

Smaki jesieni, przedsmak zimy



Jesień to okres bardzo kolorowy w kuchni polskiej i w kuchni regionalnej. Na stołach królują grzyby, ryby i mięsa z doskonałymi dodatkami z warzyw i owoców. Jest kolorowo i coraz bardziej kalorycznie, co polska tradycja wypracowywała przez wieki przygotowując się do ciężkiej zimy.

Dzisiejsza kuchnia jesienna już nie musi nas tuczyć, wystarczy że nas przyjemnie rozgrzeje. Ważne jest także by pobudzała zmysły, a nie tylko zaspokajała apetyt. Na szczęście o wrażenia nie musimy się martwić, ponieważ jesień roztacza wiele inspiracji, chętnie wykorzystywanych przez szefów kuchni także w Poznaniu. Restauracje i szefowie kuchni zainspirowani kolorami i smakami jesieni proponują sezonowe menu, specjalne wkładki tematyczne i warsztaty kulinarne.

Zapraszamy do zapoznania się z jesienną ofertą kulinarną Poznania.

Zima w restauracji TASTE_it



Jeśli w kręgu Waszych kulinarnych zainteresowań znajdują się kuchnia regionalna i dziczyzna to kolejny weekend należałoby spędzić w pod poznańskim Puszczykowie. Restauracja [TASTE_it](#) to część kompleksu hotelowo rekreacyjnego, który swoim wyjątkowym designem i jakością oferowanych usług, zaskarbił sobie sympatię wielu gości.

Enjoy - jesiennie menu Dominika Brodziaka



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

Biesiada Świętomarcińska w Hotelu Mercure



O dobre nastroje gości zadba DJ.

Hotel Mercure Poznań zaprasza na Biesiadę Świętomarcińską! Biesiada odbędzie się w dniu 10 listopada (poniedziałek), w wieczór poprzedzający słynną poznańską paradę. W menu serwowanym w postaci bufetu znajdziemy przede wszystkim gęsinę i Rogale Świętomarcińskie. Warto przypomnieć, że cukiernia hotelu Mercure to [50 lat tradycji](#) wypiekania słodkiego poznańskiego przysmaku.

Jesienna FIGA



Jesień dotarła także do restauracji FIGA. Szef kuchni Lech Pluciński zaprasza gości na dania wykorzystujące bogactwo tej niezwyklej pory roku. W menu znajdziemy między innymi dynię, buraki, grzyby i jagody.

Sezon na drób i owoce lasu



Już w najbliższy piątek - 17 października - rozpoczynamy Sezon Na Drób i Owoce Lasu! Tematem przewodnim będzie m.in. gęsiną, kurczak z chowu, zrównoważonego, perliczka, bażant, czy kaczka, które w połączeniu z grzybami, borówkami i jagodami prezentują się wyśmienicie!

Jesienne menu restauracji CUCINA



Dobrze znana poznaniakom i turystom Cucina zmieniła przez wakacje swoje oblicze. Prezentacja nowych wnętrz to także okazja do premiery jesiennej karty menu. Szef kuchni Ernest Jagodziński jak zwykle staje na wysokości zadania i odkrywa przez nami prawdziwe dzieła sztuki kulinarnej. W jesiennym menu znajdziemy owoce sadu, lasu i jarzębinę.

Oktoberfest w restauracji Gusto



Niemieckie piwo, wursty i precle przez miesiąc królować będą w restauracji Gusto. Przez miesiąc miłośnicy tradycyjnego Oktoberfest znajdą w gościnnych progach Gusto namiastkę bawarskiej tradycji.

