

# Balkan Cuisine Week | 1-7 July 2019



We invite you to the second part of the Balkan Cuisine Week, which will last from 1 to 7 July. Poznań restaurants will introduce dishes inspired by Balkan cuisine to their menu. The first edition took place in May this year. The action accompanies the Western Balkans Summit. Enjoy!



***Download map as a PDF file: [pobierz](#)***



Balkan cuisine inspired dishes will be available in the following partner restaurants:

- [A nóż widelec](#) - Michał Kuter
- [Bo. Poznań](#) -
- Cztery Pory Roku ([Hotel Vivaldi](#)) - Michał Pysklak - ([zobacz menu](#))
- [Dąbrowskiego 42](#) - Łukasz Śliwa
- [Delicja](#) -
- [Figa](#) - Dawid Klimaniec
- Flavoria (IBB Andersia) - Artur Szwacki - Pieczony morszczuk z cebulką confit, bałkańskim chlebem kukurydzianym oraz pomidorowym coulis.
- [Moderno](#) - Maciej Piątek
- [Modra Kuchnia](#) - Szymon Sławiński
- [MUGA](#) - Artur Skotarczyk
- [Nifty No. 20](#) - Sergiusz Hieronimczak
- [Oskoma](#) - Adam Adamczak
- [Pałac Jaśminowy](#) - Jakub Ignyś
- [Panorama](#) (Hotel HP Park) - Dominik Brodziak - pljeskavica z pitą i sałatką bałkańską.
- [Projekt Alfa](#) (Hotel Altus) - Tomasz Różański
- [Ratuszova](#) - Adam Szefler & Tomek Berdziński
- [The Time](#) - Mikołaj Szmyt

## Enjoy!