„Bonjour Café”, czyli smaki Francji w Opolu

Miasto
Kultura

15.12.2023 g. 09:29



Pyszny posiłek, a może zakupy ulubionych francuskich produktów? Nowy lokal przy ulicy Koraszewskiego 15 łączy w sobie funkcje piekarni, cukierni i delikatesów. Na miejscu zjemy też wyśmienite śniadania.



Atmosfera rodem z Paryża

„Bonjour Café” to niepowtarzalne miejsce mieszczące się w zabytkowej kamienicy w samym centrum Opola. Można tutaj poczuć klimat i historię przedwojennego miasta, a nowi właściciele zadbali o pyszne jedzenie wywodzące się znad Sekwany. Parter lokalu widoczny z poziomu ulicy to francuskie bistro, wraz z cukiernią, piekarnią i delikatesami z winami i produktami sprowadzanymi z Francji. Na pierwszym piętrze „Bonjour Café” do dyspozycji gości jest Salon de Paris, w którym w spokoju i ciszy można spędzić czas, pracując lub odprężając się przy francuskiej kawie lub herbacie. – *Jest to również miejsce na idealne spotkania biznesowe, wyposażone w sprzęt multimedialny oraz indywidualny coffee bar* – mówi **Aleksandra Łabanowska**, właścicielka lokalu. – *Z kolei w zabytkowej piwnicy do dyspozycji gości oddajemy Piwnicę Francuską przystosowaną do organizacji różnych przyjęć, spotkań*

integracyjnych, prezentacji czy degustacji win i miodów pitnych. – dodaje gospodyni tego miejsca.



Świeże produkty

Każdego dnia od godziny 8.00 w lokalu serwowane jest francuskie pieczywo wypieczone na miejscu. W Bonjour Café skosztujemy zatem świeże bagietki, croissanty z nadzieniem o różnych smakach, a także pyszne kanapki przygotowywane z francuskich produktów. Do dyspozycji jest również wyśmienita kawa i herbata, którą możemy zabrać na wynos. Śniadanie serwowane jest do godziny 14.00. Można zjeść coś na słodko: Crêpes suzette – francuskie naleśniki smażone w likierze i soku ze świeżo wyciskanych pomarańczy albo wytrawnie: ślimaki w pomidorach suszonych na grzance korzennej. Na tradycjonalistów czeka Omelette z trzech jaj z szynką lub kozim serem z dodatkiem szczypiorku podany ze świeżym pieczywem i francuskim masłem oraz warzywami. Nieodłącznym elementem menu lokalu są ciepłe kasztany z oliwą i solą morską, a także francuska zupa cebulowa na białym winie. Na smakoszy czekają także francuskie przekąski, wyroby cukiernicze, a także cukiernia z szerokim wachlarzem deserów, ciast i tortów. Każdego dnia menu jest uzupełniane o nowe potrawy, aby zaskoczyć gości „Bonjour Cafe” i w ten sposób zachęcać ich do poznawania francuskich specjałów. My również polecamy to miejsce na mapie kulinarnej Opola.



Opracowała: Alicja Sajewicz
Fot. Archiwum prywatne Bonjour Café

Artykuł ukazał się w grudniowym wydaniu magazynu "Opole i Kropka":
www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/zapraszamy-do-lektury-grudniowego-magazynu-opole-i-kropka

Dane kontaktowe
Wydział Kultury, Promocji i Komunikacji Społecznej

Tagi
restauracje
Opole i kropka
gdzie zjeść