







## Brovaria

Przestronne wnętrza kamienicy pod numerem 73-74 na poznańskim Starym Rynku łączą w sobie historię i teraźniejszość. Kryją w sobie niepowtarzalny browar, znakomitą restaurację i nastrojowy, trzygwiazdkowy hotel. Brovaria to miejsce wyjątkowe z wielu względów.

Piwo w Brovarii pochodzi z jedyne w Poznaniu browaru restauracyjnego, a produkowane jest w trzech rodzajach: pszeniczne, miodowe i pils. Wszystkie serwowane przez Brovarię piwa są niepasteryzowane. Lokal oddaje do dyspozycji gości nowoczesny bar z widokiem na płytę rynku, ale także przestronną salę piwną z widokiem na kadzie browarnicze. To jeszcze nie wszystko, jest tu bowiem także elegancka restauracja, a podziemia kryją klimatyczne ceglane piwnice.

Specjalnością są wytwarzane na miejscu piwa, ale również robione na ich bazie koktajle. Warto też sprawdzić barowe menu. Jeśli wolimy biesiadowanie przy kuflach, szerokie kamienne schody zaprowadzą nas do sali piwnej. Tam panuje atmosfera rodem z Oktoberfest - jasne światło, dużo przestrzeni, gwar i miedziane błyski piwnych kadzi. Gdy chcesz się delektować piwem w spokojniejszej atmosferze, zejdź do ceglanych piwnic. Przytłumione światło i cicha muzyka pozwolą na ucieczkę od zgiełku. Latem można skorzystać z przestronnego ogródka.

Brovaria to także nietuzinkowa oferta gastronomiczna. Szefem kuchni jest Paweł Rozmiarek, dwukrotny zdobywca kulinarnego pucharu Polski.

Piwa produkowane w Brovarii dostępne są także na wynos w niewielkich beczkach.