



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 zajmowałyaby 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 pokoiów dla podróżnych, restauracja, winiarnia, cukiernia, kawiarnia, sala balów i zgromadzeń oraz 19 sklepów kupieckich.



Ignacy Paderewski przed Bazarem Poznańskim

Następnego dnia wybucha 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 Weyssenhoff, 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 nierozdzielnie 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 bawiło się na balach i weselach wielkopolskie ziemiaństwo i bogate mieszczaństwo. Panny na wydaniu z rumieńcem wchodziły w wielki świat, a młodzi kawalerowie z ulańską fantazją czynili podczas mazura dziury w podłodze i w podeszwaach 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

- Bałtyckie śledzie marynowane w białym winie, purée z pieczonej papryki, salsa z natki pietruszki, majonez anchois, czosnek gotowany w oliwie rozmarynowej 4/7/9/10 43 PLN
- Carpaccio z polędwicy wołowej, parmezan, suszone pomidory, kapary, rukola, świeżo mielony pieprz 7 49 PLN
- Tatar z polędwicy wołowej, żel z żółtka, domowe marynaty, cebula czerwona, lubczyk 3/6/9/10 53 PLN
- Plastry tuńczyka marynowane w sosie ostrygowym, vinaigrette miso z kolendrą, piklowany soliród, sałatka z glonów wakame i japońskiej sałaty mizuna, sezam 1/3/4/6/7/9/10/11 56 PLN

Przystawki ciepłe

- Wędzone jajko, potrawka z boczników i wędzonej słoniny, płatki wędzonego łososa, chrupiący szpik panierowany w panko z czarnuszką, rakowy sos beurre blanc 1/2/3/6/7 36 PLN
- Pierogi z dziczyzną, popcorn z kaszy gryczanej, purée z pieczonej cebuli, borowiki smażone z szalotką i czosnkiem, choucroute z piklowanego selera marynowanego w occie winnym i jałowcu 1/3/7/9 52 PLN
- Małże duszone w białym winie z szalotkami, marchewką, porem oraz kremówką, włoskie paluszki grissini o smaku parmezanu 1/7/14 58 PLN

Sałatki

- Kruche sałaty z marynowanym tofu, pomarańczą, grillowaną cukinią i awokado, klasyczny vinaigrette z musztardy francuskiej 6/10 37 PLN
- Sałatka cesarska z bekonem, grzankami i parmezanem, serwowana z:
– grillowanym kurczakiem 1/3/4/6/7/10 44 PLN
– grillowanymi krewetkami Black Tiger 1/2/3/4/6/7/10 54 PLN

Zupy

- Wegańskie flaczki z boczników 6/9 26 PLN
- Francuska zupa cebulowa z żółtkiem jaja kurzego, zapiekana z grzanką i serem gruyère 1/3/4/6/7/9 36 PLN
- Krem z pieczonych kasztanów, aromatyzowany wanilią, grillowana foie gras 6/7/9 38 PLN

Dania główne

- Burger z pszenicy w bułce razowej, sałatka z porów, frytki z batatów 1/3/6/7/9/11 43 PLN
- Burak zapiekany z serem feta, piklowany seler, karmelizowana gruszka, orzechy włoskie 1/7/8/9 46 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
- Dorsz Skrei, czarna soczewica, omulki, pak choi, batonnets z marchwi, ratatouille, sos cytrynowy 1/4/6/7/9/14 119 PLN
- Zraz wołowy, szagówki, buraczki, chrzan, sos zrazowy 1/3/6/7/9/10 74 PLN
- Pieczone pół kaczki, kapusta modra, pyzy, jabłko Granny Smith, sos maderowy 1/3/6/7/9 89 PLN
- Stek z pieczonego udźca jagnięcego, purée ziemniaczane, sos karmelowo-tymiankowy, piklowane buraki, kawior z bakłażana 1/7/9 98 PLN
- Schab cielęcy, skorzonera karmelizowana w brązowym cukrze, grasica cielęca, smażone ziemniaki, sos koniakowy z crème fraîche 1/6/7/9 115 PLN
- Stek z dojrzewającej polędwicy wołowej, warzywa sezonowe, grzyby sezonowe, krokiety 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 39 PLN
- Gotowane pulpeciki z dorsza w sosie koperkowym, kopytka, warzywa gotowane 1/3/7/9 45 PLN

Desery

- Biszkopt pomarańczowy na greckiej oliwie z oliwek, fileciki z grejpfruta i fig, piana z kwaśnej śmietany, compote z kalamondyny i marakui 1/3/7 27 PLN
- Sernik brûlée z pistacjami, gruszka z yuzu, kamienie pistacjowe, wanilia, cygaretki na czarnym kakao 1/3/7/8 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 dojrzalego 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
- Caffe latte 15 PLN

Przy rezerwacji od 10 osób doliczany jest serwis 10%.