

Restauracja Bazar 1838 - sezonowe menu Jacka Fedde



Poznański [Bazar](#) to miejsce szczególne. Zgodnie z zamierzeniami inicjatorów budowy, Bazar był nie tylko centrum polskiego życia gospodarczego i kulturalnego Poznania pod zaborem pruskim, ale także miejscem spotkań towarzyskich i zabaw. Mieścił się tu hotel, kawiarnie, sale zebrań, wielka Sala Biała, a także sklepy polskich kupców. W salach Bazaru organizowano uroczystości patriotyczne, odczyty i koncerty, bale. Bazar wschodzi na nowo, a jednym z pierwszych elementów ogromnej inwestycji jest zlokalizowana w murach Bazaru restauracja- Bazar 1838.



Ceviche z przegrzebek podane z purée ze słodkich ziemniaków, filecikami z pomarańczy, świeżą kolendrą, avocado i posypką z chleba kukurydzianego.

"Bazar 1838" to pierwsza restauracja Bazaru. Z założenia ma być restauracją autorską, ambitną i elegancką. Ma być również restauracją dostępną cenowo. Czy założenia udaje się realizować? Zachęcamy do odwiedzin.

Nasza wizyta w restauracji "Bazar 1838" poświęcona była nowemu, autorskiemu menu szefa kuchni

Jacka Fedde. Menu drugiej połowy lata i wczesnej jesieni wykorzystuje produkty sezonowe i lokalne specjały.



*Sałatka z kompresowanego arbuza aromatyzowanego miętą, podana z serem feta,
letnimi sałatami i klasycznym sosem vinaigrette.*

"Bazar 1838" to zarówno propozycja na elegancki lunch jak i wykwintną kolację. Smakosze docenią dopracowane połączenia aromatyczne i smakowe oraz elegancką formę podania. Szefowie kuchni przygotowują wszystkie dania od podstaw, więc zaskoczą nas takimi rarytasami jak marynaty własnej produkcji, dogrzewane na miejscu mięsa czy wędliny własnego wyrobu.



Dziki łosoś francuski gotowany w palonym maśle, podany z Pappardelle ze świeżego ogórka, doprawiany naturalnym jogurtem, świeżą kolendrą i dzikim ryżem.

W okresie letnim restauracja "Bazar 1838" zaprasza do letniego ogródka na tyłach restauracji. Elegancki dziedziniec pełen zieleni pozwoli uciec na chwilę od zgiełku miasta. W ciepłe dni polecamy doskonale chłodniki, sałatki i doskonale desery. Fanów słodkości ucieszy fakt, że poza wyborem deserów z karty menu, czeka na Was także gabłota pełna ciast, kremów i musów. Wszystko doskonale i wyrabiane na miejscu.



*Pieczony na chrupko brzuszek ze świni złotnickiej ,
podany z puree z pieczonych jabłek, sosem cydrowym i ziemniakami boulangere.*



*Panna cotta z białą czekoladą podana z owsianym ciastkiem,
galaretką z czerwonych porzeczek, makaronikami malinowymi i lodami jeżynowymi.*

Zapraszamy do restauracji Bazar 1838. Smacznego!

Pełne menu dostępne na stronie: www.bazar1838.pl