

# Noc Restauracji - 30 maja



Już 30 maja III edycja Nocy Restauracji. Specjalne dania, pokazy kulinarne i możliwość poznania szefów kuchni to znak rozpoznawczy akcji, która narodziła się w Poznaniu. W tym roku organizatorzy skupią się na motywie smaku miasta, regionu i świata. Do przedsięwzięcia zostały zaproszone autorskie restauracje, eksponujące jakościowe produkty kulinarne.



*Ernest Jagodziński - restauracja Cucina (City Park)*

W każdej restauracji czeka na nas nocne danie konkursowe, specjalne nocne menu oraz pokaz szefa kuchni. Będzie można zapoznać się z interesującymi technikami kulinarnymi czy zgłębić wiedzę o winie. To także niepowtarzalna okazja od osobistego kontaktu z szefami kuchni. Najlepsze menu i najlepsze nocne dania walczyć będą o Grand Prix Nocy Restauracji.

Nocne menu dostępne będą od 19:00 do 02:00 lub ostatniego gościa.

- Hugo Restaurant, Dominik Narloch: policzki z wieprzowiny złotnickiej, szparagi, bakłażan, buraczki i trzustka.
- Bazar 1838, Jacek Fedde: mostek cielęcy faszerowany szparagami i twarogiem z „szagówkami”.
- Mariusz Kucharczak, Hotelu Novotel Centrum: Paillard z kaczki z sezonowymi warzywami (piersz kaczka faszerowana młodą marchewką, domowymi frytkami, szparagami i kiełkami groszku.
- Voyager Wine Club, Chris Petersen: słony rogal z kaczką.

Noc Restauracji odbędzie się jednocześnie w kilku miastach w Polsce. Pomysł akcji narodził się jednak w Poznaniu, skąd pochodzą animatorzy akcji.

Uczestnicy akcji to między innymi: 3 Kolory cafe grill & restaurant, Bazar 1838, BlowUp Hall 5050, Cucina, Enjoy Restaurant, Flavoria, GOKO Restauracja Japońska, Gusto Food&Wine, Hugo Restaurant, Kyokai Sushi Bar, Mielżyński, Restauracja Hotelu Novotel Poznań Centrum, Pastela, Ratuszova, Restauracja Hotelu NH Poznań, Toga, Voyager Wine Club. Pełna lista uczestników dostępna jest na stronie organizatora: [www.nocrestauracji.pl](http://www.nocrestauracji.pl) (zakładka poświęcona Poznaniowi).