



Restauracja została otwarta w dniu 31 sierpnia 1912 roku. Na terenie Parku Sołackiego znalazła się w efekcie przeniesienia z Wystawy Wschodnio-Niemieckiej, gdzie pełniła funkcję winiarni. Nosiła wtedy nazwę Parkowa. Pierwszym dzierżawcą restauracji i właścicielem okazałej willi przy ulicy Kujawskiej 15 był Niemiec - Franz Młody.

Restauracja stoi na półwyspie wychodzącym na staw. Składała się z lokalu gastronomicznego na najniższym poziomie oraz ogrodu restauracyjnego ze składanymi stolikami na dwóch wyższych poziomach.

Od strony fasady do budynku przylegała przeszklona weranda, z której latem wyjmowano okna, umożliwiając swobodny przepływ powietrza. Wejście do restauracji zwieńczone było przeszklonym, kolistym frontonem, umieszczonym pomiędzy dwiema wysokimi wieżami służącymi do wentylacji głównej sali o beczułkowatym kształcie.

W okresie I wojny światowej Park Sołacki uniknął dewastacji, a dzierżawę restauracji miasto powierzyło Janowi Müllerowi i Janowi Budzyńskiemu.

W 1913 roku nad brzegiem stawu, w pobliżu restauracji, zbudowano pomost z wypożyczalnią łódek.

CZASY POWOJENNE...

Po II wojnie światowej restauracja, najpierw pod nazwą „Wypoczynek”, a później „Piracka”, przechodziła różne koleje losu, by w końcu 16 maja 1992 roku przyjąć nazwę - Restauracji i Hotelu „Meridian”.

OBECNY CZAS...

17 listopada 2015 roku restauracja w Parku Sołackim przedłużyła swoją gastronomiczną historię sięgającą 103 lata.

Jej sytuacja prawna została ostatecznie uregulowana. Nowy najemca, firma Meridian's Sp. z o.o. jako pierwsza w historii podpisała umowę z miastem Poznań.

Obecnie restauracja nosi nazwę „Restauracja i Hotel Meridian's”. W 2015 roku restauracja przechodziła swoje odrodzenie po to aby w roku obecnym móc budować nowy wymiar historii oferując niespotykane smaczną kuchnię przez kolejne kilkadziesiąt lat.

PROSIMY O POINFORMOWANIE KELNERA O JAKIKOLWIEK ALERGIACH LUB SPECJALNYCH WYMAGANIACH DIETETYCZNYCH, O KTÓRYCH POWINNIŚMY WIEDZIEĆ, PRZYGOTOWUJĄC PAŃSTWA ZAMÓWIENIE. CHĘTNIE ODPOWIEMY NA PAŃSTWA PYTANIA DOTYCZĄCE OBECNOŚCI KONKRETNÝCH PRODUKTÓW LUB SKŁADNIKÓW W NASZYCH DANIACH.

ALKOHOL SZKODZI ZDROWIU.

MŁODZIEŻY DO LAT 18 ALKOHOLU NIE SPRZEDAJEMY.

PLEASE INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF, WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST. WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS.

ALCOHOL HEALTH HARMS.

ALCOHOLIC BEVERAGES MAY ONLY BE SOLD TO PEOPLE WHO ARE 18 OR OLDER.

PRZYSTAWKI STARTERS

TRADYCYJNY TATAR WOŁOWY PODANY Z ŻÓŁTKIEM, CEBULĄ I OGÓRKIEM 28 zł
I jajka I gorczyca I soja I

TRADITIONAL BEEF TARTAR SERVED WITH EGG YOLK, ONION AND PICKLED CUCUMBER 28 zł

TATAR Z ŁOSOSIA Z SERKIEM, BURACZKAMI I MALINOWYM VINAIGREATTE 32 zł
I nabiał I gorczyca I ryby I

SALMON TARTARE WITH CREAM CHEESE, BEETROOT AND RASPBERRY VINAIGREATTE 32 zł

MIESZANE LISTKI SAŁAT Z CHRUPIĄCYM KURCZAKIEM 28 zł
I gluten I gorczyca I soja I

MIXED LEAVES WITH CRISPY CHICKEN 28 zł

SAŁATKA Z GRUSZKĄ, GRZANKAMI, SEREM PLEŚNIOWYM I DRESINGIEM MIODOWYM 26 zł
I nabiał I gluten I gorczyca I

