

Regionalne doZnania - nowy lokal w sercu Opola

Miasto
Kultura

17.12.2025 g. 14:15



Takiego miejsca brakowało na gastronomicznej mapie Opola. Za jego powstaniem stoi grupa przyjaciół, którzy postanowili przybliżyć gościom smaki naszego regionu, wytwarzane i oferowane przez lokalnych

producentów. „Regionalne doZnania”, bo tak nazwali swoją restaurację i sklep z lokalnymi przysmakami, mieszczą się przy ulicy Koraszewskiego 15 i już od pierwszych dni po otwarciu przyciągają wielu mieszkańców i turystów.



Smaki regionu w nowej odsłonie

„Regionalne doZnania” powstały dzięki wspólnej inicjatywie **Sławomira Janeckiego, Sławomira Milewskiego, Przemysława Łyszczarczyka** oraz **Holgera Berga**. Koncept nowego lokalu opiera się na prezentowaniu kuchni regionalnej w sposób nowoczesny, lekki i zaskakujący. – *Uwielbiamy wyciągać ciekawe rzeczy, które są u nas w regionie. Jesteśmy zakochani w Opolszczyźnie i dobrym jedzeniu, dlatego postanowiliśmy założyć to miejsce* – podkreśla Sławomir Milewski. Właściciele zaznaczają, że inspiracją do stworzenia menu jest wielokulturowa historia i naturalne bogactwo lokalnych produktów.



W karcie dań nie brakuje klasyków, ale pojawiają się one w ciekawych i zaskakujących zestawieniach, jakich trudno szukać w innych restauracjach. Na przykład popularny żurek śląski podawany jest tu z krokietem z wędzonego karpia oraz białą kiełbasą z dzika, a pieczone chrusty z karpia zjemy w towarzystwie salsy z kaparów i marynowanych ogórków. – *Naszą ambicją jest pokazać opolską kuchnię, ale taką naprawdę bez udawania, na prostych, zdrowych i smacznych składnikach, z ciekawymi dodatkami i łączeniami smaków* – wyjaśnia Sławomir Janecki – drugi z pomysłodawców nowego lokalu.



Lokalni dostawcy i sezonowe menu

Jednym z fundamentów działalności restauracji jest współpraca z lokalnymi rolnikami, sadownikami i hodowcami. Właściciele podkreślają, że zależy im nie tylko na jakości, ale także na wspieraniu regionalnej gospodarki i promowaniu ekologicznej produkcji.



Dlatego w menu restauracji znajdziemy między innymi dziczyznę z Gościejowic, karpia ze stawów Niemodlińskich, miody z Korfantowa, sery z Chudoby, czy piwa rzemieślnicze z Browaru Książęcego w Nysie. – *Cieszę się, że tak wiele produktów pochodzi z moich rodzinnych stron, z Tułowic, Gościejowic, Korfantowa... To są smaki mojego dzieciństwa. Smaki, które pamiętam z rodzinnego stołu, z lokalnych jarmarków i z codziennego życia na Opolszczyźnie* – mówi Przemysław Łyszczarczyk, trzeci z właścicieli „Regionalnych Doznań”. Dania serwowane w restauracji mają zmieniać się wraz z porami roku, co gwarantuje świeżość składników oraz umożliwia wykorzystanie sezonowych plonów. W „Regionalnych Doznaniach” funkcjonuje również dobrze wyposażony sklepik, gdzie można kupić opolskie specjały i zabrać domu.



Wnętrze z duszą

Wystrój „Regionalnych doZnań” łączy nowoczesność z elementami lokalnego dziedzictwa. W środku dominują naturalne materiały, a na ścianach wiszą grafiki przedstawiające architekturę Opola oraz obrazy namalowane przez studentów Uniwersytetu Opolskiego. Przytulne oświetlenie i kameralny układ stolików tworzą przestrzeń, która nadaje się zarówno na rodzinny obiad, spotkanie z przyjaciółmi, jak i imprezę firmową. Do dyspozycji gości dostępne są również dwie osobne sale, które można wynająć na potrzeby organizacji kameralnych spotkań biznesowych oraz imprez okolicznościowych. Mają się w nich odbywać także cykliczne wydarzenia tematyczne, takie jak wieczory degustacyjne, popularne spotkania z prelegentami w stylu Pecha Kucha oraz koncerty muzyczne.

– Od zawsze marzyłem o promowaniu lokalnych specjałów oraz rzemiosła. To nie tylko oferta gastronomiczna oparta na produktach regionalnych, lecz także możliwość spotkania interesujących ludzi, ich pasji i doświadczeń – dodaje Holger Berg, który już od trzydziestu lat jest związany z Polską i naszym regionem.



Miejsce z potencjałem

Trudno już dzisiaj przesądzić, czy „Regionalne doZnania” odniosą sukces i podbiją podniebienia opolan, niemniej pierwsze opinie klientów są bardzo pozytywne. Goście chwalą umiejętne łączenie tradycji z nowoczesnością, ciekawe smaki oraz przyjazną atmosferę lokalu. Restauracja stawia sobie wysoko poprzeczkę, chcąc promować opolską kuchnię jako ważny element tożsamości naszego miasta i regionu. Jeśli ten kierunek zostanie utrzymany, nowy lokal na mapie Opola ma szansę stać się jedną z jego kulinarnych atrakcji – miejscem, które nie tylko karmi, ale także opowiada ciekawą historię regionu opolskiego.

Dane kontaktowe

[Urząd Miasta Opola](#)

Tagi

lokalni producenci

restauracja