Hiszpańskie tapas w Basilium



Basilium to jedno z pierwszych miejsc w Poznaniu, które zaproponowało swoim gościom tak szeroki wybór piw rzemieślniczych, a w dodatku postawiło na piwa polskie. Jesienią 2017 roku Basilium przeszło małą zmianę wizerunku, dzięki czemu stało się jaśniejsze, świeże i bardziej przytulne. Najważniejsza jednak zmiana to wprowadzenie do lokalu hiszpańskich tapas. W kuchni stanął Pablo - Hiszpan z krwi i kości, który całą swoją wiedzę pasję i doświadczenie przelewa na małe porcje zimnych i ciepłych przekąsek. To prawdziwy smak słonecznej Hiszpanii. Jedzenie jest pachnące, smaczne i genialne w swej prostocie. Niedługo w Basilium mają pojawić się także wina.

#basilium #woźna #piwo #tapas #piwo regionalne



Basilium nie ogranicza się w swojej ofercie jedynie do piwa. Można tu znaleźć dość szeroki wybór win oraz piwnych cocktaili na bazie soków owocowych i syropów. Jest to wprawdzie jedynie tło piwnej oferty, ale pozwoli cieszyć się złotym trunkiem w towarzystwie tych, którzy niekoniecznie podzielają naszą piwną pasję. To dobry wybór zarówno dla par, jak i większych grup znajomych. Czysty, przyjazny wystrój powinien przypaść do gustu paniom, a winne uzupełnienie oferty rozwiąże problem ewentualnej chmielowej awersji. To idealne miejsce zarówno do przełamania pierwszych lodów w swoich kontaktach z piwem, jak i poważnej degustacji najciekawszych polskich produkcji.



Lokal położony jest zaledwie kilkadziesiąt metrów od Starego Rynku. W okresie letnim Basilium wystawia przed lokalem piwny ogródek, jeden z kilku w sąsiedztwie. Całość sprawia wrażenie tętniącej życiem imprezy ulicznej, wciągającej do udziału gości okolicznych lokali, ale także przechodniów.

Tapas (z hiszp. tapa – przykrywka, wieczko) – niewielkie przekąski podawane zazwyczaj do napojów w barach Hiszpanii. Mogą być podawane na ciepło lub na zimno i przyjmować różne formy – od prostych przekąsek po bardziej skomplikowane dania. Przyrządza się je z rozmaitych składników: warzyw, mięs, owoców morza, jajek itp. W Kraju Basków tapas nazywane są pintxos (od wbitych w przekąski wykałaczek).
Zródło: Wikipedia



Gwarna, pełna życia atmosfera lokalu doskonale pasuje do kuchni jaką właściciel postanowił w nowym sezonie zaproponować swoim gościom. Chodzi o hiszpańskie tapas czyli zimne i ciepłe przekąski. Bardzo proste ale nieziemsko pyszne. Ten rodzaj kuchni zazwyczaj kojarzony jest z winem ale trzeba przyznać że do piwa pasuje równie dobrze. Dla miłośników bardziej tradycyjny połączeń mamy dobrą wiadomość - już za kilka tygodni mają pojawić się w Basilium również wina.



W październiku 2017 roku lokal przeszedł małą zmianę wizerunku. Dotychczasowe ciemne wnętrze

przypominające portową tawernę zastąpiły pastelowe kolory i ciepłe światła. Jest zupełnie inaczej i naszym zdaniem dużo lepiej. Remont sprawił że lokal zyskał również kilka dodatkowych miejsc siedzących. Jest to ważne o tyle, że w weekend naprawdę trudno znaleźć tu miejsce. Jeśli planujecie wyjście ze znajomymi to doradzamy wcześniejszą rezerwację.



Do zobaczenia w Basilium!

Basilium
Woźna 21, Poznań

www.basilium.pl | tel. +48 798 335 483