

BAZAR POZNAŃSKI 1838

HOTEL • GALERIA • BIZNES

BAZAR POZNAŃSKI DAWNIEJ

Jest rok 1838. Podczas corocznego Jarmarku Świętojańskiego z inicjatywy Karola Marcinkowskiego, grupa ziemian wielkopolskich wraz z Maciejem hrabią Mielżyńskim tworzy spółkę udziałową Bazar Poznański. Przyświeca im idea stworzenia instytucji, która byłaby ośrodkiem życia towarzyskiego, a także zajmowałyby się „podnoszeniem oświaty, rolnictwa, przemysłu i handlu Wielkopolski”. Ale najważniejszym celem, jest stworzenie miejsca będącego ostoją polskości na terenie zaboru pruskiego. W tym celu postanawiają zbudować „Bazar Poznański”. W jego murach pomieścić się ma 70 pokoi dla podróżnych, restauracja, winiarnia, cukiernia, kawiarnia, sala balów i zgromadzeń oraz 19 sklepów kupieckich.



Ignacy Paderewski przed Bazarem
Poznańskim

Następnego dnia wybuch Powstanie Wielkopolskie.

W okresie międzywojennym „Bazar” nie traci na swojej świetności. Doceniany jest dzięki najwyższej klasy hotelowi, znakomitej restauracji oraz słynnej już piwnicy, w której przechowywane są najlepszej jakości wina i inne trunki. Od momentu założenia do roku 1939 bywają tutaj politycy i mężowie stanu – Wojciech Korfanty, Ignacy Paderewski, Józef Piłsudski, marszałek Ferdinand Foch, sławni uczeni – Stanisław Tar-nowski, Kazimierz Morawski, pisarze: Adam Asnyk, Henryk Sienkiewicz, Władysław Reymont, Józef Weysenhoff, artyści – Ludwik Solski, Stefan Jaracz, Wojciech Kossak, Zygmunt Noskowski,

Jan Kiepura i wiele innych znakomitości.

II wojna światowa to trudny okres dla „Bazaru”. Po zajęciu Poznania przez wojska niemieckie z hotelu wywieziono jego ekskluzywne wyposażenie oraz ogromne zapasy najlepszych win. Do roku 1945 funkcjonuje pod nazwą „Posener Hof”. W czasie wyzwania gmach ulega poważnym zniszczeniom.

Spółka „Bazar Poznański” do roku 1949 własnymi środkami częściowo odbudowuje gmach. Zmiany ustrojowe doprowadzają do odebrania prawowitym właścicielom zarządu nad majątkiem. W 1950 roku pod szyldem „Orbis Bazar” przyjmowani są pierwsi hotelowi goście.

W roku 1990 prawowici właściciele odzyskują swoje prawa i przystępują do przywracania dawnej świetności budynkom. „Bazar”, który dzisiaj możemy oglądać jest odzwierciedleniem czasów jego największej świetności. Jego historia, architektura i atmosfera w nim panująca czynią to miejsce szczególnym. „Bazar Poznański” jest nierozłączną częścią zarówno Poznania, jak i historii Polski.

RESTAURACJA „BAZAR 1838”

Od początku miejscem chętnie odwiedzanym przez poznaniaków była bazarowa restauracja, wielką estymą cieszyły się też bazarowe wina. To właśnie wina, zgromadzone w piwnicach, stanowiły największą część majątku przedwojennego Bazaru. To Bazar dostarczał wina na przyjęcie marszałka Focha, jak również innych znanych postaci goszczonych w Poznaniu.

Po latach przerwy Spółka Bazar Poznański powraca do tradycji i otwiera podwoje swojej pierwszej z restauracji, którą ze względu na historię miejsca nazwano „Bazar 1838”. Ponownie poznaniacy mogą spróbować dań opracowanych przez Szefa kuchni - Dawida Drgas.

Kuchnia restauracji opiera się na polskiej tradycji kulinarnej, w nowoczesnej i eleganckiej formie.

Zapraszamy i życzymy niezapomnianych wrażeń.

