Regionalny BuwaR



BulwaR to z jednej strony debiut, z drugiej lata doświadczeń. Znana ze swojej jakości restauracja Le Palais du Jardin zmieniła oblicze stawiając na polską kuchnię regionalną. Wybór nowego kierunku okazał się niezwykle trafiony. Zlokalizowana na Starym Rynku restauracja okazała się być odpowiedzią na regionalne apetyty turystów, których nie brakuje w Bulwarze od pierwszych dni po premierze. Również stali gości docenili zmianę, odkrywając polskie smaki w ciekawych aranżacjach Bulwaru.



Historia zmian, jakie nastały w z znanym Le Palais du Jardin nie jest bardzo skomplikowana. Rosnąca

popularność kuchni regionalnej i zwiększająca się ilość turystów, wskazały kuchnie regionalną w jakościowym wydaniu jako kierunek, którego turyści oczekują, a z którym właściciele od dawna chcieli się zmierzyć. Wieloletnie doświadczenia na polu kuchni francuskiej dawały solidny warsztat do tego, by nowa, bardziej lokalna propozycja BulwaRu była nie tylko smaczna ale i ambitna. Czy się udało? Ocenicie sami.

Sprawdź menu restauracji BulwaR: menu



W karcie znajdziemy głównie dania regionalne oraz dania inspirowane polską i wielkopolską kuchnia domową. Określenie domowa odnosi się bardziej do receptur i do dopracowanych smaków niż, do formy podania. Obok czerniny, zupy szczawiowej czy doskonałej kaczki znajdziemy tu takie autorskie propozycje jak na przykład pierożki z kalarepy z nadzieniem ze smażonego sera. Każdy na powitanie dostanie gzik i świeżo pieczony chleb. Jeśli nie jesteście z Wielkopolski i nie wiecie czym jest gzik, to macie dobrą okazję do nadrobienia zaległości. BulwaR pozostawił w karcie mały margines na dania kuchni europejskiej, co pozwoli Waszym towarzyszom, oczywiscie tym mniej zafascynowanym regionalizmami, sięgnąć po znane i popularne klasyki.



Wśród ciekawostek związanych z Bulwarem warto wymienić również i to, że restauracja od lat zajmuje się własnym importem win. Możecie być zatem pewni, że że zarówno jakość serwowanych tu trunków jak i dobór win do potraw będą nienaganne. Zaciekawi Was informacja, że restauracja planuje serwować wina z polskiej winnicy rodziny Turnauów. Zdaniem właściciela lokalu są to wina które powalczą o miano najwybitniejszych polskich win produkowanych obecnie.

Już niedługo Bulwar planuję serwować także śniadania. W dodatku będą to śniadania przygotowywane na oczach gościa. To nie jedyne zamierzenia restauracji na najbliższe tygodnie i miesiące. O wszystkich pomysłach i planowanych akcjach dowiecie się śledząc profil facebookowy lokalu.

Przypominamy, ze Bulwar ma dwa poziomy. Koniecznie zapytajcie o piwnicę, w której znajdziecie ponad sto winnych etykiet! Jest to miejsce niezwykłe po pierwsze dlatego, że zachowało się w praktycznie nienaruszonym stanie. Po drugie dlatego, ze wszystkie elementy efektownego wystroju zaprojektowano w taki sposób, by nie naruszyć oryginalnej konstrukcji piwnic.

Lunch w specjalnej cenie serwowany jest w godz.: 12:00 - 16:00.

Zachęcamy do odwiedzin BulwaRu i do odkrywania nieszablonowych kreacji, które w znacznym stopniu przyczyniają się do atrakcyjności gastronomicznej poznańskiego Starego Rynku.

Smacznego!

Bulwar
Stary Rynek 37, 61-772 Poznań

www.bulwarrestauracja.pl | www.facebook.com/bulwaRrestauracja | tel. +48 533 181 171