



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. Przyswieca im idea stworzenia instytucji, która byłaby ośrodkiem życia towarzyskiego, a także zajmowałaby 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.

Już w roku 1841 w centrum miasta przy ulicy Nowej (obecnie Paderewskiego) otwiera swoje podwoje hotel „Bazar”. Przez kolejne kilkadziesiąt lat, do czasów odzyskania niepodległości, nie ma ważnego polskiego wydarze-

nia politycznego, kulturalnego, naukowego czy choćby tylko towarzyskiego, w którym „Bazar” i tworzący go ludzie nie mają swojego udziału. Tutaj odbywają się wybory do Rady Miejskiej Poznania, swoje siedziby mają Towarzystwo Naukowej Pomocy i Opieki Teatralnej. W czasie Wiosny Ludów, z mieszczącej się tutaj drukarni, rozchodzą się rewolucyjne i powstańcze ulotki.

Pod koniec XIX wieku „Bazar Poznański” kupuje nieruchomość przy Alejach Marcinkowskiego. W tym miejscu od 1901 roku Poznaniacy mogą podziwiać nowe skrzydło „Bazaru” z przepiękną, neobarokową elewacją.

W listopadzie 1918 roku „Bazar” zajmuje szczególnie ważne miejsce w historii Polski. W jego murach rozpoczyna urzędowanie naczelna Rada Ludowa. W grudniu z tego miejsca, do zgromadzonego tłumu Wielkopolan przemawia Ignacy Paderewski. Następnego dnia wybuch powstania Wielkopolskie.

W okresie międzywojennym „Bazar”



Ignacy Paderewski
przed Bazarem Poznańskim

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, sławni uczeni, pisarze i artyści.

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.

TRADYCYJNA KUCHNIA POLSKA

Przystawki zimne

Śledź bałtycki, remulada z selera, lardo, chips chlebowy,
cebula perłowa 1/3/4/7/9/10 38 PLN

Tatar z polędwicy wołowej, żel z żółtka, autorskie marynaty,
cebula czerwona, lubczyk 3/6/9/10 56 PLN

Przystawka ciepła

Pierogi z wielkopolskim smażonym serem – 5 sztuk, żółtko,
jabłka w occie, smażone rydze, sos z jasnym piwem pniewskim
1/3/7 44 PLN

Zupy

Żurek wielkopolski z wyrabianą na miejscu kiełbasą z dziczyzny,
jajkiem, grzybami, purée ziemniaczanym i chipsami z boczku
1/3/6/7/9 29 PLN

Rosół królewski z czterech mięs, podany z kołdunami z baraniną
i świeżo siekaną natką z pietruszki 1/6/7/9 36 PLN

Dania główne

Pierogi z wielkopolskim smażonym serem – 8 sztuk, żółtko,
jabłka w occie, smażone rydze, sos z jasnym piwem pniewskim
1/3/7 68 PLN

Zraz wołowy, szagówki, buraczki, chrzan, sos zrazowy
1/3/6/7/9/10 83 PLN

Pieczone pół kaczki, kapusta modra, pyzy, jabłko Granny Smith,
sos maderowy 1/3/6/7/9 98 PLN

Jesiotr duszony w buerre noisette, ikra z pstrąga z Zielenicy,
palony seler pieczony w soli, relish z zielonego jabłka,
bulion rybny 1/2/3/4/7/9/10 99 PLN

Deser

Pieczone gruszka na kruchym cieście, lody śmietankowe,
sos słony karmel 1/7/8 34 PLN

SEZONOWA KUCHNIA EUROPEJSKA

Przystawki zimne

Autorska ricotta, cykorja, grejpfrut, orzechy włoskie, orzeszki pini, dresing limonkowy, mięta 7/8 32 PLN

Wędzony halibut, ikra z pstrąga z Zielenicy, jabłko, śliwki, owoce kaparów, oliwa cytrynowa, chleb pszenny na zakwasie 1/4/7 48 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej, Parmigiano Reggiano, suszone pomidory, kapary, rukola, świeżo mielony pieprz 7 54 PLN

