

# Burger 2.0



Dostęp do świeżych składników i rosnące wymagania klientów zdefiniowały burgera na nowo. Doskonale pieczywo, selekcyjonowane mięsa i autorskie receptury sosów stworzyły nową jakość, dzięki której popularny fast food zamienił się w prawdziwą kulinarną kreację. Nowe smaki zaskakują w małych barach i bistrach, ale również dzielnie bronią honoru gastronomii w eleganckich restauracjach. Burgery 2.0 są dopracowaną recepturą, dostępną w wielu klimata - tycznych lokalach i kolorowych food-truckach rozsiansych po całym mieście. Sezon 2015 był premierą dla kolejnej nowej fali jaką stały się „pulled pork”. Czasochłonny sposób przygotowania mięsa w „porkach” daje niezwykle efekt. Szukajcie ich, bo tym sezonie są już dość powszechnie dostępne, a bez wątpienia warto ich spróbować!

Ostania aktualizacja: 26.01.2018

## Fat Bob Burger

ul. Kramarska 21, 61-765 Poznań  
[Profil Facebook](#) | tel.: +48 794 939 333

Fat Bob Burger działa na rynku od kilku lat. Tuż po otwarciu lokalu mówiono „na mieście”, że jest to miejsce popularne wśród poznańskich szefów kuchni. Podobno wychwalali oni jakość mięsa i sposób jego przyrządzania. Nie do końca wiem czy to prawda, choć zgadzamy się, że w swoim czasie Fat Bob Burger również narobił niezłego zamieszania. Lokal nieznacznie się powiększył i nadal serwuje smaczne i popularne w Poznaniu burgery. Półotwarta kuchnia sprawia, że w części dla gości intensywnie pachnie jedzeniem. Jeśli zaraz po posiłku wybieracie się do filharmonii to może się okazać, że będziecie większą atrakcją niż sam koncert.

## Gołe Baby

ul. Wrocławska 17, 61-838 Poznań  
[www.facebook.com/golebabypoznan](http://www.facebook.com/golebabypoznan) | tel.: +48 884 888 507

Gołe Baby mogły pojawić się i bez echa zniknąć po kilku miesiącach, jakie wiele innych niezauważonych burgerowni. Tymczasem lokal szybko trafił na usta smakoszy i stał się jednym z najczęściej powtarzanych poleceń. Sześć różnych burgerów i cztery sposoby podawania frytek. Czy takim zestawieniem można jakkolwiek zamieszać na rynku? Jak widać można. To pokazuje, że miejsca na kulinarnym horyzoncie jest jeszcze sporo, trzeba tylko... serwować smaczne i powtarzalne jedzenia. Wielkie gratulacje!



*Gołe Baby - ul. Wrocławska 17, Poznań*

## **Food Patrol**

ul. Piekary 1 (róg ul. Św. Marcin), Poznań  
www.foodpatrol.pl | tel.: +48 882 736 437

Food Patrol to jeden z prekursorów burgerowego odrodzenia w Poznaniu. Pojawienie się pomarańczowego food-trucka odbiło się głośnym echem i stało się inspiracją dla wielu naśladowców. Samochód, z którego hamburgery sprzedawane są wprost do rąk przechodniów, dzielnie stawiał czoła konkurencji pozostając w pierwszej lidze. Mimo upływu czasu miejsce nie straciło swojego oryginalnego uroku, a co najważniejsze smaku.

## **Święta Krowa**

ul. Kościelna 9, Poznań  
www.facebook.com/swkrowa | tel.: +48 536 014 135 (Kościelna) | +48 570 452 752 (Kwiatowa)

Święta Krowa to miejsce, w którym można spróbować domowych burgerów przygotowywanych w stu procentach z mięsa wołowego. Menu oferuje kilka stałych pozycji od klasycznych, po bardziej zwariowane i odważne. Co miesiąc w menu zmienia się burger sezonowy. Święta Krowa ma dwie lokalizacje. Drugi adres to ul. Kwiatowa 1 (odchodzi od ul. Półwiejskiej).



## **SomePlace Else (Sheraton Poznań Hotel)**

ul. Bukowska 3/9, Poznań  
www.poznan.someplace-else.pl | tel.: +48 61 655 20 00

Dobra muzyka, profesjonalna obsługa i wysmienita kuchnia Tex-Mex są wyróżnikami markowego SomePlace Else. Pub stanowi wydzieloną część hotelu Sheraton, w którym poznaniacy i międzynarodowi goście mogą pozwolić sobie na odrobinę luzu. W menu SomePlace Else znajdziemy doskonałe hamburgery serwowane z sałatami i grubymi frytkami. To prawdziwa uczta dla fanów

amerykańskiej kuchni. Pozostałe pozycje w barowym menu, głównie mięsne, to wysokiej jakości dopracowane dania, które powinny zadowolić nawet najbardziej wymagających gości.

## Whiskey in the Jar

Stary Rynek 56 oraz Stary Rynek 100, Poznań  
www.whiskeyinthejar.pl | tel.: +48 690 288 898

Znakiem rozpoznawczym lokalu jest dobra muzyka, profesjonalna obsługa i wyśmienita kuchnia prosto z grilla. Fani rock'n'rolla i solidnego jedzenia będą zachwyceni dużym wyborem burgerów w rozmiarze XXL, żeberkami i jakościowymi stekami. Utrzymany w motocyklowym klimacie lokal zaskoczy wszechobecną energią, która nakręci Was do działania przez resztę dnia lub nocy. Muzyka na żywo i klimatyczna stylizacja obsługi pozwolą oderwać się od rzeczywistości, dobrze zjeść i zabawić.

### **Inne ciekawe adresy na [www.burger.poznan.travel](http://www.burger.poznan.travel)**

- [12 Sports Bar & Restaurant](#) - ul. Bułgarska 17, Poznań
- [Burganic](#) - ul. Poznańska 43, Skórzewo (okolice Poznania)
- [Fat Bob Burger](#) - ul. Kramarska 21, Poznań
- [Food Patrol](#) - ul. Piekary 1 (róg ul. Św. Marcin), Poznań
- [Krowi Placek](#) - ul. Szamarzewskiego 16, Poznań
- [Meat us](#) - Żydowska 26, 61-761 Poznań
- [MO.BAR / Wyczesane Porki](#) - ul. Wroniecka 18, 61-763 Poznań
- [Miś Burger](#) - ul. Strzeszyńska 89, Poznań
- [Łapu Papu](#) - ul. Garbary 47, Poznań
- [Burger House](#) - ul. Długa 11, Poznań
- [Le Targ](#) (Stary Browar) - ul. Półwiejska 42, Poznań
- [Pastwisko](#) - ul. Jaroczyńskiego 22, Poznań
- [Święta Krowa](#) - ul. Kościelna 9, Poznań
- [Tequilarnia](#) - ul. Stary Rynek 56, 60-101 Poznań
- [UP in Smoke](#) - ul. Jeżycka 39, 60-101 Poznań (food truck)
- [U Rzeźników](#) - ul. Kościuszki 69, 60-101 Poznań
- [Whiskey in the Jar](#) - Stary Rynek 56, Poznań

oraz restauracje hotelowe:

- [Brovaria](#) - Stary Rynek 73-74, Poznań
- [Nifty No. 20](#) (Puro Hotel) - ul. Stawna 12, Poznań
- [Novotel Malta](#) - Termalna 5, Poznań
- [SomePlace Else \(Sheraton Poznań Hotel\)](#) - ul. Bukowska 3/9, Poznań

