

Barcydzieło - latające cocktaile i polska kuchnia



Flair bartending to sztuka polegająca na przygotowaniu cocktaile z jednoczesnym wykorzystaniem żonglowania i manipulacji przyrządami i narzędziami dostępnymi za barem. Nad głową barmana, którego umiejętności pozwalają na wykorzystanie technik flair, zobaczycie latające butelki, shakery, owoce, kostki lodu, a czasem nawet płyny lewitujące jak we wnętrzu kosmicznego promu. Jednym z lepszych (jeśli nie najlepszym) specjalistą w tej dziedzinie w Poznaniu jest Grzegorz - główny barman i właściciel lokalu Barcydzieło na Żydowskiej 28 w Poznaniu. To nie tylko cocktail bar, to także restauracja serwująca smaczne dania kuchni polskiej i europejskiej.



Jeśli chodzi o bar i jego niezwykle wyróżnik w postaci "flare" to trzeba podkreślić, że Grzegorz zajmuje się tym tematem od 13 lat. Jeśli tylko zwrócicie uwagę na jego pracę za barem, a najlepiej jeśli go trochę zachęcicie, to na Waszych oczach rozegra się prawdziwe show. Latające shakery, cytryny lód, a nawet płyny(!) wprawiają Was w osłupienie. Flair to ciekawe urozmaicenie wizyty w Barcydzieło, ale również fajny pomysł na zamkniętą imprezę urodzinową czy zewnętrzny pokaz. Przyznajemy, że nie mogliśmy oderwać oczu od sprawnych ruchów doświadczonego mistrza, w wykonaniu którego wszystko wydawało się proste. Należałoby jedynie dodać - nie próbujcie tego w domu!



Poza alkoholami wystawionymi na półkach baru, do dyspozycji gości przygotowano menu cocktailowe oparte na rumie cachaca. W zależności od pory roku pojawia się w nim sezonowa wkładka. Kilka ciekawych propozycji wypisanych jest też na tablicy. W sezonie zimowym były to grzane piwa i wina. Piwa i wina na bazie soków wyciskanych i przypraw korzennych dostępne są przez cały rok i stanowią sekretną recepturę lokalu.

Wszystkie dodatki robione są na miejscu. Chodzi o syropy, zioła, musy owocowe i owocowe suszki. Syrop z białej czekolady także produkowany jest na miejscu!



Po wejściu do lokalu Waszą uwagę na pewno zwróci metalowy ananas. To specjalne naczynie, a w zasadzie naczynia, bo podobnych ananasów znajdziecie tu kilkanaście, wykorzystywane jest do serwowania specjalność Barcydzieła. To cocktail na świeżych owocach i podwójnym rumie, serwowany w kilku wersjach smakowych. Dostępna jest również wariacja bezalkoholowa. W wersji bezalkoholowej dostępne są także Virgin Mohito, podawane w pięciu wersjach smakowych. Dla potrzeb większej grupy pytajcie o cocktaile na rumie z winem musującym, serwowane w objętości 4 litrów!



Barcydzieło może się pochwalić kilkoma produktami przygotowanymi na specjalnie zamówienie. Są to między innymi sezonowe piwa warzone dla Barcydzieła. Zimą dostępne w butelkach, a latem lane z kija. Także kawa jest specjalnie selekcjonowana i palona zgodnie z wytycznymi właścicieli. To brazylijska arabica, którą możecie kupić jako ziarna na wynos lub wypić w lokalu.



Na górze w lokalu znajduje się 30 miejsc siedzących. Latem należy to tego doliczyć 200 m ogródka przeznaczonego dla kolejnych 60 osób.

Oferta gastronomiczna, równie ciekawa choć mniej oczywista, to dania kuchni polskiej. Są atrakcją same w sobie, a z dobranymi do nich cocktailami i mocktailami tworzą zupełnie wyjątkową ofertę. To jedyne w Poznaniu miejsce gdzie dania kuchni polskiej i europejskiej łączone są w ramach foodpairingu z cocktailami.



Za kartę menu odpowiadają Błażej Osiński i Adrian Nowaczyk. To młodzi kucharze, którzy swoje doświadczenia zdobywali z znanych i miejscach restauracjach, takich jak Drukarnia, Dynx, Room 55, Rusałka Sama Frajda oraz w Niemczech. Choć obecna karta to dania kuchni polskiej i europejskiej to Arcydzieło zaznacza, że nie stawia sobie na tym polu ograniczeń i nie wyklucza bardziej egzotycznych akcentów.



W menu znajdziemy śledzie, pierogi z kaczką i wołowego tatara. W rankingu gości o pierwsze miejsce na podium bije się kaczka, co nie dziwi nas ani trochę. Była doskonała! Dania można zamawiać pojedynczo lub skusić się, na trzydaniowe set menu w specjalnej cenie.



Restauracja czynna jest do późnych godzin wieczornych. Ostatnie zamówienia przyjmowane są do godziny 23:00. W godzinach od 13:00 do 16:00 pytajcie o zestawy lunchowe w specjalnej cenie.

Smacznego!

Barcydzieło

ul. Żydowska 28/3, Poznań

tel.: +48 883 627 888

www.facebook.com/barcydziorestaurant/

MENU: <https://www.facebook.com/barcydziorestaurant/menu/>

