul. 23 Lutego 29, Poznań

Radhe Vega - ul. Woźna 13, Poznań

Raj - Śródka 3, Poznań

Tavara - ul. Ratajczaka 30, Poznań

Thai Lunch Bar FastWOK (Pasaż Apollo) - ul. Ratajczaka 18, Poznań

Why Thai food & wine - ul. Kramarska 7, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



NA ZIELONO

www.vege.poznan.travel

Coraz więcej osób sięga po dania bezmięsne. Jedni z przekonania, inni z powodów zdrowotnych. Coraz częściej słyszymy także i o tych, którzy w bezmięsnej diecie widzą nowe horyzonty dla doznań kulinarnych. Bez względu na powód poszukiwań cel jest jeden - smaczna i różnorodna kuchnia. Obok lokali specjalizujących się wyłącznie w różnych odmianach kuchni wegetariańskiej i wegańskiej istnieje sporo lokali, które mimo innego profilu chętnie poszerzają ofertę dań bezmięsnych. Zielona kuchnia w całej mnogości swoich odmian nie jest nudna i jałowa, co cieszy i jaroszy i zaskakuje nawet najbardziej zatwardziałych miłośników mięsa.

Wypas

ul. Jackowskiego 38, Poznań

www.facebook.pl/wypas | tel.: +48 796 144 115

76

Wypas to niewielki lokal na poznańskich Jeżycach. Serwowane tu dania, w 100% pochodzenia roślinnego, zaskakują różnorodnością i wyraźnym smakiem. Dzięki bardzo dopracowanej oraz efektownej kuchni Wypas dołożył swoją cegiełkę do wciąż rosnącej renomy Jeżyc, które od kilku lat zmieniają swoje oblicze i stają się coraz ciekawszą dzielnicą Poznania. Początek roku 2016 to spore zmiany w Wypasie. Jest lepiej i więcej. Sprawdźcie sami!



Kwadrat vegan bistro & cafe

ul. Woźna 18, Poznań

www.facebook.pl/kwadratcafe | tel.: +48 609 314 717

77

W Kwadracie zjemy smacznie, zdrowo i różnorodnie. Zmienne menu zaskakuje ciekawymi pomysłami. Jeśli zastanawiacie się jak może smakować kuchnia vege w dobrym wydaniu, to Kwadrat powinien znaleźć się na waszej liście. Powodem do dumy i najlepszą reklamą lokalu są bardzo pochlebne recenzje gości odwiedzających to miejsce. Niewielki lokal wykorzystuje w swoim wystroju motyw kwadratu, który pojawia się także w nazwie.



Sorrir

ul. Ratajczaka 18d (Pasaż Apollo), Poznań

www.sorrir.pl | tel. +48 696 488 840

78

Sorrir znaczy uśmiech. Ma się pojawić na naszych twarzach po zjedzeniu jednej z kilku dostępnych tu wegańskich miseczek pełnych produktów określanych jako „superfoods” czyli naturalnych, nieprzetworzonych, zawierających wyjątkowo cenne dla organizmu człowieka składniki. Dostaniemy tu także bezglutenowe i bezcukrowe ciasto, wysokogatunkową, brazylijską kawę czy owocowe smoothies. Młodzi pomysłodawcy z pasją opowiedzą o tym co i dlaczego serwują. Wszystko bardzo smaczne i „super zdrowe”.



Inne ciekawe adresy na www.vege.poznan.travel

Dobra Kawiarnia - ul. Nowowiejskiego 15, Poznań

Falla - Wawrzyniaka 20, Poznań

Green Way - ul. Zeylanda 3, Poznań

Jaglana - ul. Kramarska 1/5, Poznań

JE SUS Kuchnia Roślinna - ul. Taczaka 22, Poznań

Misa Lisa - Mega Vegan - ul. Górna Wilda 71, Poznań

Mixtura - ul. Piekary 17 (pasaż Apollo), Poznań

Piece of Cake - ul. Żydowska 29, Poznań

Porażka - ul. 23 Lutego 29/33, Poznań

Pracownia Cafe Restaurant - ul. Woźna 17, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



DESER I KAWA

www.deser.poznan.travel

„Słodkie” to tradycja i kwintesencja poznańskości. „Słodkie” trzeba zjeść, na „słodkie” trzeba się spotkać, „słodkim” wypada częstować. Co ciekawe, wypada to zrobić nawet przed głównym posiłkiem. Na szczęście nie musimy skazywać się na długie godziny spędzane nad przygotowaniem własnych wypieków. Od czego są profesjonaliści? Wyjdźmy z domu i zaprośmy znajomych na sernik, szarlotkę lub rogala świętomarcińskiego. Wszyscy wiemy, że z deserem idealnie komponuje się kawa. Najlepiej jeśli jest parzona z wysokiej jakości, świeżo zmielonych ziaren przez profesjonalnego baristę.

