

Fine dine



„Fine dine” to jedno z wielu obco brzmiących określeń, które na stałe zagościło w polskiej gastronomii. Pod tym pojęciem kryje się jakościowa gastronomia. 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, uniwersyteckiej 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 walczą one o europejską rozpoznawalność.

Cucina (City Park Poznań)

ul. Wyspiańskiego 26A, Poznań
www.cucina88.pl | tel.: +48 602 668 800

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. Swój niepowtarzalny styl prezentuje również podczas pokazów i warsztatów kulinarnych organizowanych w restauracji Cucina.

Enjoy Restaurant (Platinum Palace Residence)

ul. Reymonta 19, Poznań
www.platinumpalace.pl | tel.: +48 61 882 39 40

Kuchnia szefa kuchni Dominika Brodziaka to dania oparte na nowatorskim nurcie Modern Polish Cuisine, który daje gwarancję niezwykłych doznań kulinarnych, nawet dla najbardziej wymagających smakoszy. Kuchnię Enjoy charakteryzuje niezwykła delikatność i prostota. Warto dodać, że Brodziak to trener wielu utytułowanych, młodych szefów kuchni i reprezentant Polski w jednym z najsłynniejszych konkursów kulinarnych świata - prestiżowym Bocuse d'Or.



Fusion (Sheraton Poznan Hotel)

ul. Bukowska 3/9, Poznań
www.fusion-poznan.pl | tel. +48 61 655 20 00

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

Restauracja Bazar 1838 odwołuje się do przedwojennej świetności, dzięki czemu łączy tradycję z nowoczesnością. Nowatorska kuchnia polska autorstwa Jacka Fedde serwowana jest w eleganckich wnętrzach, budzących skojarzenie z francuskimi brasseriami. W gmachu Bazaru znajduje się Sala Biała, uchodząca za najpiękniejszą salę balową Poznania.

Delicja

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

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

Figaro serwuje kuchnię włoską. To restauracja, która niezmiennie od lat cieszy się bardzo dobrą opinią. Eleganckie 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. Figaro oferuje także szeroki wybór win i deserów.

Blow Up Hall 50/50

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

Restauracja pięciogwiazdkowego Blow Up Hall 50/50 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 50/50. O podniebienia gości zadba Tomasz Purol, młody, dynamiczny i rozpoznawalny poznański szef kuchni.



A nóż widelec

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

Restauracja 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 i smaczną ofertę. Jeśli szukacie dań polskich i regionalnych w nowoczesnym, jakościowym wydaniu to A nóż widelec powinien znaleźć się na Waszej liście.

Bulwar

Stary Rynek 37, Poznań
www.bulwarrestauracja.pl | tel.: +48 533 181 171

Bulwar to restauracja, która powstała na bazie znanego i uznanego projektu jakim była restauracja Le Palais du Jardin. Zlokalizowana przy płycie Starego Rynku restauracja sięga głównie dziś do

tradycji kuchni europejskiej i polskiej w nowoczesnym wydaniu. Restauracja zajmuje dwa poziomy. Warto zwrócić uwagę na efektowne piwnice, całkowicie odmienne od wystroju poziomu widocznego przez okna restauracji. Smaczne posiłki to jedno oblicze bulwaru, drugim jest szeroki wybór jakościowych win, którymi można delektować się w słonecznym ogródku lub chłodnej sali winnej na dolne lokalu.

Flavoria (IBB Andersia Hotel)

pl. Andersa 3, Poznań

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

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 wspaniałymi 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

- [Milano](#) - al. Wielkopolska 42, Poznań
- [Muga](#) - ul. Kryśiewiczza 5, Poznań
- [Piano Bar Restaurant & Café](#) - ul. Półwiejska 42, Poznań
- Restauracja Ratuszowa - Stary Rynek 55, Poznań

