

Jesienna FIGA



Jesień dotarła także do restauracji FIGA. Szef kuchni Lech Pluciński zaprasza gości na dania wykorzystujące bogactwo tej niezwyklej pory roku. W menu znajdziemy między innymi dynię, buraki, grzyby i jagody.



Sałatka z burakami, dynią i kozim serem

Jesień zagościła w FIDZE na całego. Bogate i kolorowe menu rekompensuje gościom niedostatki pogodowe i skutecznie wrywa z jesiennego marazmu. Co w nim znajdziemy? Wszystko, co tylko kojarzy nam się z jesienią. Owoce lasu, jabłka, dynię, buraki czy orzechy. Mimo zastosowania bardzo popularnych w polskiej kuchni składników, Lech Pluciński wykorzystuje w swojej karcie elementy kuchni hiszpańskiej czy brytyjskiej. To niezwykle, charakterystyczny dla FIGI styl, wynikający z wieloletnich, międzynarodowych podróży szefa kuchni.



Buraczane risotto z kozim serem i czarnym sezamem

Na talerzach znajdziemy oczywiście ryby i mięsa, dla których jesienne produkty to tylko dodatki. W wielu daniach grają one jednak główne role. Szczególnie widoczne są dynia i buraki. Tych drugich posmakujemy chociażby w delikatnie słodkawym, buraczanym risotto podawanym z łagodnym, kremowym kozim serem.

"Pavlova" to deser, który w FIDZE także zmienia się wraz z porami roku. Jeszcze nie tak dawno mieliśmy okazję próbować go z różnymi bezami i lodami. Dziś, w jesiennej odsłonie, na talerzu znajdziemy mus z kasztanów, borówki i maliny. Deser jak zwykle doskonały i jak całe menu Lecha Plucińskiego wart wycieczki na oddalone od centrum Plewiska.



*"Pavlova" - deserowa klasyka oparta o bezy z kremem kasztanowym,
tostowane orzechy, borówki, i lody "plaster miodu"*

Turystom przypominamy, że "odległy" to w kompaktowym Poznaniu pojęcie względne. Figa położona jest niecałe 5 km od Dworca Poznań Główny. Warto także pamiętać, że nad restauracją znajduje się kilka wygodnych pokoi hotelowych.

Zachęcamy do zapoznania się z jesiennym menu restauracji FIGA: [menu](#).

[Restauracja FIGA](#)

Grunwaldzka 512, 62-064 Plewiska

www.figarestauracja.pl | tel. +48 601 174 749 | tel. +48 61 861 74 75

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE

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