Zielona Weranda caffe & ristorante

ul. Paderewskiego 7, Poznań

www.werandafamily.com/zielona-weranda/ | tel.: +48 61 851 32 90

Oprócz wysmienitych domowych ciast i deserów Zielona Weranda oferuje swoim gościom niepowtarzalny klimat i chwilę relaksu w zacisznym ogrodzie w centrum miasta. Lokal urzeka detalami, które tworzą niezwykle ciepłą i domową atmosferę, a podwieszony pod sufitem gąszcz papierowych ozdób pozwoli poczuć się jak w bajce. Warto tu przyjść na dobrą kawę, randkę czy plotki w towarzystwie najlepszych przyjaciół.

79



Brisman Kawowy Bar

ul. Mickiewicza 20, Poznań

www.brisman.pl | tel.: +48 726 840 220

Miejsce specjalizujące się w kawie przygotowywanej na wszelkie możliwe sposoby. Pracują tu prawdziwi zawodowcy – uczestnicy i finaliści mistrzostw baristów oraz mistrzowie świata „latte art”, czyli sztuki malowania spienionym mlekiem na kawie. Pijesz kawę w różnych miejscach, myślisz, że dużo o niej wiesz? W Brisman Kawowy Bar odkryjesz, że sporo jeszcze masz do nadrobienia. W 2015 roku niewielki Brisman rozrósł się o powierzchnię sąsiedniego lokalu. Większy Brisman, to fajniejszy Brisman.

80



La Ruina

ul. Śródka 3, Poznań

www.laruina.pl | tel.: +48 606 280 505

La Ruina to serce Śródki. W zasadzie lewa jego połowa, bo za prawą należałoby uznać sąsiadujący z nią Raj (restauracja należąca do tych samych właścicieli). Jeśli pijacie kawę i lubicie sernik, to musicie znać La Ruinę. Jeśli nie znacie, to znaczy, że pewnie nie jesteście z Poznania. Pilnie trzeba nadrobić tę zaległość, bo podawane tu serniki uznawane są za niedościgniony wzór. O kawie dowiecie się sporo, choć niektórych może zaskoczyć graniczące z fanatyzmem podejście do tematu. Zarówno La Ruinę jak i Raj należy brać takimi, jakimi są, bez szans na kompromis. Jedno jest pewne, trzeba te miejsca znać i mieć o nich własną opinię.

81



Hamak & Co.

ul. Taczaka 2, Poznań

www.mojhamak.pl | tel.: +48 516 179 207

Pyszne ciasta i dobra kawa to nie jedyny powód, by odwiedzić Hamak & Co. na ulicy Taczaka. Kolejne dwa to równie dobre jedzenie i... muzyka z prawdziwych winyli. Jeśli do tego dodamy otwartą, sympatyczną i pozytywnie nastawioną do świata obsługę, to mamy kandydata na lokal idealny. Koniecznie poddajcie Hamak testom i sprawdźcie czy nasz entuzjazm jest uzasadniony.

82





Hotel Kolegiacki - taras na dachu hotelu

pl. Kolegiacki 5, Poznań, Poznań

www.hotelkolegiacki.pl | tel.: +48 61 855 05 05

83

Taras na dachu Hotelu Kolegiackiego to miejsce niezwykle i mało znane. Niewidoczne z zewnątrz, stanowi jedną z bardziej zaskakujących gastronomicznych niespodzianek Poznania. Nowoczesny, stylowy taras urządzono na dachu hotelu, oddając do dyspozycji gości niezapomniany widok na najbardziej rozpoznawalne zabytki Poznania- Katedrę na Ostrowie Tumskim, Ratusz i Kościół Farny. Bez dwóch zdań kawa wypita na dachu Hotelu Kolegiackiego to najlepsze miejsce na zakończenie zwiedzania poznańskiego Starego Miasta.