NAJPIĘKNIEJSZA SALA BALOWA

Sercem gmachu Bazaru Poznańskiego jest jedna z najpiękniejszych w Polsce sal balowych, nazywana „Salą Białą”. Na pierwszym balu karnawałowym w niej zorganizowanym pojawili się najwybitniejsi przedstawiciele szlachty i mieszczaństwa wielkopolskiego. Tak miało już pozostać przez kolejne długie lata, kiedy dzięki licznym balom, koncertom, odczytom stała się ona istotnym elementem poznańskiego życia towarzyskiego. W jej wnętrzu koncertował Henryk Wieniawski, Ferenc Liszt, występował Jan Kiepura, po swojej wystawie oprowadzał Wojciech Kossak, utwory przedstawiali Sienkiewicz, Asnyk, Reymont i wielu, wielu innych.

Pod urokiem Sali Białej byli wszyscy goście. Nic też dziwnego, że goszczący tu Jan Brzechwa pisał później w „Kulturze”, iż czuł się jak „Alicja w Krainie Czarów”.

Do I wojny światowej w Bazarze w „kąpiącej od światła” Sali Białej bawilo się na balach i weselach wielkopolskie ziemiaństwo i bogate mieszczaństwo. Panny na wydaniu z rumieńcem wchodziły w wielki świat, a młodzi kawalerowie z ullańską fantazją czynili podczas mazurki dziury w podłodze i w podeszwach własnych butów. (...) W blasku świec mieniły się „suknie boskie” z haftowanego jedwabiu, mory i aksamitów. Przez muzykę przebiegał szmer rozmów i szelest wachlarzy. I tak do świtu...

Kronika Miasta Poznania – Bazar



Dzisiaj to wspaniałe miejsce zostało przywrócone do dawnej świetności, po długiej przerwie ponownie może w Sali Białej odbyć się proszone przyjęcie, konferencja,

bankiet czy wesele. Zapraszamy do zwiedzania Sali Białej. Więcej informacji pod numerem telefonu 787 773 650, 663 003 009 lub na stronie www.bazarpoznanski.pl

M E N U

Przystawki zimne

Kompresowane pomidory malinowe, burrata, consommé bazyliowe, marynowane w occie malinowym
cebulki i sól bazyliowa 1/3/6/7 29 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej, parmezan, suszone pomidory, kapary, rukola, świeżo mielony pieprz 7 46 PLN

Tatar z polędwicy wołowej, żel z żółtka, domowe marynaty, cebula czerwona, lubczyk 3/6/9/10 49 PLN

Przystawki ciepłe

Zielone ravioli faszerowane owocami morza, sos vierge, chips krewetkowy, ser bursztyn 1/2/3/4/7/14 59 PLN

Ośmiornica, empanada z fasolą i chorizo, grillowana papryka, tapenada z suszonych pomidorów 1/6/7/14 75 PLN

Sałatki

Salatka z kompresowanego arbuza aromatyzowanego miętą, podana z serem feta, letnimi sałatkami i klasycznym sosem vinaigrette 7/10 37 PLN

Salatka cesarska z bekonem, grzankami i parmezanem, serwowana z:
– grillowanym kurczakiem 1/3/4/6/7/10 39 PLN
– grillowanymi krewetkami 1/2/3/4/6/7/10 47 PLN

Zupy

Chłodnik litewski z buraków, jajko przepiórcze, ogony rakowe, oliwa koperkowa 2/3/7/10 24 PLN

Wegański chłodnik z kiszonych rzodkiewek, łosoś Gravlax lub wegański lox z marchewki 4/6/10 25 PLN

Krem z letnich pomidorów, ser lazur, pianka bazyliowa 6/7/9 28 PLN

Dania główne

Kotlety sojowe z dodatkiem curry, ryż jaśminowy i pikantny sos pomidorowy, warzywa sezonowe 1/6/9 35 PLN

Filet z troci podany z potrawką z raków, młodych warzyw, groszku cukrowego i szpinaku, w sosie maślanym doprawianym słodkim białym winem 2/4/7/9 93 PLN

Filet z halibuta, kasza jęczmienna z parmezanem, smażone sezonowe grzyby, grillowane bakłażany, bób, demi glace z pieczonego kurczaka 1/4/6/7 120 PLN

