

# Szlak poznańskiej pyry - 62 bar & reastaurant



Cześć Wiara! Co powiecie na wspólną podróż po poznańskich restauracjach serwujących ciekawe dania z ziemniaków? Pierwszą restauracją, do której Was zabieramy jest [62 Bar & Restaurant](#). To prawdziwy klejnot poznańskiej gastronomii, w dodatku tak schowany, że niewielu wie o jego istnieniu. Szef kuchni Jarek Kin chętnie sięga po produkty regionalne i z wyczuciem nadaje im lekką, współczesną formę.

[#poznanska](#) [#szkalpyry](#) [#pyra](#)

Restauracja proponuje nam poznańską pyrę w postaci:

- wielkopolskiej polewki z krokietem ziemniaczanym,
- szagówek z serem wielkopolskim,
- blina ziemniaczanego z pstrągiem.

Szef kuchni Jarek Kin to również trener polskiej reprezentacji w najbardziej prestiżowym konkursie świata - Bocuse d'Or. W zakończonych przed tygodniem zmaganiach konkursowych to właśnie pyra została postawiona w świetle reflektorów, a czołówka europejskiej gastronomii miała na swoich talerzach oddać siłę i charakter ziemniaka, uważanego za jeden z bardziej uniwersalnych i ciekawych produktów w gastronomii. Jarek Kin robi to doskonale, więc rezerwujcie stolik zanim zmieni się menu!