

Poznań w przewodniku Gault&Millau 2020 - VI Gala Żółtego Przewodnika za nami



Premiera szóstej edycji Żółtego Przewodnika Gault&Millau za nami! Towarzyszyło jej wręczenie nagród najlepszym w Polsce szefom kuchni. Przewodnik, który po raz drugi z rzędu wyróżniał lokale także w kategorii POP, wyróżnił prawie sześćdziesiąt poznańskich lokali! W tym roku mocno eksponowano aplikację mobilną, która poza treściami dostępnymi w wersji papierowej oferuje również kilka praktycznych rozwiązań takich jak wyszukiwanie, nawigacja i galeria zdjęć. Aplikacja pozwala odszukać wyróżnione przez przewodnik restauracje w dowolnym mieście, co stanowi niewątpliwą przewagę nad wersją papierową. Serdecznie gratulujemy kucharzom oraz wyróżnionym restauracjom, barom i kawiarniom! Namawiamy także do rezerwowania stolików i częstych odwiedzin! Czas byście i Wy sprawdzili czy komplementy są zasłużone. Jeszcze raz gratulujemy i życzymy smacznego!

#Gault&Millau 2020 #Gault & Millau 2020 #Żółty Przewodnik 2020 #G&M 2020



Przewodnik Gault&Millau to jedna z dwóch prestiżowych francuskich serii wydawniczych (obok Michelin) recenzujących rynek gastronomiczny. Miejsca w przewodniku nie można sobie kupić i nie da się umówić wizyty inspektora dokonującego ocen. System ocen opiera się na punktach i czapkach. Restauracje, które znalazły się w żółtej książce otrzymały co najmniej 10 na 20 możliwych punktów. Po przekroczeniu tej granicy lokale dostają dodatkowo od 1 do 5 czapek. Jednym słowem, im więcej czapek, tym lepsza ocena profesjonalistów z Gault&Millau.



Zespół Nifty No.20 (Hotel PURO Poznań) z przewodnikiem Gault&Millau Polska

Nazwa przewodnika pochodzi od nazwisk jego twórców, dwóch krytyków kulinarnych. Byli to Henri Gault (1929-2000) i Christian Millau (1965-2017). Trudna, francuska nazwa powinna być wymawiana jako: [go e mijo].



Liczba poznańskich restauracji dotrzeżonych przez inspektorów rosła z roku na rok. W wydaniu na rok 2017 było ich dwadzieścia pięć, w wydaniu na rok 2018 było ich trzydzieści dziewięć, a w najnowszej edycji jest ich około sześćdziesięciu! Liczba wyróżnionych miejsc wrosła między innymi dlatego, że Żółty Przewodnik już po raz drugi nagradza lokale w stosunkowo nowej kategorii POP. Są to miejsca, które nie są restauracjami, a mimo tego cieszą znakomitymi smakami i atmosferą. Wśród nich znalazły się najlepsze cocktail i wine bary, kawiarnie, cukiernie oraz street food w wydaniu gourmet.



Co wynika z tego typu zestawień i rankingów? Dla jednych to podpowiedź, a dla innych przyczynek do dyskusji. Naszym zdaniem każdy pretekst do tego by wyjść do restauracji jest dobry, a opinia Gault&Millau to merytoryczna ocena, którą miło skonfrontować z własnymi odczuciami.

