



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 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 wydarzenia 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, neo-barokową elewacją.

W listopadzie 1918 roku „Bazar” zajmuje szczególnie ważne miejsce w historii Polski.



Ignacy Paderewski przed Bazarem Poznańskim

W jego murach rozpoczyna urzędowanie naczelna Rada Ludowa. W grudniu z tego miejsca, do zgromadzonego tłumu Wielkopolan przemawia Ignacy Paderewski. 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, 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 wyzwalania 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 nierozdzielalną częścią zarówno Poznania, jak i historii Polski.



TRADYCYJNA KUCHNIA POLSKA

Przystawki zimne

Tatar z polędwicy wołowej, kiszone szparagi,
kurki, lubczyk, żółtko, pieczywo,
solone masło 1/3/6/7/10 62 PLN

Marynowany pstrąg z Zielenicy, olej rydzowy,
serek poznański, cukinia, chips z siemienia lnianego,
mustardowiec 1/4/7/9/10 52 PLN

Przystawka ciepła

Panierowana kaszanka, ziemniaki, gorczyca,
czereśnie, młody czosnek 1/3/6/7/9/10 38 PLN

Sałatka

Kozi ser, endywia, dzikie zioła, smażone morele,
orzechy laskowe, miód 1/3/7/8 40 PLN

Zupy

Żurek, domowa biała kiełbasa, kurki,
ziemniaki, jajko 1/3/6/7/9 32 PLN

Zupa z pomidorów malinowych, kluski lubczykowe,
słodka śmietana 1/3/6/7/9 30 PLN

Dania główne

Pierogi z wędzonym twarogiem i pieczonymi
ziemniakami, młoda kapusta, kurki, pomidory,
palone masło 1/3/7 42 PLN

Zraz wołowy, szagówki, buraczki, chrzan,
sos zrazowy 1/3/6/7/9/10 84 PLN

Pieczone pół kaczki, kapusta modra, pyzy,
jabłko Granny Smith, sos maderowy 1/3/6/7/9/10 98 PLN

Filet z sandacza, masło rakowe, biała rzodkiew,
piękny Jaś, ogórek małosolny, bób,
wędzona maślanka 2/4/7 78 PLN

Deser

Ptyś, zielona herbata, biała czekolada,
brzoskwinia, imbir 1/3/7/8 36 PLN

Dania dla dzieci

Rosół, domowy makaron, marchewka,
natka pietruszki 1/3/6/7/9 27 PLN

Domowy makaron Tagliatelle, sos pomidorowy,
parmezan, natka pietruszki 1/3/7 30 PLN

Panierowane fileciki z kurczaka, frytki,
sezonowe warzywa, ketchup 1/3/7/9 40 PLN

LISTA ALERGENÓW POKARMOWYCH: 1 – zboża zawierające gluten; 2 – skorupiaki; 3 – jaja; 4 – ryby; 5 – orzechy arachidowe;



SEZONOWA KUCHNIA EUROPEJSKA

Przystawka zimna

Wege-tuńczyk z arbuza, kimchi z ananasa,
papier ryżowy, limonka, wakame 5/6/9/10/11 34 PLN

Przystawka ciepła

Barwena, fenkuł, papryka, ciasto Rissole
1/2/3/4/7/9/10 38 PLN

Sałatka

Sałatka Cezar – sałata rzymska, bekon, grzanki,
parmezan, anchois
– grillowany kurczak 1/2/3/7/10 56 PLN
– krewetki Black Tiger 1/2/3/7/10 62 PLN

Zupa

Chłodnik litewski – maślanka, ogórek zielony,
botwina, szyski rakowe, jajko przepiórcze
2/3/7/10 30 PLN

Dania główne

Filet z troci fiordowej, kawior z pstrągą,
potrawka z letnich warzyw, szyski rakowe,
młody szpinak, sos Buerre Blanc
1/2/3/4/7/9/14 98 PLN

Surf and Turf – stek z dojrzewającej polędwicy
wołowej, krewetki Black Tiger, warzywa sezonowe,
młode ziemniaki, sos Hollendaise, soliród
2/4/7/9 158 PLN

Desery

Crème brûlée, sezonowe owoce,
syrop miętowy, sorbet z marakui 3/7 38 PLN

Fondant czekoladowy, lody waniliowe,
crunch migdałowy, sos angielski 1/3/5/7/8 38 PLN

6 – soja; 7 – mleko i produkty pochodne; 8 – orzechy; 9 – seler; 10 – gorczyca; 11 – sezam; 14 – mięczaki i produkty pochodne



Koktajle

Rekomendowane przez zespół:

Gin & Tonic – Hendricks Gin, Three Cents Aegean Tonic, limonka 38 PLN

Whisky Sour – Glenfiddich 12, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura bitter, zest z cytryny 38 PLN

Penicylina – Smoky Monkey Shoulder, cytryna, syrop miodowy, angostura bitter, zest z cytryny 42 PLN

The Balvenie Old Fashioned – The Balvenie 12 DoubleWood, syrop cukrowy, angostura bitter, zest z pomarańczy 46 PLN

Popularne wśród naszych Gości:

Negroni – gorzka pomarańcza, skórka grejpfruta, czerwone jagody 38 PLN

Vesper Martini – skórka z cytryny, zielone winogrono, biała brzoskwinia, jałowiec, kwiat akacji 36 PLN

Cosmopolitan – żurawina, limonka, mandarynka, malina, hibiskus 36 PLN

Aperol Spritz – dojrzała pomarańcza, morela, gorzki grejpfрут, werberna cytrynowa 38 PLN

Napoje zimne

Kinga Pienińska 0,33 l gazowana/niegazowana 12 PLN

Kinga Pienińska 0,7 l gazowana/niegazowana 18 PLN

Acqua Panna/San Pellegrino 0,7 l 26 PLN

Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Tonic 0,25 l 14 PLN

Three Cents Pink Grapefruit Soda 0,2 l 14 PLN

Three Cents Aegean Tonic 0,2 l 14 PLN

Three Cents Ginger Beer 0,2 l 14 PLN

Soki tłoczone z domu Rembowski 0,25 l 15 PLN

Soki świeżo wyciskane 0,25 l – pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany 22 PLN

Red Bull 0,25 l 18 PLN

Kawy

Espresso / Doppio 12 PLN/16 PLN

Kawa czarna / Kawa z mlekiem 14 PLN

Cappuccino 18 PLN

Caffe latte 18 PLN

Rekomendowane przez nasz zespół:

Tonic espresso 24 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

Prosecco 750 ml

NV ITALY Prosecco Treviso Sam Martini Millesimato Extra Dry 120 PLN

NV ITALY Prosecco Rose Montelvi 120 PLN

NV ITALY Prosecco Ornella Molon Brut 140 PLN

Przy rezerwacji od 6 osób doliczany jest serwis 10%.