Róžove

ul. Wodna 23, Poznań

www.rozove.pl | tel.: +48 725 010 077

84

Róžove to stylowy sklep i kawiarnia w jednym. Nawet jeśli nie jesteście fanami cukierkowego rózu to pamiętajcie, by dać lokalowi szansę. Wystrój to efekt odważnej pracy zdolnych architektów. W dopracowanym wnętrzu wypijemy kawę i zjemy doskonałe słodkie tarty, serniki i tiramisu. Róžove jako sklep to gadżety, prezenty, zabawki edukacyjne i wiele innych drobiazgów. Nowością jest oferta lunchowa. Wielkie brawa za pomysłowy kącik dla dzieci, szeroką ofertę warsztatową i cykliczne spotkania z zaproszonymi gośćmi. Róžove - kibicujemy Waszej konsekwencji, pasji i uporowi.



Cafe na Trakcie

ul. Posadzego 7, Poznań

www.facebook.com/CafenaTrakcie | tel.: +48 664 952 206

85

Cafe na Trakcie to urokliwa kawiarenka na Ostrowie Tumskim, położona vis-à-vis Słuzu Katedralnej. W menu znajdziemy kawę, ciepłe i zimne napoje oraz domowe wypieki. Urządzona w zabytkowym, dziewiętnastowiecznym budynku kawiarnia, zaprasza w godzinach otwarcia Bramy Poznania (ICHOT), nowej i popularnej atrakcji turystycznej tej części miasta. To doskonałe miejsce na relaks podczas niedzielnego spaceru po Ostrowie Tumskim. Kawiarnia prowadzona jest przez Caritas Archidiecezji Poznańskiej.



Caffè Bimba

ul. Zielona 1, Poznań

www.facebook.com/caffebimbapoznan | tel.: +48 508 873 787

86

Niewielka kawiarenka na Zielonej z daleka rzuca się w oczy. To stary, zabytkowy tramwaj, nazywany w poznańskiej gwarze „bimbą”, przerobiony na czystą i jasną kawiarenkę. W menu znajdziemy ciastka i kawę, a także regionalne piwa. Popołudniami może również skorzystać z wystawianego na zewnątrz grilla. Ciekawostką stanowi fakt, że pieczołowicie odrestaurowany pojazd posiada klimatyzację, która pozwoli uciec od letnich upałów. W sezonie 2016 drugą „Bimbę” znajdziemy na Rondzie Rataje.

Stragan Kawiarnia

ul. Ratajczaka 31, Poznań

www.facebook.com/StraganKawiarnia

87

Stragan to jedno z kilku miejsc w Poznaniu, gdzie do kawy podchodzi się z powagą, do gości z sympatycznym luzem, a do siebie z dystansem. To dobre proporcje, które sprawiają, że chętnie wracamy tu na doskonałą kawę. Warto zestawić ją z jednym z równie dobrych wypieków. Sernik nowojorski i czekoladowe brownie walczą u nas o pierwsze miejsce.



Smażalnia Pączków Półwiejska 9

ul. Półwiejska 9, Poznań

88

Smażalnia pączków na deptaku prowadzącym od Starego Rynku do Starego Browaru, serwuje świeże pączki z różnymi rodzajami nadzienia. Jest nadzienie owocowe w kilku odmianach, nadzienie z białej i ciemnej czekolady, toffi i masa migdałowa. Jeśli chcecie smacznie poeksperymentować to wybierzcie pączki z twarogiem. Obstawiamy, że sezon 2016 będzie właśnie sezonem pączków, a smażalnia z Półwiejskiej znajdzie wielu naśladowców prześcigających się w pomysłach na autorskie receptury.



