

Nifty no 20 - prostota i smak



"Nifty no 20" stawia przed sobą jeden cel- ma być prosto i smacznie. Polskie i europejskie klasyki proponowane przez szefa kuchni Jakuba Ignysia zaskakują skrajną prostotą oraz intensywnym smakiem i aromatem.



Jak się ubrać do "Nifty no 20"? Koszula po dziadku, trampki i podarte jeansy będą idealne. Restauracja hotelu "PURO" postawiła na nieformalną atmosferę i brak sztywnych zasad. Swobodna obsługa, talerze "nie od kompletu" i gry planszowe na stołach pozwalają poczuć się w "Nifty" jak podczas wizyty u starych znajomych.

Luz w Nifty to nie tylko deklaracja, to fakt. Zapytany o menu szef kuchni siada przy stole, uśmiecha się szeroko i zagadując kolejnych gości o wrażenia popija różaną wodę. W odpowiedzi na nasze pytanie o inspiracje gastronomiczne tłumaczy- ma być międzynarodowo, smacznie i bez zbędnego udziwniania. W menu znajdziemy ryby, steki, hamburgery czy słynne brytyjskie "Fish and chips" (ryba z frytkami). Goście mają się tu czuć jak u siebie w domu, stąd pomysł by znajdowali w Nifty smaki znane z rodzinnego podwórka.



Racuch z powidłami śliwkowymi

W karcie i na talerzach jest również miejsce na lokalne akcenty i sezonowe smaki. Zupa z dyni, risotto z leśnymi grzybami, schab z dzika czy racuchy ze śliwkowymi powidłami to przykłady doskonałej polskiej delegacji w ciekawej karcie Nifty.

Restauracja poza karta menu proponuje oddzielne menu lunchowe dostępne w specjalnej cenie oraz śniadania serwowane w postaci bufetu.



Jakub Ignyś (z lewej) ze swoim zespołem - restauracja "Nifty no 20"

"Nifty no 20" w hotelu [PURO](#)
ul. Stawna 12, 61-759 Poznań
www.purohotel.pl/poznan | tel. +48 61 333 1000 | poznan@purohotel.pl

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE

Tekst: www.poznan.travel | **Foto:** www.poznan.travel