

Tartak - domowe tarty na Taczaka



Tartak, nowa lunchówka serwująca domowe tarty, działa od początku września na ul. Taczaka. Lokal uzupełnia bogatą ofertę tego zakątka Poznania. Taczaka oferuje poznaniakom i turystom ogromną różnorodność propozycji gastronomicznych.

Tartak to restauracja rodzinna, prowadzona przez gotujących właścicieli. To ogromny plus, który wróży zaangażowanie i serce kuchni. Pierwsza wizyta w tartaku mile zaskakuje swobodną, przyjazną atmosferą. Można tu nie tylko smacznie zjeść ale i porozmawiać o kulinarnych pasjach twórców projektu.



W menu znajdziemy zupy, sałatki i oczywiście tarty domowego wypieku. Świeże naturalne składniki to dziś popularny slogan. Niezmiernie cieszy fakt, że w tartaku wcielono go w życie.

Tartak oferuje codziennie 4 tarty wytrawne (obiadowe), z czego dwie to propozycje wegetariańskie, oraz 2 tarty słodkie. Smaki zmieniają się praktycznie codziennie, a właściciele nie stronią od eksperymentów- jak na razie udanych. Klin, bo tak właśnie nazywa się tu 1/6 tarty

serwowana jako porcja, podawany jest z sałatką. Dressing własnej produkcji to pierwszy miły akcent, drugim jest sos do suchego brzegu tarty, z którym zostajemy zwykle na talerzu. Brawo Tartak! Jesteśmy w Poznaniu i nie lubimy marnować dobrego, a dzięki pomysłowi z sosem owo dobre staje się jeszcze lepsze. Mimo, że porcja jest sycąca, warto rozważyć słodki finisz i kawę.



Wystrój lokalu nawiązuje do nazwy. Jesteśmy w tartaku, więc nad naszymi głowami znajdziemy stare strugi (heble), piły i okazały komplet starych narzędzi stolarskich. Jest tu sporo drewna, jak na tartak przystało, co ociepla pomieszczenie i nadaje mu ciekawy klimat.

W sezonie, który niestety powoli dobiega końca, posiłek możemy zjeść na leżakach na zewnątrz lokalu.



Z przyjemnością patrzymy na Tartak, jak i na całą ul. Taczaka, która pięknieje w oczach i co chwila zaskakuje nową ofertą. Polecamy wycieczkę w te rejony i poszukiwanie własnego "ulubionego miejsca". Zapewniamy, że wybór jest spory!

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE

Tekst: www.poznan.travel | **Foto:** www.poznan.travel