





POZnań.travel



POZnań*.travel



POZnań*.travel



Blue Marina

Blue Marina w Hotelu Regatta to miejsce pachnące o poranku świeżo parzoną kawą i ciepłym rogalikiem, a wieczorem stekiem na płycie z lawy wulkanicznej i wytrawnym winem.

Restauracja serwuje dania kuchni międzynarodowej ze szczególnym naciskiem na zdrowe, lokalne produkty, w tym ryby z pobliskich jezior, sezonowe owoce i warzywa oraz produkty ekologiczne. Menu restauracji tworzą ludzie z pasją i doświadczeniem, dla których gotowanie to chęć poznawania, pasja i odpowiedzialność.

Szef Kuchni Grzegorz Wiciak zdradza w nowym menu słodkie i słone tajemnice swojego warsztatu.

Potrawy przygotowywane są według metod sous vide (gotowania w próżni) oraz confit (konserwacja mięsa w tłuszczu), aby zachować oryginalny smak potraw i ich wartości odżywcze oraz sprawiać aby dania były soczyste, lekkie i delikatne.

To tutejszy tatar wygrał w plebiscycie na „Najlepszy tatar w Wielkopolsce”, a steki wyróżniane są na forach i blogach kulinarnych.