Pyrabar

Pyrabar
ul. Strzelecka 13, 61-845 Poznań
tel.: +48 61 851 67 62
https://www.facebook.com/pyrabar/

#POIgastro #BackAfterCovid #kuchniaPolska #rodzinnyObiad #StaryRynekiOkolice #zPrzyjaciolmi #nalunch #gastroTOP50 #gastroINSTA #gastroDESIGN #pyra bar #pyrabar #pyry #pyra #pyrki #gastroCiekawostki

#BackAfterCovid - lokal został ponownie otwarty po okresie ograniczeń zwiazanych z COVID19.

Dzięki insPYRAcji prawdziwie undergroundowym potencjałem ziemniaka stworzony został Pyra Bar. Jedyne takie miejsce, które z polotem serwuje dania skomponowane z pyr, czyli kartofli. Łagodny zBoczek i ostry Kurczak Cukinsyn w roli zapiekanki, Potejta, czyli ziemniaki w mundurkach, znalazło się też miejsce na regionalne odsłony ziemniaka: Pyrę z Bzikiem (czyt. gzikiem), czy kartofla zrobionego na szaro (szarą kluskę).

Czy wiecie, że Pyra bar w Poznaniu ma już ponad 10 lat?! Powstał w 2009 roku jako lokal adresowany do młodego pokolenia, szukającego przyzwoitej, lokalnej kuchni w rozsądnej cenie. Pyra (po poznańsku ziemniak) to główny składnik dań dostępnych w menu. W Pyra bar wypiekają ciasta ziemniaczane, robią burgery w ziemniaczanej bułce oraz smażą pączki ziemniaczane! Poza tymi ciekawostkami zjemy bardziej oczywiste dania takie jak pyra z gzikiem, ziemniaczane zapiekanki, placki ziemniaczane i szare kluchy. Drobne elementy wystroju humorystyczne nawiązują do stylistyki PRL. Lokal stanowi połączenie małego, miejskiego bistro z przyzwoitym, nowoczesnym fast foodem. Czekają na was dwie sale restauracyjne i letni ogródek. To dobre miejsce na szybki lunch i wizytę ze znajomymi odwiedzającymi Poznań, zwłaszcza tymi z zagranicy. To także fajny pomysł na niedzielny, rodzinny obiad.

Pyra bar
Pyra bar
www.POZnan.travel

Pyra bar
www.POZnan.travel

Pyra bar
www.POZnan.travel

www.POZnan.travel

www.POZnan.travel