

Enjoy - jesienne menu Dominika Brodziaka



Dominik Brodziak przyzwyczaił nas do niezwykle wysmakowanej i stosunkowo prostej kompozycji dań. Jesienna karta oddaj styl pracy szefa kuchni, sięgając po jesienne i zimowe składniki.



Łosoś norweski, pieczone buraki, coulis z malin, ser kozi, musztardowiec

[Restauracja Enjoy](#) to bardzo kameralne miejsce. Nienachalna elegancja pozwala podkreślić wysokie ambicje restauracji i uświetnić każde spotkanie. To jednak miejsce, które w żaden sposób nie krępuje i nie przytłacza. Przeszklony zimowy ogród stwarza niezwykle scenery, kolorowe akcenty ożywiają wnętrze. Na ocenę restauracji mamy zaledwie chwile, bo gdy oddamy się posiłkowi to nagle stracimy zainteresowanie wszystkim co dookoła.



Wątróbki drobiowe, ciemne porto, konfitura z suszonej śliwki i moreli

Szef Dominik Brodziak za najważniejsze produkty w swojej kuchni uważa sól i masło. Ceni sobie prostotę i perfekcję wykonania. Wzorem "gwiazdkowych" restauracji na talerzach znajdujemy 2-3 składniki, starannie wyeksponowane i skomponowane.

Jesienna karta to wątróbka, karkówka, ryby czy owoce lasu. Jest tu wszystko co jesienią i zimą dostępne i smaczne. Jeśli jeszcze nie byliście gośćmi [Enjoy](#), to namawiamy do wizyty. Jesteśmy pewni, że będziecie tam wracać.



Poledwica z dorsza, chrupiąca skórka, prażona cebula, groszek zielony

Przedstawione na zdjęciach potrawy są mniejszymi porcjami, przygotowanymi specjalnie dla potrzeb menu degustacyjnego.

Zapraszamy do zapoznania się z jesiennym menu restauracji Enjoy: [Enjoy restaurant - menu jesienne 2014](#)

[Enjoy restaurant](#) - Platinum Palace Residence
Reymonta 19, 60-791 Poznań
www.platinumpalace.pl | tel. +48 61 882 39 40 | residence@platinumpalace.p

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE

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