Inne ciekawe adresy na www.deser.poznan.travel

Angielka Cafe&Lunch - ul. Żydowska 33, Poznań

Bigfoot Coffee Shop - ul. Ratajczaka 18, Poznań

Blubra Kafe & Lunch - Szamarzewskiego 14, Poznań

Cafe Bar Da Vinci - pl. Wolności 10, Poznań

Cafeina - ul. Małwowa 162, Skórzewo, Poznań

Cafe Misja - ul. Gołębia 1, Poznań

Cytroneta - ul. Garncarska 4, Poznań

Czarne mleko - ul. Dąbrowskiego 68, Poznań

Farma Caffè - ul. Wrocławska 25, Poznań

Fudge Philosophy - ul. Długa 9/1, Poznań

Gołębnik - ul. Wielka 21, Poznań

Kawa Kamp - ul. Kutrzeby 10, Poznań

Minister Cafe - ul. Ratajczaka 34, Poznań

Piece of Cake - ul. Żydowska 29, Poznań

Projekt Willson - ul. Matejki 56, 60-770 Poznań

Stacja Cafe - ul. Woźna 1, 61-779 Poznań

Sztukafeteria - ul. Gołębia 3, Poznań

Świetlica (Zamek Cesarski, II piętro) - ul. Św. Marcin 80/82, Poznań

Taczaka 20 - ul. Taczaka 20, Poznań

Uno Espresso - ul. Prusa 4/2, Poznań

Weranda Caffè - Świętoślawska 10, 61-870 Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI

www.rogal.poznan.travel

Rogal świętomarciński należy do najbardziej rozpoznawalnych i najsmaczniejszych symboli Poznania. W dniu 11 listopada cała Polska obchodzi Święto Niepodległości, a w Poznaniu odbywa się także huczna parada z okazji Imienin Ulicy Święty Marcin, podczas której zjada się nawet milion rogalii! Ich niepowtarzalnego smaku nie da się opisać, trzeba ich po prostu spróbować. W Poznaniu na wiele sposobów opowiadamy o ich historii, która jest dłuższa niż powszechnie się sądzi. W naszych cukierniach, na warsztatach i w Rogalowym Muzeum Poznania poznacie niepowtarzalny smak rogala i zrozumiecie dlaczego jest tak wyjątkowy. Pamiętajcie! Jedyny, prawdziwy i niepowtarzalny rogal świętomarciński dostępny jest tylko w tym regionie. Nigdzie indziej nie zjecie go w oryginalnej postaci!

Rogal o każdej porze - Cukiernia Mercure Poznań Centrum

ul. Roosevelta 20, Poznań

www.accorhotels.com | tel.: +48 61 855 80 00

89

Tradycyjne, certyfikowane rogalie można kupić w wielu cukierniach na terenie miasta. Gościom biznesowym i zabiegającym turystom polecamy w szczególności cukiernię hotelu Mercure. Ma ona już 50 lat i dla wielu mieszkańców Poznania jest miejscem szczególnym. To tu chadzało się na niedzielne „słodkie”, tu spotykano się przy kawie. W Mercure rogalie świętomarcińskie wypiekane są niemal przez całą dobę. Można je zamówić z wyprzedzeniem i odebrać w hotelowej recepcji nawet w późnych godzinach nocnych.



Rogalowe Muzeum Poznania

Stary Rynek 41/2, Poznań (wejście od ul. Klasztornej)

www.rogalowemuzeum.pl | tel.: +48 690 077 800

90

Rogalowe Muzeum Poznania przybliży najważniejsze poznańskie tradycje, w formie kameralnych, swobodnych pokazów na żywo. Uczestnicy dowiedzą się skąd pochodzi kształt rogala świętomarcińskiego, jakie są tajniki jego receptury. Sami będą brać udział w wypieku. Opowieści okraszone są zwrotami z poznańskiej gwary. Muzeum mieści się w zabytkowej kamienicy na Starym Ryнку. Z jej okien widać poznański ratusz i słynne koziołki, co stanowi dodatkową atrakcję seansu przedpołudniowego.



Rogale dostępne przez internet

www.rogalemarcinskie.pl

91

Choć rogalie można kupić przez cały rok, to słodkie apogeum następuje 11 listopada. Według tradycji właśnie wtedy smakują najlepiej i sprzedaje się ich najwięcej. Podczas obchodów Imienin Ulicy Św. Marcin poznańskie cukiernie sprzedają nawet kilkaset ton smakołyku. Dobra wiadomość jest taka, że od kilku lat rogalie świętomarcińskie można zamówić także przez internet i to przez cały rok. Pomoże w tym strona www.rogalemarcinskie.pl. Dzięki niej poznaniacy mogą posyłać słodkie podarunki za granicę lub... sami się w nie zaopatrywać, będąc daleko od rodzinnych stron.



