

# Enjoy - jesienne menu Dominika Brodziaka



Dominik Brodziak przyzwyczaił nas do niezwykle wysmakowanej i stosunkowo prostej kompozycji dań. Jesienna karta oddaj styl pracy szefa kuchni, sięgając po jesienne i zimowe składniki.



*Łosoś norweski, pieczone buraki, coulis z malin, ser kozi, musztardowiec*

[Restauracja Enjoy](#) to bardzo kameralne miejsce. Nienachalna elegancja pozwala podkreślić wysokie ambicje restauracji i uświetnić każde spotkanie. To jednak miejsce, które w żaden sposób nie krępuje i nie przytłacza. Przeszklony zimowy ogród stwarza niezwykłą scenerię, kolorowe akcenty ożywiają wnętrze. Na ocenę restauracji mamy zaledwie chwile, bo gdy oddamy się posiłkowi to nagle stracimy zainteresowanie wszystkim co dookoła.



*Wątróbki drobiowe, ciemne porto, konfitura z suszonej śliwki i moreli*

Szef Dominik Brodziak za najważniejsze produkty w swojej kuchni uważa sól i masło. Ceni sobie prostotę i perfekcję wykonania. Wzorem "gwiazdkowych" restauracji na talerzach znajdujemy 2-3 składniki, starannie wyeksponowane i skomponowane.

Jesienna karta to wątróbka, karkówka, ryby czy owoce lasu. Jest tu wszystko co jesienią i zimą dostępne i smaczne. Jeśli jeszcze nie byliście gośćmi [Enjoy](#), to namawiamy do wizyty. Jesteśmy pewni, że będziecie tam wracać.



*Poledwica z dorsza, chrupiąca skórka, prażona cebula, groszek zielony*

Przedstawione na zdjęciach potrawy są mniejszymi porcjami, przygotowanymi specjalnie dla potrzeb menu degustacyjnego.

Zapraszamy do zapoznania się z jesiennym menu restauracji Enjoy: [Enjoy restaurant - menu jesienne 2014](#)

[Enjoy restaurant](#) - Platinum Palace Residence  
Reymonta 19, 60-791 Poznań  
[www.platinumpalace.pl](http://www.platinumpalace.pl) | tel. +48 61 882 39 40 | [residence@platinumpalace.p](mailto:residence@platinumpalace.p)

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

# AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE

**Tekst:** [www.poznan.travel](http://www.poznan.travel) | **Foto:** [www.poznan.travel](http://www.poznan.travel)