

Lumiere - Hotel Edison



Lumiere - Hotel Edison

ul. Wypoczynkowa 60, 62-081 Przeźmierowo

tel.: +48 61 814 27 51

<https://www.facebook.com/RestauracjaLumiere/>

[#BackAfterCovid](#) [#Lumiere](#) [#POIgastro](#) [#wloskieinspiracje](#) [#gdziejescmieso](#) [#gastroDESIGN](#)
[#gastroINSTA](#) [#okolicePoznania](#) [#rodzinnyObiad](#) [#naRandke](#) [#naspacer](#) [#gastroTOP50](#)

[#BackAfterCovid](#) - lokal został ponownie otwarty po okresie ograniczeń związanych z COVID19.

Restauracja Lumiere działa przy Hotelu Edison w Baranowie. Lokal po generalnym remoncie zyskał nowy wygląd i trzeba przyznać, że jest absolutnie wyjątkowy. O jego powstaniu mówiło się na wiele miesięcy przed otwarciem. Zgodnie z zapowiedziami miało to być pierwsze miejsce w Poznaniu i okolicach serwujące steki z sezonowanej wołowiny. Wtedy - absolutna nowość. Nikt nie myślał o dojrzewaniu mięsa.

Za uruchomienie projektu odpowiadał znany i ceniony szef kuchni Jakub Kasprzak, który osobiście czuwał nad dojrzewaniem mięsa i kartą menu. Z czasem przyszedł jednak czas na zmiany i od początku lutego 2019 restaurację objął młody szef kuchni Mateusz Gubała. To współpracownik dotychczasowego szefa kuchni i jego pomocnik w polskich eliminacjach do Bocuse d'Or 2017. W tym momencie za wcześnie jest na recenzje nowego rozdziału, ale trzymamy kciuki i będziemy kibicować.

W menu stekowym antrykot, rib eye i rostbef z klasycznymi dodatkami. W krótkie menu obiadowym znajdziemy smaczne polskie akcenty - bardzo ciekawie podaną golonkę, pstrąga i kaczkę. By dać gościom więcej pretekstów do odwiedzin Lumiere zdecydowało się w pewnym momencie na wprowadzenie pizzy. Z naszego punktu widzenia to dobry ruch, bo miło spędzać czas we wnętrzach restauracji, a przecież częściej wychodzimy na pizzę niż na steki. Za dodatkowy atut tego miejsca należy uznać wspomniane wyżej nietuzinkowe wnętrze, zielony ogród i spokojną lokalizację.

Ciekawe lokale w okolicy: Znasz jakieś? Napisz do nas na gastro@plot.poznan.pl

