

Kombinat - polnische TAPAS im Stadtteil Jeżyce



Das Kombinat ist eine TAPAS BAR, hier bestellt man kleine Portionen zu geringen Preisen. Keine Fertigprodukte, keine Chemie! Im Kombinat verwendet man anstatt künstlicher Aromen frische Kräuter aus dem eigenen Gewächshaus und statt kohlensäurehaltiger Getränke werden selbstgemachte Limonaden serviert. Es reichen 3 PLN um lecker zu essen und genauso viel kostet eine Flasche der erfrischenden Getränke. Das Kombinat hat das interessante Angebot der Kościelna Straße erweitert und so seinen Beitrag zum Image des immer schöner werdenden Stadtteils beigetragen.



Tapas, bekannt aus der spanischen und portugiesischen Küche, ist das absolute Gegenteil zur polnischen Küche, die schon immer auf reich gedeckten Tischen, großen Portionen und schweren Speisen basierte. Wie vertragen sich die Tapas mit den polnischen Gaumen? Wir denken, es ist eine wunderbare Kombination, die kalorienreiche Kost war für unsere Großeltern notwendig. Wir möchten leichter, öfter und Ideenreicher essen. Eine Mahlzeit dient nicht nur dazu, den Hunger zu stillen, sie ist auch eine Möglichkeit Zeit mit mit Freunden zu verbringen, das Haus zu verlassen und sich etwas zu gönnen. Die Küche öffnet uns ein Fenster zur ganzen Welt und ist häufig die einzige Möglichkeit den stressigen Alltag etwas zu verlangsamen.



Die Kościelna Straße hat sich in den letzten Jahren so sehr verändert, dass man sie kaum wiedererkennt. Die triste graue Straße ist heute voller Bars, Cafés und Restaurants. Hier bekommt man das kultige Eis, man findet preisgekrönte Restaurants mit regionaler Küche und kann Pizza mit Büffelkäse probieren. Das Kombinat leistet seinen Beitrag in Form von 12-15 Gerichte, die als kleine Portionen serviert werden. Besonders beliebt ist der Dampfkloß mit Schein, Rotwein-Cannelloni mit Quark oder die Hähnchenkeulen. Die Auswahl ist groß und wird häufig variiert und erweitert.



Zu trinken gibt es die bereits erwähnten Limonaden. Sie stammen aus eigener Produktion und an der Rezeptur wurde monatelang gefeilt, genauso wie am Konzept des Lokals, das als Antwort auf die portugiesischen Tapas Bars entstand. Den Betreibern gefiel die Idee, lokale Spezialitäten in einer Form anzubieten, die das Probieren und Freude an der Vielseitigkeit ermöglicht. Außerdem bietet sie die beste Lösung für den kleinen und großen Hunger.



Das Menü schöpft aus der polnischen Küche, begrenzt sich aber nicht auf sie. „Wir experimentieren“ sagen die Inhaber, „Wir möchten ausprobieren welche Gerichte unseren Gäste am besten schmecken, diese bleiben dann etwas länger auf unserer Karte. Wir achten darauf, dass weniger beliebte Gerichte schnell Platz für interessante Neuigkeiten machen.“.

Besuchen Sie das Kombinat und überzeugen Sie sich selbst. Guten Appetit!