

The yellow guide - Gault&Millau on Poznań



The new Gault & Millau restaurant guide has just arrived on the shelves. This is a good idea for a Christmas present for someone living in or going to Poznań. It is because amongst this year's recommendations, there are over twenty reviews of establishments in and around Poznań.

#Gault&Millau 2020 #Gault & Millau 2020 #Żółty Przewodnik 2020 #G&M 2020 #G&M2020

The Gault & Millau restaurant guide is one of two exceptionally prestigious series - the other being Michelin - which review the restaurant market. A spot in the guide cannot be bought, and a visit from an assessing inspector cannot be scheduled. A given establishment is assessed on a scale of 1-20, and in most cases those receiving a minimum of 10 points are rewarded by a mention in the guide.

The name of the guide stems from the names of its creators, two culinary critics - Henri Gault (1929-2000) and Christian Millau (1965-). Its difficult French name should be pronounced as [go e mijo].



Here is a list of restaurants in and around Poznań, along with their scores, which appear in this year's edition of the Gault & Millau:

1. 3 Kapary, kategoria POP,
2. [A Nóż Widelec](#) (15/20), 3 czapki,
3. Aroma by Patryk Dziamski (11,5/20), 1 czapka,
4. Autentyk Kuchnia i Ludzie (14,5/20), 2 czapki,
5. [Bazar 1838](#) (11,5/20), 1 czapka,
6. [Blow Up Hall 5050](#) (12/20), 1 czapka,
7. Bo., kategoria POP,

8. Chmielnik, kategoria POP,
9. Ministerstwo Browaru, kategoria POP,
10. [Concordia Taste](#) (13,5/20), 2 czapki,
11. [Cucina Restaurant](#) (14,5/20), 2 czapki,
12. Dąbrowskiego 42 (10,5/20),
13. Dynx (10,5/20),
14. [Eatalia Borówiec](#) (11/20), 1 czapka,
15. [Eatalia Poznań](#) (11,5/20), 1 czapka,
16. [Fiesta del Vino](#) (11,5/20), 1 czapka,
17. [Figa](#) (12, 5/20), 1 czapka,
18. [Figaro](#) (11,5/20), 1 czapka,
19. Flavoria (11/20), 1 czapka, NOWOŚĆ w zestawieniu,
20. Gusto Food & Wine (11,5/20), 1 czapka,
21. Lars, Lars & Lars (12/20), 1 czapka,
22. [Magazyn](#) (11,5/20), 1 czapka,
23. Masimiliano Ferre (10/20), NOWOŚĆ w zestawieniu,
24. Matii Sushi (11/20), 1 czapka,
25. Miejscówka, kategoria POP, NOWOŚĆ w zestawieniu,
26. [Milano](#) (11/20), 1 czapka,
27. Min's Table, kategoria POP, NOWOŚĆ w zestawieniu,
28. Ministerstwo Browaru, kategoria POP,
29. Modra (10,5/20),
30. Moja Wina, kategoria POP, NOWOŚĆ w zestawieniu,
31. [MOMO Love at first bite](#) (11/20), 1 czapka,
32. Może Zboże (10,5/20), NOWOŚĆ w zestawieniu,
33. [MUGA](#) (15/20), 3 czapki,
34. MUS Bar & View (12/20), 1 czapka,
35. Nadzieja Je Sus, kategoria POP, NOWOŚĆ w zestawieniu,
36. Nifty no.20 (12/20), 1 czapka,
37. [Oskoma](#) (15,5/20), 3 czapki,
38. [Papierówka](#) (11/20), 1 czapka (lokal ponownie otwarty),
39. Parle Patisserie, kategoria POP,
40. Pączus i kawusia, kategoria POP,
41. Petit Paris Sołacz, kategoria POP, NOWOŚĆ w zestawieniu,
42. Pychotki, kategoria POP,
43. Projekt Kuchnia (11/20), 1 czapka,
44. Przyjemność, kategoria POP, NOWOŚĆ w zestawieniu,
45. [Ratuszova](#) (11,5/20), 1 czapka,
46. Republika Róż (11,5/20), 1 czapka, NOWOŚĆ w zestawieniu,
47. Restauracja Indian Steak (11/20), 1 czapka, NOWOŚĆ w zestawieniu,
48. Restauracja Pesto (11,5/20), 1 czapka, NOWOŚĆ w zestawieniu,
49. Restauracja Pod Niebieniem (11/20), 1 czapka,
50. Restauracja Sarbinowska (12/20), 1 czapka,
51. Salon z Ogrodem (11/20), 1 czapka,
52. Słoń Seafood & more (11/20), jedna czapka,
53. Smaczki Maszki (12/20), 1 czapka, NOWOŚĆ w zestawieniu,
54. [SPOT.](#) (12,5/20), 1 czapka,
55. Start, kategoria POP,
56. Szarlota Bistro (10,5/20),
57. Taczaka 20, kategoria POP,
58. Tasaky (11/20), 1 czapka,

59. The Time (12,5/20), 1 czapka,
60. Trzecia kawa, kategoria POP, NOWOŚĆ w zestawieniu,
61. Twoja Wina, kategoria POP, NOWOŚĆ w zestawieniu,
62. UNO, kategoria POP,
63. U Rzeźników (11/20), 1 czapka,
64. Why Thai Food & Wine (11,5/20), 1 czapka,
65. [Winiarnia Mielżyński](#) (10/20),
66. Wypas, kategoria POP,
67. YetzTu, kategoria POP,
68. Yeżyce Kuchnia, kategoria POP,
69. ZenOn, kategoria POP,
70. ZENIT, kategoria POP.



What does such a recommendation mean? It is a sign of appreciation by the professionals. Whether the expert opinion coincides with your own taste is a decision you are encouraged to make yourself by visiting the listed locales and trying their cuisine.

