

Kombinat - polski TAPAS na Jeźcach



Kombinat to TAPAS BAR, w którym zamówimy niewielkie porcje w bardzo przyjaznej cenie. Żadnych gotowców, żadnej chemii. Kombinat zamiast sztucznych aromatów wykorzystuje zioła z własnej szklarni, a w miejsce gazowanych napojów wytwarza własne lemoniady. Wystarczy 3 PLN by smacznie zjeść i dokładnie tyle samo by zamówić butelkę orzeźwiającego napoju. Kombinat uzupełnił ciekawą ofertę ulicy Kościelnej, dokładając swoją cegiełkę do wizerunku piękniejących Jeźc.



Tapas znany z kuchni hiszpańskiej czy portugalskiej to przeciwległy biegun do polskiej kuchni, która zawsze kochała zastawione stoły, wielkie porcje i ciężkostrawne dania. Czy taka forma ma szansę sprawdzić się w zestawieniu z polskimi gustami? Naszym zdaniem tak. Kaloryczna kuchnia potrzebna była naszym dziadkom. My chcemy jeść lżej, częściej i z pomysłem. Posiłek to nie tylko życiowa konieczność, to także sposób na spędzanie czasu, pretekst do wyjścia z domu czy spotkania ze znajomymi. Kuchnia to furtka na świat i często jedyny sposób na wyhamowanie w codziennym biegu.



Kościelna na przestrzeni ostatnich lat zmieniła się nie do poznania. Szara i smutna ulica jest dziś pełna barów, kawiarni i restauracji. Zjemy tu kultowe lody, znajdziemy nagradzaną restaurację regionalną i spróbujemy pizzy z serem z bawolego mleka. Kombinat dokłada do tej oferty swoją propozycję, którą stanowi 12-15 dań serwowanych w postaci niewielkich porcji. W menu lubiana przez gości pyza z karkówką, cannelloni z czerwonego wina z twarogiem czy udka z kurczaka. Wybór jest na prawdę spory, a na tablicy stanowiącej kartę dań ciągle znajdujemy jakieś nowości. Część oznaczona jest dopiskiem VEGA i VEGE.



Do picia wspomniane już lemoniady. To domowa produkcja, której receptury opracowywano kilka miesięcy. Tak samo jak koncepcję całego lokalu, który powstał jako polska odpowiedź na portugalskie tapas bary. Właściciele urzekło, że lokalne specjały dostępne są w formie, która pozwala próbować i cieszyć się różnorodnością lokalnej kuchni. Jest także uniwersalnym rozwiązaniem na mały i duży głód.



Menu mocno eksploatuje polską kuchnię, ale się do niej nie ogranicza. Eksperymentujemy - mówią właściciele - Sprawdzamy jakie dania najbardziej smakują naszym gościom i te właśnie pozycje pozostają w naszym menu na dłużej. Pilnujemy by dania mniej popularne zastępowały ciekawe nowości - dodają.

My zapraszamy do Kobinatu i życzymy smacznego!



Kombinat - Tapas Bar & Restaurant

Kościelna 48, Poznań

www.facebook.com/pages/Kombinat | tel. +48 513 105 706

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:
AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE