

Nowy pomysł na Magazyn - Kuba Ignys & Shared Plate Dining



Magazyn to restauracja urządzona w wolnostojącym budynku na rogu ulic Mieszka I i Pułaskiego, w bezpośrednim sąsiedztwie parku Wodniczki. Po trzech latach funkcjonowania lokalu stery w kuchni przejął znany i lubiany szef kuchni Kuba Ignys. Pojawienie się nowego szefa to również nowy pomysł na kartę menu. Magazyn proponuje obecnie swoim gościom 'plate sharing' czyli zamawianie dań, którymi następnie dzielimy się w gronie gości zgromadzonych przy wspólnym stole. To coś pomiędzy obiadem serwowanym 'w stół', a kuchnią w stylu tapas.

#Kombinat #Kuba Ignys #Jakub Ignys #Cytadela #Tapas #Mięso #Wino



Magazyn - róg Księcia Mieszka I i Pułaskiego

Kulinaryny kunszt i doświadczenie Kuby Ignasia sprawiają, że nawet najprostsze dania i dodatki doskonale smakują. Zaproponowana przez magazyn formuła posiłku doskonale sprawdzi się w gronie przyjaciół lub podczas rodzinnego obiadu. To także miła odmiana i sympatyczne zaskoczenie dla gości biznesowych. Pamiętajcie o magazynie również w kontekście wina. Praktycznie wszystkie etykiety dostępne są na butelki i na kieliszki, a do wyboru macie cały wachlarz możliwości. Regał z winem zajmuje całą ścianę lokalu. Na marginesie warto wspomnieć że przed restauracją znajduje się darmowy parking mogący pomieścić około 30 samochodów.

Od powstania Magazynu mijają właśnie 3 lata. Pod koniec 2015 roku pawilon na rogu skrzyżowaniu ulic Pułaskiego i Księcia Mieszka I został przebudowany na restaurację. Była to jednocześnie winiarnia oraz sklep spożywczy. Funkcje sklepu pełnił regał, na którym można było znaleźć wiele oryginalnych produktów i regionalnych przetworów dostępnych na miejscu oraz na wynos.



Jedna ze ścian restauracji to sklep z winem. Wino dostępne jest na miejscu i na wynos.

Od dnia premiery Magazyn prezentował równy poziom, a charakterem i jakością dań wyróżniał się ponad przeciętną. Pojawienie się w Magazynie szefa kuchni Kuby Ignasia, również w charakterze współnika, to nie tyle rewolucja jakościowa ile mała zmiana koncepcji dalszego funkcjonowania.

Jakuba możecie znać z jego kilkuletniej działalności w hotelu Puro w Poznaniu (restauracja Nifty no. 20). Uśmiechnięty, utalentowany, serdeczny i swobodny szef kuchni prezentował wszystko, czym miała emanować nowa restauracja. Jednym słowem Puro ukształtowało Kubę, a Kuba nadał kształt Nifty i trzeba przyznać, że ta współpraca wniosła wiele dobrego w obraz poznańskiej gastronomii. Dziś nieco starszy i trochę bardziej doświadczony szef kuchni realizuje swój nowy, autorski pomysł jako współwłaściciel restauracji Magazyn.



Jakub Ignyś - szef kuchni restauracji Magazyn

Food sharing jest najczęściej rozumiany jako ruch polegający na dzieleniu się jedzeniem, po to by zminimalizować marnotrawstwo żywności. Tego samego określenia używa się czasem zamiennie i trochę myląc do 'Shared Plate Dining'. To drugie określenie oznacza tyle co jedzenie z talerza, którego zawartość dzielona jest pomiędzy współbiedzących. Wspólne jedzenie to nie tylko okazja do spróbowania większej liczby dań. To także interakcja pomiędzy osobami zgromadzonymi przy stole. Shared Plate Dining skupia uwagę gości na sobie nawzajem, sprzyja rozmowie oraz wymianie uwag na temat spożywanych potraw. Szef kuchni otwarcie przyznaje, że to pomysł podpatrzony w Londynie i zyskujący coraz większą popularność.

Osobiście potwierdzamy, że spotkanie przy tego typu posiłku to ogromna frajda i doskonały pretekst do tego, by zapomnieć na chwilę o telefonie komórkowym. My również ze zgrozą zauważamy, że spotkania przy stole coraz częściej polegają na beznamiętnym przełykaniu kolejnych kęsów, z widelcem w jednej i komórką w drugiej dłoni. Posiłek, oczywiście "dzielony", zjedzony w towarzystwie osób tworzących Magazyn pozwoliło wspaniale spędzić ostatnie ciepłe popołudnie września.



Na stół trafiają dania wybrane przez gości. Teraz należy się nimi podzielić.

W karcie menu nie znajdziemy niczego szokującego. Kuba Ignyś postawił na wysmakowaną prostotę. Chcąc wskazać jakiś wyróżnik bez wątplenia należy zwrócić uwagę na doskonałe dania mięsne. Gdy dotrzecie do Magazynu koniecznie pytajcie o antrykot, rozbeł i duszone poliki. Wśród dodatków upodobaliśmy sobie pieczone słupki marchewkowe oraz 'mak & cheese' czyli makaronową zapiekankę. Koniecznie zapytajcie o polecane do Waszego zestawu wino. Jeszcze raz przypominamy, że wina dostępne są w ogromnym wyborze również na kieliszki.



Wołowina, ziemniaki lub talerz wędlin - wybieraj i komponuj zgodnie z upodobaniami.

Wystrój sali jest bardzo swobodny. Granatowe ściany, drewniane stoły i krzesła odkupione ze starej podstawówki tworzą wyjątkowy i ciekawy efekt. W rogu sali zlokalizowany jest regał, na którym nadal wystawione są wspomniane we wstępie produkty i przetwory. Znajdziemy tu także kilka nietuzinkowych, efektownych naczyń. Niektóre z nich wykorzystywane są podczas serwisu.



Do zobaczenia w Magazynie!



W części "sklepowej" kupimy między innymi bardzo efektowną zastawę stołową.

Smacznego!