Przystawki ciepłe

Topinambur pieczony w oleju sezamowym, glaze imbir z topinamburem, purée topinambur z orzechami, mus tofu z palonym sezamem, chips kawowy 7/6/8/11 35 PLN

“Risotto” z pestek słonecznika, pesto z jarmużu z czosnkiem niedźwiedzim, kapary, seler pieczony w soli, pistacje, świeżo tarty parmezan, oliwki 6/7/8/9 44 PLN

Ravioli à la bolognese podane z sosem beszamelowym, marynowane pomidory koktajlowe, espuma z pomidorów, oliwa bazyliowa, ser Pecorino Romano 1/3/6/7/9 55 PLN

Sałatki

Roszponka, sezonowany pstrąg, marynowane winogrono z wanilią, ser rubin, orzechy laskowe, dresing z pieczonych ziemniaków 4/7/8/10 54 PLN

Sałatka cesarska z bekonem, grzankami i parmezanem, serwowana z:
– grillowanym kurczakiem 1/3/4/6/7/10 56 PLN
– grillowanymi krewetkami Black Tiger 1/2/3/4/6/7/10 65 PLN

Zupa

Marsylska zupa rybna – Bouillabaisse z owocami morza i bagietką własnego wypieku, sosem Rouille 1/2/3/4/6/7/9/10 39 PLN

Dania główne

Stek z kalafiora, sos arabski, pak choi, granat, kasza bulgur, orzechy włoskie, orzechy ziemne prażone 1/3/6/7/8/11 48 PLN

Couq au vin – połówka duszonej w czerwonym winie Pulardy kukurydzianej, kremowa polenta z serem Mimolette, sos z ciemną czekoladą belgijska, boczek wędzony, pieczarki brunatne, kiszona cebula perłowa 6/7/9 89 PLN

Smażony filet z troci fiordowej z potrawką z warzyw, raków i groszku cukrowego oraz listkami młodego szpinaku 2/4/7/9 98 PLN

Stek z dojrzewającej polędwicy, warzywa i grzyby sezonowe, domowe frytki i sos do wyboru:
– pieprzowy 3/7/9 149 PLN
– bearnaise 7/9 149 PLN

Desery

Crème brûlée, sałatka owocowa sorbet z marakui 3/7 38 PLN
Fondant czekoladowy, lody waniliowe, sos angielski, crunch migdałowy 1/3/5/7/8 38 PLN

Dania dziecięce

Makaron z sosem pomidorowym, parmezan 1/3/6/7 30 PLN
Fileciki z kurczaka, frytki, warzywa gotowane 1/3/7/9 40 PLN
Gotowane pulpeciki z dorsza w sosie koperkowym, kopytka, warzywa gotowane 1/3/4/7/9 45 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	15 PLN
Soki świeżo wyciskane 0,25 l – pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany	20 PLN
Red Bull 0,25 l	16 PLN
Lemoniada 0,25 l	18 PLN

HERBATY ALTHAUS

Assam Malty Cup – czarna, indyjska herbata o klasycznym smaku	15 PLN
Royal Earl Grey – czarna herbata z Indii, Chin i Sri Lanki o bogatym, cytrusowym smaku z nutą bergamotki	15 PLN
Sencha Senpai – zielona, japońska herbata o lekko zielonym zabarwieniu i delikatnym aromacie	15 PLN
Jasmine Ting Yuan – zielona herbata z płatkami jaśminu pochodzącego wyłącznie z regionu Jingxi	15 PLN
Perischer Apfel – mieszanka jabłka, cytryny, pomarańczy oraz skórki cytrynowej o łagodnym smaku i lekko żółtym kolorze	16 PLN
Red Fruit Flash – mieszanka owoców jagody leśnej, czarnej porzeczki i dojrzałego czarnego bzu o delikatnym aksamitnym smaku suszonych owoców	16 PLN

KAWY

Espresso / Doppio	12 PLN/15 PLN
Kawa czarna / Kawa z mlekiem	14 PLN
Cappuccino	16 PLN
Caffe latte	16 PLN
Kawa mrożona	22 PLN
Tonic espresso	19 PLN
Orange / Grapefruit freshpresso	22 PLN

Przy rezerwacji od 6 osób doliczany jest serwis 10%.