

# Kuchnia regionalna



Podróżując szukamy dań odwołujących się do lokalnych tradycji. Chcemy poczuć atmosferę miejsca poprzez posiłek, który stanowi element historii, kultury i zwyczaju. Restauracje w Poznaniu chętnie sięgają po miejscowe inspiracje. Jedni traktują je bardzo dosłownie, inni dostrzegają w nich tylko wskazówkę. Dzięki różnemu podejściu możemy doświadczać regionalizmów na wiele sposobów. Każdy z Was wybierze coś dopasowanego do okazji i swoich upodobań.

Kuchnia regionalna daje szerokie pole do interpretacji. Dla jednych jest misją, dla innych tylko inspiracją lub wręcz zabawą. Z ciekawością docieramy zarówno do miejsc pieczołowicie pielęgnujących kulinarne tradycje jak i tych, które swobodnie do niej nawiązują. Szczęśliwie dla Poznania pomysłów na prezentację kulinarnego dziedzictwa jest wystarczająco dużo, by każdy znalazł coś dla siebie.

Studenci i rodziny docenią rozsądne ceny w [Pyra Bar](#) (pyra z gzikiem), restauracji serwującej wyłącznie dania z ziemniaków. Tradycyjną formę podania i smak regionu znajdziemy w [Hyćce](#) i [Bamberce](#). Kuchnię polską we współczesnym, swobodnym wydaniu zaprezentuje [Nifty no 20](#), [Modra Kuchnia](#) (najlepsza pyza z kaczką!) i [Papierówka](#). Miłośnicy kuchni w stylu smart casual i fine dining powinni zwrócić uwagę na [Ratuszową](#), [Bulwar](#) i wielokrotnie nagradzaną [A nóż Widelec](#) (zupa ogórkowa!), dla której warto oddalić się od centrum. Podpoznańskie [Oskoma](#) i [Figa](#) także powinny znaleźć się na celowniku smakoszy.

## [Kuchnia regionalna, polska i domowa \(pełna lista\)](#)

Z przyjemnością odpowiemy, które z restauracji w Poznaniu i okolicach najbliższe będą Waszym oczekiwaniom. Jesteśmy do dyspozycji w Informacji Turystycznej oraz w redakcji portalu "Gdzie zjeść w Poznaniu". Zachęcamy do kontaktu!