Pieczone brzuszek z duroca, sos tymiankowy, młode ziemniaki z koperkiem, purée z pieczonych jabłek, duszone młode pory, fasolka szparagowa, bób 1/7/9 68 PLN

Zraz wołowy, szagówki, buraczki, chrzan, sos zrazowy 1/3/6/7/9/10 74 PLN

Pół regionalnego kurczaka, udko faszerowane pieczarkami, smażona pierś supreme, ziemniaki rösti, groszek cukrowy, młode marchewki, sos pieczeniowy aromatyzowany skórka cytryny 1/3/6/7/9 85 PLN

Pieczone pół kaczki, kapusta modra, pyzy, jabłko Granny Smith, sos maderowy 1/3/6/7/9 89 PLN

Stek z polędwicy wołowej, warzywa sezonowe, grzyby sezonowe, krokietki ziemniaczane, sos bearnaise 1/3/7/9 139 PLN

Dania dla dzieci

Makaron z sosem pomidorowym, parmezan 1/3/6/7 29 PLN

Fileciki z kurczaka, frytki, warzywa gotowane 1/3/7/9 36 PLN

Desery

Parfait truskawkowe, biała czekolada, galaretka z czerwonych porzeczek, coulis cytrynowe, chrupiące ciastko owsiane 1/3/7 27 PLN

Crème brûlée, sałatka owocowa, sorbet z marakui 3/7 28 PLN

Fondant czekoladowy, lody waniliowe, sos angielski, crunch migdałowy 1/3/5/7/8 29 PLN

LISTA ALERGENÓW POKARMOWYCH:

1 – zboża zawierające gluten; 2 – skorupiaki; 3 – jaja; 4 – ryby; 5 – orzechy arachidowe; 6 – soja;
7 – mleko i produkty pochodne; 8 – orzechy; 9 – seler; 10 – gorczyca; 11 – sezam; 14 – mięczaki i produkty pochodne

NAPOJE

Kinga Pienińska 0,33 l
gazowana/niegazowana 9 PLN

Kinga Pienińska 0,7 l
gazowana/niegazowana 16 PLN

Acqua Panna/S. Pellegrino 0,7 l 22 PLN

**Coca-Cola, Cola Zero,
Sprite, Tonic** 0,25 l 12 PLN

**Soki tłoczone z domu
Rembowski** 0,25 l 14 PLN

Soki świeżo wyciskane 0,25 l
– pomarańczowy, grejpfrutowy,
mieszany 20 PLN

Red Bull 0,25 l 16 PLN

HERBATY ALTHAUS

Assam Malty Cup – czarna, indyjska
herbata o klasycznym smaku 13 PLN

English Breakfast St. Andrews – czarna
herbata, z Cejlonu o złotym kolorze 13 PLN

Royal Earl Grey – czarna herbata z Indii,
Chin i Sri Lanki o bogatym, cytrusowym
smaku z nutą bergamotki 13 PLN

Sencha Senpai – zielona, japońska herbata
o lekko zielonym zabarwieniu i delikatnym
aromacie 13 PLN

Jasmine Ting Yuan – zielona herbata
z płatkami jaśminu pochodzącego
wyłącznie z regionu Jingxi 13 PLN

Lemon mint – miętowa herbata
z trawą cytrusową 13 PLN

Rooibos Vanilla Toffee – mieszanka
słodkiego krzewu Rooibos połączona
z aksamitnym smakiem słodkiego toffi
i naturalnej wanilii 13 PLN

Red Fruit Flash – mieszanka owoców jagody
leśnej, czarnej porzeczki i dojrzałego czarnego
bzu o delikatnym aksamitnym smaku
suszonych owoców 15 PLN

Perischer Apfel – mieszanka jabłka, cytryny,
pomarańczy oraz skórki cytrynowej o łagodnym
smaku i lekko żółtym kolorze 15 PLN

KAWY

Espresso/Doppio 11 PLN/14 PLN

Kawa czarna/Kawa z mlekiem 12 PLN

Cappuccino 15 PLN

Caffè latte 15 PLN

Przy rezerwacji od 10 osób doliczany jest serwis 10%.