Restauracje z Poznania i okolic rekomendowane w edycji 2020:

1. 3 Kapary, kategoria POP,
2. [A Nóż Widelec](#) (15/20), 3 czapki,
3. Aroma by Patryk Dziamski (11,5/20), 1 czapka,
4. Autentyk Kuchnia i Ludzie (14,5/20), 2 czapki,
5. [Bazar 1838](#) (11,5/20), 1 czapka,
6. [Blow Up Hall 5050](#) (12/20), 1 czapka,
7. Bo., kategoria POP,
8. Chmielnik, kategoria POP,
9. Ministerstwo Browaru, kategoria POP,
10. [Concordia Taste](#) (13,5/20), 2 czapki,
11. [Cucina Restaurant](#) (14,5/20), 2 czapki,
12. Dąbrowskiego 42 (10,5/20),
13. Dynx (10,5/20),
14. [Eatalia Borówiec](#) (11/20), 1 czapka,
15. [Eatalia Poznań](#) (11,5/20), 1 czapka,
16. [Fiesta del Vino](#) (11,5/20), 1 czapka,
17. [Figa](#) (12, 5/20), 1 czapka,
18. [Figaro](#) (11,5/20), 1 czapka,
19. Flavoria (11/20), 1 czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu,**
20. Gusto Food & Wine (11,5/20), 1 czapka,
21. Lars, Lars & Lars (12/20), 1 czapka,
22. [Magazyn](#) (11,5/20), 1 czapka,
23. Masimiliano Ferre (10/20), **NOWOŚĆ w zestawieniu,**
24. Matii Sushi (11/20), 1 czapka,
25. Miejscówka, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu,**
26. [Milano](#) (11/20), 1 czapka,
27. Min's Table, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu,**

28. Ministerstwo Browaru, kategoria POP,
29. Modra (10,5/20),
30. Moja Wina, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
31. [MOMO Love at first bite](#) (11/20), 1 czapka,
32. Może Zboże (10,5/20), **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
33. [MUGA](#) (15/20), 3 czapki,
34. MUS Bar & View (12/20), 1 czapka,
35. Nadzieja Je Sus, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
36. Nifty no.20 (12/20), 1 czapka,
37. [Oskoma](#) (15,5/20), 3 czapki,
38. [Papierówka](#) (11/20), 1 czapka (lokal ponownie otwarty),
39. Parle Patisserie, kategoria POP,
40. Pączus i kawusia, kategoria POP,
41. Petit Paris Sołacz, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
42. Pychotki, kategoria POP,
43. Projekt Kuchnia (11/20), 1 czapka,
44. Przyjemność, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
45. [Ratuszowa](#) (11,5/20), 1 czapka,
46. Republika Róż (11,5/20), 1 czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
47. Restauracja Indian Steak (11/20), 1 czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
48. Restauracja Pesto (11,5/20), 1 czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
49. Restauracja Pod Niebieniem (11/20), 1 czapka,
50. Restauracja Sarbinowska (12/20), 1 czapka,
51. Salon z Ogrodem (11/20), 1 czapka,
52. Słoń Seafood & more (11/20), jedna czapka,
53. Smaczki Maszki (12/20), 1 czapka, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
54. [SPOT.](#) (12,5/20), 1 czapka,
55. Start, kategoria POP,
56. Szarlota Bistro (10,5/20),
57. Taczaka 20, kategoria POP,
58. Tasaky (11/20), 1 czapka,
59. The Time (12,5/20), 1 czapka,
60. Trzecia kawa, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
61. Twoja Wina, kategoria POP, **NOWOŚĆ w zestawieniu**,
62. UNO, kategoria POP,
63. U Rzeźników (11/20), 1 czapka,
64. Why Thai Food & Wine (11,5/20), 1 czapka,
65. [Winiarnia Mielżyński](#) (10/20),
66. Wypas, kategoria POP,
67. YetzTu, kategoria POP,
68. Yeżyce Kuchnia, kategoria POP,
69. ZenOn, kategoria POP,
70. ZENIT, kategoria POP,

Premiera szóstej edycji przewodnika odbyła się w Warszawie w dniu 25 listopada. Podczas uroczystej gali nagrodzono najlepszych szefów kuchni i zaprezentowano gościom szóste wydanie przewodnika. Przewodnik trafił do sprzedaży i dostępny będzie innymi w naszym punkcie informacji turystycznej - Stary Rynek 59.

Gratulujemy!