

Bamberka



Restauracja Bamberka

Stary Rynek 2, Poznań
tel.: +48 61 852 99 17

<https://www.facebook.com/restauracjabamberka/> |

[#POIgastro](#) [#BackAfterCovid](#) [#kuchniaPolska](#) [#rodzinnyObiad](#) [#dlaBiznesu](#) [#zPrzyjaciolmi](#)
[#nalunch](#) [#gastroTOP50](#) [#ogrodki2020](#) [#StaryRynekiOkolice](#)

[#BackAfterCovid](#) - lokal został ponownie otwarty po okresie ograniczeń związanych z COVID19.

Zlokalizowana na samym środku Starego Rynku Bamberka serwuje jedne z najbardziej tradycyjnych dań kuchni polskiej i regionalnej w Poznaniu. W menu znajdziemy żurek w chlebie, czerninę, "ślepe ryby" (postna zupa regionalna) czy dostępną przez cały rok gęsinę z pyzami. Wszystko przygotowywane jest od podstaw z naturalnych składników. Smaczne, duże porcje przypominają babcine, niedzielne obiady. W restauracji organizowane są warsztaty przygotowania tradycyjnej pyry z gzikem oraz degustacje piw i nalewek.



Studzienka Bamberki to rozpoznawalny punkt w samym sercu poznańskiego Starego Rynku. Znajdująca się pod zachodnią ścianą Ratusza rzeźba przedstawia kobietę w charakterystycznym stroju bamberskim, z nosidłami i konwiami używanymi w winiarstwie. Basen studzienki, do którego spływała woda przeznaczony był na poidło dla koni. Podobno korzystała z niego również ludność miasta. Dziś to jedno z miejsc idealnych na pamiątkowe selfie. Tuż za plecami Bamberki znajduje się budynek, a w nim restauracja, do której dziś wspólnie zaglądamy. Warto dodać na marginesie, że restauracja jest znacznie większa, niż wydawać by się mogło z zewnątrz.



Tatar z marynowanymi grzybami

Bamberka, bo to także nazwa wspomnianej restauracji, serwuje dania kuchni regionalnej, głównie z Wielkopolski. To tu możecie zabrać swoich gości na gęsinę z pyzami własnej roboty, żurek podawany w chlebie, pyrę z gzikiem, szare kluchy czy kopytka. Wszystko robione na miejscu, od podstaw z naturalnych składników. Ciasta i chleby także wypiekane są na miejscu. Jedną z ciekawostek są "ślepe ryby" czyli regionalna zupa, tradycyjnie postna i niemająca nic wspólnego z rybami. To smaczne danie i świetna historia, która można uraczyć znajomych nieco słabiej obeznanych z wielkopolskimi tradycjami kulinarnymi. To podobno bardzo chętnie zamawiane danie.



Pyra z gzikiem

W restauracji zamówimy także polskie wina (Winnica Chodorowa, lubuska Winnica Kinga), co szczególnie dla turystów z zagranicy może być nie lada atrakcją. Polska nie jest kojarzona z produkcją wina, a niektóre z nich potrafią mile zaskoczyć i pozostaną w pamięci jako jedna z wielu kulinarnych ciekawostek.

Tych jest tu znacznie więcej. Czy wiedzieliście, że tradycyjna receptura krówek powstała w Poznaniu? No właśnie, dostępne w Bamberce Krówki z Milanówka, czyli pierwsze na świecie krówki pochodzą z Poznania. To wojenna zawierucha zmusiła rodzinną manufakturę do przeprowadzki w okolice Warszawy. A Benedyktyńka od siedmiu boleści? To likier na bazie ziół i korzeni, sporządzany od początku XVI. Stanowi znakomity dodatek do koktajli, lodów, kawy, potraw. Benedyktyńka z 21 ziół to kolejna z ciekawostek dla których warto wybrać się na Stary Rynek.



Żurek podawany w chlebie

Dla grup zorganizowanych, rodzin, znajomych czy turystów Bamberka organizuje degustacje polskich piw rzemieślniczych, warsztaty przygotowania pyry z gzikiem i szarych kluch. Goście witani są chlebem i solą, a współpracujący z restauracją animatorzy mogą przygotować takiemu specjalną, przebieraną oprawę. Warsztaty połączyć można ze zwiedzaniem budynku Wagi Miejskiej.

startych, surowych ziemniaków. Ich nazwa pochodzi od charakterystycznej barwy, jaką nadaje im ten składnik. Szare kluski podawano już w XIX wieku, kiedy to w Wielkopolsce spopularyzowały się ziemniaki. Pojawiały się w książkach kucharskich, m.in. w Najnowszej kuchni Marty Norkowskiej z 1918 roku i w książce Dobra Gospodyni, czyli podręcznik kucharski dla polskiego domu z 1933. (Zródło:[Wikipedia](#))



Szare kluchy z kapusta i skwarkami

Warsztaty kulinarne organizowane są już nawet dla 3-4 latków, którzy odwiedzają restaurację w ramach przedszkolnych wycieczek. Dla rodziców z małymi dziećmi restauracja przygotowała rodzinny kącik i komfortowy przewijak.



Gęś z pyzami (dostępna cały rok)

Ze wszystkich dań serwowanych w restauracji chcielibyśmy wyróżnić czerninę. Ta serwowana w Bamberce podawana jest z podrobami, szyjkami, skrzydełkami, suszonymi owocami, a przygotowywana jest na wywarze z podrobów. W zupie pływają łazankami domowej roboty.



Czernina z łazankami

Jeśli czernina to dla Was zbyt trudne wyzwanie, to w weekendy macie szansę zamówić doskonały rosół. No i pamiętajcie o ślepych rybach, które jak już dobrze wiecie, z rybami nie mają nic wspólnego.

