

Horn of plenty - nowe oblicze restauracji EGOIST



Restauracja EGOIST w kompleksie City Park / Stare Koszary od pierwszych dni swojego funkcjonowania budziła zainteresowanie i lekkie onieśmienie. Elegancka, efektowna, nieco ekscentryczna, niewątpliwie wywoływała emocje. Dawała jednocześnie poczucie, że decydując się na wizytę w lokalu, panie powinny przyodziać boa z piór, a panowie co najmniej krawaty. Niezwykłość tego miejsca okazała się się krępować wielu gości. Restaurację odbierano jako miejsce "na duże okazje" i niewielu osobom przyszłoby do głowy wpaść tu po prostu na lunch. W nieco ponad rok od otwarcia przyszedł czas na zmiany i oto jest - nowy, nieformalny i jeszcze bardziej otwarty na gości EGOIST - Horn of plenty z Lechem Plucińskim i Łukaszem Tomaszewskim przy sterach!



Tortellini z kaszanką

Zmiana stylu to wynik spotkania właścicieli lokalu ze znanym i cenionym szefem Kuchni Lechem Plucińskim, którego powrót do Poznania bardzo nas cieszy! Praca Lecha zawsze robiła na nas wrażenie i dawała poznaniakom okazję do zetknięcia w wyjątkowym, charakterystycznym i autorskim stylem. To zresztą nie koniec niespodzianek. Stanowisko zastępcy Szefa Kuchni objął bowiem utalentowany Łukasz Tomaszewski!



Lech Pluciński podczas serwisu

Obaj szefowie mają na swoim koncie wyróżnienia przyznawane przez prestiżowy przewodnik kulinarny Gault&Millau 2018. Lech Pluciński zdobył je jako szef kuchni restauracji Figa, a Łukasz Tomaszewski jako szef kuchni restauracji "Kuchnia Wandy". Czy ten duet zdąży zwrócić na siebie uwagę przed finałem kolejnej edycji przewodnika? Trzymamy kciuki, żeby tak się stało! Najważniejsze jednak, że już teraz możemy cieszyć się ich doskonałą kuchnią w restauracji EGOIST - horn of plenty.

Kto jeszcze w Poznaniu otrzymał wyróżnienie przewodnika Gault&Millau? Czytaj więcej o najnowszej edycji przewodnika: [Poznań w przewodniku Gault&Millau 2018](#)



Tortellini z kaszanką



“Horn of plenty”, który dodano do dotychczasowej nazwy to nic więcej jak “róg obfitości”. To pomysł Lecha Plucińskiego. *“Dla mnie Horn of Plenty to skojarzenie muzyczne, mitologiczne i kulinarne w jednym. To symbol różnorodności i obfitości. Tak patrze na kuchnię. To nieskończone źródło inspiracji. Ja nie zamykam się na produkty. Ciągle szukam czegoś nowego. Nasza karta będzie zmieniała się cały czas. To produkty podpowiedzą które pozycje będą znikać i co je zastąpi. Będziemy wymieniać pojedyncze dania, a nie całą kartę. Przewiduję 1-2 zmiany w miesiącu”* - mówi Lech Pluciński. *“Karta ma być wysmakowana, ale swobodna. Chcemy by EGOIST kojarzył się z luzem i nieformalnym stylem. Zmieniliśmy nieco wystrój, co podkreśla że chcemy być postrzegani jako bistro. Zdecydowanie odchodzimy od fine diningu”* - dodaje szef kuchni.



Dorsz, sałata rzymska, puree z bakłażana, groszek, bób, pancetta, sos maślano-kaparowy

W chwili obecnej karta menu to 7 dań głównych i 7 wiosenno-letnich przystawek. Do tego 3 desery i 3 pozycje dla dzieci. Dania główne dostępne są w cenach od 39 zł, a przystawki od 21 zł. Znajdziemy tu wszystko, co oddaje ideę rogu obfitości. W menu jest więc pasta, risotto, ryby, tatar, kaczka i stek. Dania bezglutenowe i wegetariańskie przyrządzane są od ręki, na życzenie klienta. Nie ma ich na stałe w karcie. To co znajdziemy na talerzach to połączenie kuchni francuskiej i śródziemnomorskiej z polskimi akcentami. Przykład? Tortellini z farszem z kaszanki aromatyzowanej oliwą truflową. Niebo w gębie! W deserach nasza ukochana Pavlova, która zgodnie z autorskim pomysłem Lecha Plucińskiego składana jest na talerzu. To także pozycja obowiązkowa podczas wizyty w EGOIST!



Paris Breast (Paryżanka) z kremem pralinowym

EGOIST - horn of plenty czynny jest codziennie w godz. 12:00 - 21:00.

Jesteśmy pod wrażeniem nowej odsłony EGOIST. Polecamy, życzymy powodzenia i bacznie obserwujemy. Jedno jest pewne - w tym miejscu będzie się działo! Do zobaczenia w EGOIST!

Smacznego!

