

# Drukarnia skład wina i chleba - Das Brot- und Weinkaufhaus



Das "DRUKARNIA Skład chleba i wina" (dt. Druckerei - Brot- und Weinkaufhaus) begrüßt seine Gäste in der Podgórna Straße in Poznań. Das Lokal hat im Februar (2015) eröffnet und ist die zweite Filiale dieser Marke in Polen.



Das Herz der "Druckerei" ist eine traditionelle Bäckerei. Hier wird den ganzen Tag über frisches Brot gebacken und heiße Backwaren bekommt man bereits um 7.00 Uhr morgens. Das Restaurant, das gleichzeitig auch Bäckerei ist, hat über 20 verschiedene Backwaren im Angebot. Hörnchen, Brötchen, Ciabatta und verschiedene Brote werden zum Frühstück und zu den Mittagsgerichten gereicht.



Frühstück außer Haus wird immer beliebter und im Drukarnia bekommt man es zwischen 7.00 und 12.00 Uhr. Zur Auswahl stehen 7 interessante Menüs, die zwischen 10 PLN und 12 PLN kosten und Kaffee, Tee oder Saft beinhalten. Das ist zweifellos eine der interessantesten und preislich attraktivsten Frühstücksangebote der Stadt.

Neben der festen Speisekarte gibt es täglich wechselnde Mittagsangebote für 19 PLN, die eine Suppe und ein Hauptgericht beinhalten. Mittwochs werden zum Mittagstisch vegane Gerichte serviert.

Die Speisekarte ist in Vorspeisen, Salate und Hauptgerichte aufgeteilt. Geräucherter Tofu, Hering mit Lebkuchen oder Miesmuscheln auf Tomaten sind nur einige der verlockenden Gerichte, die man im Drukarnia probieren kann. Aber keine Sorge, neben den exotischen Angeboten gibt es auch Nacken, Burger oder Steaks. Alles ist frisch und wird mit aromatischen Gewürzen und Kräutern zubereitet. Die Gourmets werden die große Weinauswahl zu schätzen wissen.



Außerdem lockt das Frukarnia mit hausgemachten Kuchen. Das Angebot wechselt häufig von Baisertorte bis hin zu Spinatkuchen, aber die Spezialität des Hauses bekommt man immer, hausgemachte Brownies. Hier wird nur mit natürlichen Zutaten gebacken, Tiefkühlware, Fertigprodukte und künstliche Zusätze sucht man vergebens.

In den Räumen des Drukarnia pulsiert ab dem ersten Tag das Leben. Es werden Ausstellungen, Treffen und Workshops organisiert. Die drei Räume und die Terrasse bieten Platz für rund 80 Gäste. Im März lädt das Lokal seine Gäste zu kulinarischen Fotoworkshops ein, die in Zusammenarbeit mit der Stiftung Via Art organisiert werden.

