

Nifty no 20 - einfach und lecker



Das "Nifty no 20" setzt sich ein Ziel, es soll einfach und lecker sein. Die vom Küchenchef Jakub Ignys servierten polnischen und europäischen Klassiker überraschen durch ihre extreme Schlichtheit und ihren intensiven Geschmack und Duft.



Was zieht man an ins "Nifty no 20"? Ein altes Hemd von Opa, Chucks und zerrissene Jeans sind ideal. Das Restaurant des Hotels "PURO" setzt auf eine informelle Atmosphäre anstatt auf steife Regeln. Die lockere Bedienung, nicht zusammenpassendes Geschirr und Gesellschaftsspiele auf den Tischen geben einem das Gefühl bei alten Freunden zu Besuch zu sein.

Die Gelassenheit im Nifty ist nicht nur ein Vorhaben, sie ist Fakt. Fragt man den Küchenchef nach dem Menü, bekommt man nur ein breites Grinsen. Auf die Frage nach seinen Inspirationen antwortet er, es soll vor allem international, lecker und ohne unnötige Kuriositäten in seiner Küche zugehen. Auf der Karte stehen Fisch, Steak, Hamburger oder auch britische "Fish 'n' Chips". Die Gäste sollen sich wie Zuhause fühlen.



Hefepuffer mit Pflaumenmus

Sowohl auf der Karte, als auch auf dem Teller ist ebenfalls genug Platz für lokale Akzente und saisonale Geschmacksrichtungen. Kürbissuppe, Pilzrisotto, Wildschweintrüben oder Hefepuffer mit Pflaumenmus sind Beispiele der polnischen Sparte auf Niftys interessanter Speisekarte.

Das Restaurant bietet außerdem ein Mittagmenü zu speziellen Preisen und Frühstück in Buffetform.



Jakub Ignys (links) mit seinem Team - Restaurant "Nifty no 20"

"Nifty no 20" im Hotel [PURO](#)

ul. Stawna 12, 61-759 Poznań

www.purohotel.pl/poznan | tel. +48 61 333 1000 | poznan@purohotel.pl