Inne ciekawe adresy na www.rogal.poznan.travel

Wymienione poniżej cukiernie prowadzą sprzedaż rogali świętomarcińskich:

Cukiernia Elite - ul. Strzelecka 2/6, Poznań

Cukiernia Elite - ul. Dąbrowskiego 49a, Poznań

Cukiernia Jagódka (Delikatesy) - ul. Boranta 15, Poznań

Cukiernia Kandulski - os. Przyjaźni 125A, Poznań

Natura Cafe - Poznań City Center (poziom +1) - ul. Matyi 2, Poznań

Natura Cafe - ul. Paderewskiego 11, Poznań

Piekarnia Cukiernia Fawor - ul. Wielka 24/25, Poznań



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji



Moda na STREET FOOD



makro



OKOLICE POZNANIA

www.podmiastem.poznan.travel

Jedną z cech Poznania jest to, że tutaj jest wszędzie blisko. Nawet do Wielkopolskiego Parku Narodowego lub Puszczy Zielonka, które oddalone są około 20 km od centrum miasta. Warto zatem sprawdzić mapę i ruszyć na podbój okolic Poznania, oczywiście z przerwą na posiłek. Położone w malowniczych okolicach restauracje gwarantują relaks i ode-
rwanie od codzienności. Są także doskonałym celem rodzinnego wypadu za miasto.

TASTE_it (HOT_elarnia)

ul. Morenowa 33, Puszczykowo

www.tasteit.pl | tel.: +48 61 898 37 80

92

Restauracja TASTE_it jest częścią efektownego kompleksu, na który składa się również spa i hotel. Wszystko to w podpoznańskim Puszczykowie, tuż przy granicy parku narodowego. To idealne miejsce na ucieczkę od zgiełku miasta. Restauracja serwuje między innymi dania kuchni polskiej, a także dziczyznę.



Stara Wozownia

ul. Nowa 37, Lusowo

www.starawozownia.pl | +48 61 896 32 72

93

Restauracja Stara Wozownia znajduje się w pobliżu Jeziora Lusowskiego i otaczających je lasów. W menu znajdziemy dania kuchni polskiej oraz akcenty śródziemnomorskie. Miłośnicy jazdy konnej, rowerowych wycieczek i czasu spędzanego nad wodą docenią uroki tych okolic, a Stara Wozownia zadba o ich podniebienia po aktywnym dniu pełnym atrakcji.



Country Park „Pod Gajem”

ul. Pod Gajem 1, Gaj Wielki, Tarnowo Podgórne

www.countrypark.pl | +48 600 019 800

94

Pod Gajem to malownicza posiadłość z wieloma atrakcjami, zatopiona w wielkopolskim krajobrazie, około 20 km na zachód od Poznania. W ofercie tutejszej gospody znajdziemy głównie dania kuchni polskiej, takie jak żurek, zrazy czy słodkowodne ryby. W niedziele lokal serwuje „rodzinny obiad”, w formie staropolskiego bufetu, pełnego ciepłych dań, zimnych przekąsek, zup oraz deserów.



Inne ciekawe adresy na www.podmiastem.poznan.travel

Burganic - ul. Poznańska 43, Skórzewo

Don Giovanni Trattoria - ul. Nadbrzeźna 1, Śrem

Dozo Sushi Bar - plac Handlowy 3, Swarzędz

Eatalia Food & Wine - ul. Poznańska 54, Borówiec

Gospoda Jaśkowa Zagroda - ul. Poznańska 23, Napachanie

Gościniec Kasztel u Gostla - ul. Podgórna 4, Murowana Goślina

Gościniec Sucholeski - ul. Sucholeska 6, Suchy Las

Kaskada Hotel & Restauracja - ul. Międzyzdrojska 1, Poznań

Regatta Hotel Restauracja Spa - ul. Chojnicka 49, Poznań

Restauracja Nestor - ul. Poznańska 34, Kórnik



Skanuj kod, by uzyskać
więcej informacji

DOSTAWA Z MAKRO PROSTO DO TWOJEJ KUCHNI.



22 500 94 49
www.makro.pl

makro