Smaczki Maszki - Baranowo koło Poznania



Smaczki Maszki z podpoznańskiego Baranowa funkcjonują na rynku od kilku lat. Zobaczcie jak obecnie wygląda restauracja, serwująca dania adresowane głównie do okolicznych mieszkańców. W menu dania kuchni polskiej, kilka europejskich klasyków i drobne egzotyczne akcenty. Dzięki zmianie wystroju i dopracowanej kuchni restauracja stała się celem kulinarnych wycieczek i coraz chętniej powtarzaną rekomendacją. Jeśli szukacie kulinarnej ciekawostki lub planujecie obiad w okolicach Poznania to Smaczki Maszki powinny trafić na Waszą listę.



Smaczki Maszki po zmianie wystroju to nowoczesny, klimatyzowany i przytulny lokal. Elegancki, ale w żadnym stopniu nie zobowiązujący. Doskonale pasuje tu określenie “smart casual”, odnoszące się do takiej właśnie nieformalnej elegancji. Restauracja funkcjonuje od 2013 roku. Zmiany, które możemy obecnie podziwiać to efekt prac podjętych w 2018 roku. Zmiana wizerunku to krok w bardzo dobrym kierunku. Nowe wnętrze wygląda efektownie i zdecydowanie przypadło gościom do gustu.



Mikołaj Walenciak - szef kuchni

Lokal czynny jest przez sześć dni w tygodniu. Od wtorku do czwartku w godzinach od 12:00 do 20:00, w piątki i soboty do 21:00, a w niedzielę do 18:00. Jak widać, zjemy tu lunch, obiad niezbyt późną kolację. Dla grup i większych rezerwacji godziny są elastyczne. Jesienią powracają weekendowe śniadania rodzinne.

W lokalu do dyspozycji gości jest około 50 miejsc, ogródek, mały kącik dla dzieci i krzesełka dla najmłodszych. Dla zupełnych maluchów znajdzie się również przewijak.



Menu jest dość różnorodne i bogate. Bardzo smakowały nam zupa tom yum z krewetkami i pad thai. Zaskoczyły ciekawe smaki i aromaty propozycji wege, ze stekiem z selera z makaronem soba na czele. Od mięsa raczej nie stronimy, więc z przekonaniem polecamy pięknie podany konfitowany karczek wieprzowy i regionalne udo z kaczki z modrą kapustą. Jak widać, co w tej lokalizacji uznajemy za atut, menu jest bardzo różnorodne. W karcie znajdziemy także curry w kilku odmianach, placki ziemniaczane i gołąbka. Do tego szeroki wybór napojów bezalkoholowych, w tym lemoniady soki i wody, sporo herbat i kawa z ekspresu ciśnieniowego. Uzupełnieniem oferty są wina kraftowe piwa. Przy samym wejściu znajduje się witryna z domowymi wypiekami. To desery serwowane gościom, które można także zakupić na wynos.



Podsumowując - Smaczki Maszki w obecnej formie to bardzo dobra i rozsądna koncepcja. Gdy zatłoczone centrum doprasza się o wąskie specjalizacje lokali gastronomicznych to od restauracji na obrzeżach, osiedlowych bistro i lokali w małych miejscowościach oczekujemy karty w stylu "wszystkiego po trochu". Smaczki Maszki sprostały temu wyzwaniu oferując karte smaczną i dość ambitną. Pamiętać należy, że punktem wyjścia ma być codzienny obiad dla rodzin. Naszym zdaniem właścicielom i szefowi kuchni doskonale udało się wzbogacić koncepcję prostego codziennego jedzenia o ciekawe smakowo i atrakcyjne wizualnie akcenty.



Do zobaczenia w Baranowie!

Smaczki Maszki

ul. Przemysława 11 C, Baranowo, Poznań
tel.: +48 667 722 122

https://www.facebook.com/smaczkimaszki/









#Rodzinnie #SmartCasual #NiedzielnyObiad

#Baranowo #taras #MikołajWalenciak