

# ENJOY czyli radość jedzenia



**Jesteś smakoszem? Szukasz miejsca, które zaskoczy Ciebie i Twoich znajomych? Polecamy wizytę w "Enjoy", oddając Was w troskliwe ręce szefa kuchni Dominika Brodziaka.**

Enjoy to koncept kulinarny, który łączy w jedną całość przestrzeń nowej restauracji, osobę niezwykle szefa kuchni i jego kulinarną kreację. Całość przekłada się na niezwykle doznanie kulinarne, za którym stoi nietuzinkowy talent i wiele lat praktyki. Enjoy otworzyła swoje drzwi dla gości w lutym 2014 roku.



*Otwarcie restauracji Enjoy - zespół restauracji*

## **Dominik Brodziak - szef kuchni na medal**

Dominik Brodzik to szef kuchni związany z Poznaniem od kilkunastu lat. Tu stawiał swoje pierwsze kroki, zdobywał doświadczenia i kolejne laury. Dominik jest pierwszym zdobywcą Kulinarnego Pucharu Polski (2001 r.). Był także reprezentantem Polski w konkursie Bocuse d'Or (Stavanger 2008 r.), uważanym za Olimp kulinarnych zmagania na światowym poziomie.



*Dominik Brodziak - szef kuchni restauracji Enjoy*

Praca w kuchni to gra zespołowa. W zespole Enjoy znajdziemy trzech kolejnych zwycięzców Kulinarnego Pucharu Polski. Robert Echaust i Jakub Walczak wywalczyli ten prestiżowy tytuł w roku 2011. Jakub Walczak, tym razem w roli kapitana, powtórzył swój wyczyn z Tomaszem Zdrenką w roku 2013.

## **Menu inne niż wszystkie**

Konstrukcja karty menu ucieka od klasycznego układu. Karta została podzielona na cztery części: START, SIMPLE, FINE DINE i FINISH. Różnorodność propozycji powinna zadowolić każde podniebienie. W menu znajdziemy takie specjały jak:

- Zupa ogórkowa z klopsikami z wędzonych żeberek (15 pln)
- Raviolo z mięsem z policzków wołowych, płynne żółtko , brązowe masło (25 pln)
- Kurczak kukurydziany a'la saltimbocca, puree z pietruszki , sos z białego wina z kaparami, szałwia (45 pln)
- Czekoladowe semifreddo, maliny, orzechy, palone masło, chrupiąca beza (15 pln)



*W kuchni - Foie Gras z piernikiem, chrupiąca chałka z cynamonem, konfitura gruszkowa, Cydr Lubelski*

Niezdecydowanych gorąco namawiamy do tej pierwszej wizyty, która pozwoli wyrobić własne zdanie na temat Enjoy.

Pełna karta menu dostępna pod adresem: <http://poznan.platinumpalace.pl/karta-menu>

### **Po prostu Enjoy!**

Nazwa "Enjoy" odwołuje się do radości płynącej z tworzenia, bycia razem i wspólnego biesiadowania. Smakując dania serwowane w restauracji szybko uświadamiamy sobie, że ta nazwa oddaje w pełni charakter miejsca. To oczywiście nie tylko smak potraw. To także nastawienie otwartej obsługi, która w nienachalny sposób pomaga uciec od zgiełku dnia codziennego.



*Restauracja Enjoy*

Wnętrze restauracji, pełne światła i kolorowych akcentów stanowi prawdziwy azyl. Obiad czy gazeta przeczytana nad kawą - każdy powód jest dobry by zaszyć się na chwilę na słonecznym tarasie Enjoy.

### **Enjoy dla dzieci czyli smacznie i bez ekstrawagancji**

W menu znajdziemy także świeżo tłoczone soki, np. z zielonego ogórka i jabłka czy sok marchwiowy z jabłkiem i świeżym imbirem. Menu dla dzieci ucieszy rodziców, którzy z niechęcią patrzą na wszechobecne frytki i rybne paluszki. Enjoy dla dzieci to m.in. rosół z makaronem, leniwe z cukrem i brązowym masłem i klopski wieprzowe z puree i fasolką.

### **Z drugiej strony lustra**

Mamy szczęście. Poznaliśmy Enjoy "od kuchni". Atmosfera przypomina artystyczne atelier. To tu powstają autorskie dania. Uśmiechy na twarzach, ład i spokój. Ktoś wacha zioła szukając inspiracji, ktoś inny eksperymentuje z nowym sosem. Szef sprawdza towar upewniając się, że wszystko jest świeże. Z każdym można porozmawiać. Wszyscy chętnie dzielą się swoimi doświadczeniami.



## W kuchni

Tu nawet podczas największych imprez wszystko jest pod kontrolą, a sprawdzeni w boju kucharze w skupieniu realizują przypisane im zadania - tak pracują najlepsi.

Restauracja Enjoy znajdziemy u zbiegu ulic Reymonta i Wypiańskiego, vis a vis poznańskiej Areny. Restauracja stanowi część czterogwiazdkowego hotelu Platinum Palace Residence:

Hotel Platinum Palace Residence\*\*\*\* i [Restauracja Enjoy](#)  
Poznań 61-791, ul. Reymonta 19 (wejście od ul. Wypiańskiego)  
rezerwacja stolika: tel. +48 61 882 39 40, +48 519 303 011

Sprawdź także:

Kulinarny Puchar Polski: <http://kpp.mtp.pl/pl/>

Bocuse d'Or: <http://www.youtube.com/watch?v=JhBb1TsY6q8>

Tekst: Jakub Pindych

Chcesz przedstawić nam swój lokal? Masz pomysł na artykuł? Skontaktuj się z nami:  
[biuro@plot.poznan.pl](mailto:biuro@plot.poznan.pl)