SALAD WITH PEAR, CROUTONS, BLUE CHEESE AND HONEY BASED DRESSING 26 zł

SAŁATKA Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ,
CEBULKĄ BALSAMICZNĄ, PALONĄ PAPRYKĄ I CHRUPIĄCYMI NASIONAMI 38 zł
I gorczyca I orzechy I

SALAD WITH BEEF SIRLOIN,
BALSAMIC ONION, ROASTED PEPPERS AND CRUNCHY SEEDS 38 zł

SMAŻONA SIELAWA Z OCTU, PODANA Z OLEJEM LNIANYM I MARYNATAMI 32 zł
I ryby I seler I

FRIED AND MARINATED VENDACE, SERVED WITH LINSEED OIL AND MARINADES 32 zł

ZUPY SOUPS

KREMOWY ŻUREK ZE ŻŁOTNICKĄ BIAŁĄ KIEŁBASĄ, JAJKIEM I ZIEMNIAKAMI Z OKRASĄ 18 zł
I nabiał I gorczyca I jajka I seler I gluten I

CREAMY SOUR RYE SOUP WITH ŻŁOTNICKA SAUSAGE, EGG AND POTATOES WITH BACON 18 zł

ZUPA Z SUSZONYCH BOROWIKÓW NA BULIONIE CIEŁĘCYM ZE ŚMIETANKĄ I KLUSKAMI 22 zł
I nabiał I seler I gluten I

VEAL STOCK DRIED PORCINI SOUP WITH CREAM AND SPÄTZLE 22 zł

ROSÓŁ Z PERLICZKI I KURY PODANY Z KLUSECZKAMI 14 zł
I gluten I seler I

GUINEA FOWL AND CHICKEN STOCK SERVED WITH SPÄTZLE 14 zł

DANIA TRADYCYJNE KUCHNI WIELKOPOLSKIEJ WIELKOPOLSKA REGIONAL CUISINE

PÓŁ KACZKI PIECZONEJ Z JABŁKAMI, PYZY DROŻDŻOWE, MODRA KAPUSTA 68 zł
I gluten I jajka I nabiał I

A HALF OF ROASTED DUCK WITH APPLES, YEAST DUMPLINGS, RED CABBAGE 68 zł

KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY, ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM, KAPUSTA ZASMAŻANA 29 zł
I gluten I jajka I nabiał I

PORK CHOP, BOILED POTATOES WITH DILL, FRIED CABBAGE 29 zł

GOLONKA PO BAWARSKU, ZIEMNIAKI PIECZONE, KAPUSTA ZASMAŻANA 55 zł
I gluten I seler I gorczyca I nabiał I

BAVARIAN PORK KNUCKLE, BAKED POTATOES, FRIED CABBAGE 55 zł

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

OSTRAŻ Z PIECA W CAŁOŚCI, PODANY Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI 42 zł
I ryby I seler I gorczyca I nabiał I

OVEN BAKED WHOLE TROUT, SERVED WITH BAKED POTATOES 42 zł

ŁOSOŚ NA PURÉE ZIEMNIACZANO-SELEROWYM, SZPINAK Z BOCZNIKAMI, SOS MAŚLANY 65 zł
I ryby I seler I gorczyca I nabiał I

SALMON WITH MASHED POTATOES AND CELERY, SPINACH WITH OYSTER MUSHROOMS, BUTTER SAUCE 65 zł

DUSZONE POLICZKI WOŁOWE, PODAWANE Z PIECZONYMI WARZYWAMI OKOPOWYMI 42 zł
I seler I gluten I gorczyca I

BRAISED BEEF CHEEKS, SERVED WITH ROASTED ROOT VEGETABLES 42 zł

SUPREME Z PIERSI KURCZAKA
Z PURÉE ZIEMNIACZANYM I SEZONOWYMI WARZYWAMI W SOSIE SMARDZOWYM 38 zł
I nabiał I seler I jajka I

CHICKEN BREAST SUPREME WITH MASHED POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES IN MORELS SAUCE 38 zł

CIEŁĘCINA DUSZONA W BIAŁYCH WARZYWACH Z TOPINAMBUREM 46 zł
I seler I gorczyca I nabiał I

VEAL BRAISED IN WHITE VEGETABLES WITH SUNROOT 46 zł

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA PRZYGOTOWANA W TECHNICIE SOUS-VIDE,
ZIEMNIAKI PIECZONE W BULIONIE, SZPINAK 45 zł
I seler I nabiał I

SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN, ROASTED POTATOES IN BROTH, SPINACH 45 zł

POLĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU, ZIEMNIAKIEM PIECZONYM „HASSELBACK” 86 zł
I seler I nabiał I

BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE, HASSELBACK POTATO 86 zł

MAKARON Z POLĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ, SUSZONYM POMIDOREM I SZPINAKIEM 29 zł
I nabiał I gluten I jajka I

PASTA WITH PORK LOIN, DRIED TOMATO AND SPINACH 29 zł

MAKARON Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI I SOSEM POMIDOROWYM 28 zł
I nabiał I gluten I jajka I orzechy I

PASTA WITH GRILLED VEGETABLES AND TOMATO SAUCE 28 zł

DESERY DESSERTS

KARPATKA Z KREMEM WANILIOWYM 18 zł
| nabiał | jajka | gluten |

KARPATKA (TRADITIONAL POLISH CREAM PIE) WITH VANILLA CREAM 18 zł

JOGURT Z MIODEM, GRANOLĄ, JAGODAMI I MUSEM PORZECZKOWYM 19 zł
| nabiał | orzechy | jajka |

YOGURT WITH HONEY, GRANOLA, BLUEBERRIES AND BLACKCURRANT MOUSSE 19 zł

PARFAIT – KREMOWY MROŻONY DESER Z BIAŁEJ CZEKOLADY I ORZECHÓW 29 zł
| nabiał | orzechy | jajka |

PARFAIT - FROZEN CREAMY DESSERT WITH WHITE CHOCOLATE AND HAZELNUTS 29 zł

CRUMBLE JABŁKOWE – ZAPIEKANE JABŁKA POD AROMATYCZNĄ KRUSZONKA 18 zł
| nabiał | orzechy | jajka | gluten |

APPLE CRUMBLE – BAKED APPLE UNDER THE AROMATIC CRUMBLE 18 zł

PUCHAR LODOWO-OWOCOWY MERIDIAN'S 20 zł
| nabiał | jajka |

MERIDIAN'S ICE CREAM PARFAIT AND FRUITS 20 zł

LODY KAWOWE Z MASCARPONE 22 zł
| nabiał | jajka |

COFFEE ICE CREAM WITH MASCARPONE 22 zł

LODY JOGURTOWE Z MANGO I KROKANTEM ORZECHEWYM 19 zł
| nabiał | jajka | orzechy |

YOGURT ICE CREAM WITH MANGO AND NUT BRITTLE 19 zł

LODY WANILIOWE Z GORĄCYMI MALINAMI 18 zł
| nabiał | jajka |

VANILLA ICE CREAM WITH HOT RASPBERRIES 18 zł

LODY CZEKOLADOWE Z GORĄCYMI WIŚNIAMI 18 zł
| nabiał | jajka |

CHOCOLATE ICE CREAM WITH HOT CHERRIES 18 zł

BARDZO CZEKOLADOWE CIASTKO Z KULKĄ LODÓW WANILIOWYCH 26 zł
| nabiał | gluten | jajka |

VERY CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM 26 zł

DODATKI SIDE DISHES

FRYTKI 6 zł

FRENCH FRIES 6 zł

RYŻ 6 zł

RICE 6 zł

ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI 6 zł
| seler | gorczyca |

ROASTED POTATOES WITH HERBS 6 zł

SZPINAK BLANSZOWANY Z PARMEZANEM 12 zł
| nabiał |

BLANCHED SPINACH LEAVES WITH PARMA CHEESE 12 zł

BROKUŁY ZAPIEKANE Z SOSEM SEROWYM 14 zł
| nabiał | jajka |

BROCCOLI BACKED WITH CHEESE SAUCE 14 zł

MIX ZIELONYCH LISKÓW Z WARZYWAMI I SOSEM VINAGRETTA 12 zł
| gorczyca |

MIXED GREEN LEAVES WITH VEGETABLES AND VINAIGRETTE SAUCE 12 zł

PIECZYWO, MASŁO 4 zł
| nabiał | jajka | orzechy |

BREAD AND BUTTER 4 zł

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

SOKI OWOCOWE 0,3l 6 zł

JUICES 0,3l 6 zł

COCA COLA, FANTA, SPRITE 0,2l 6 zł

WODA NIEGAZOWANA LUB GAZOWANA 0,33l 7 zł

MINERAL WATER (STILL OR SPARKLING) 0,33l 7 zł

WODA NIEGAZOWANA LUB GAZOWANA 0,7l 18 zł

MINERAL WATER (STILL OR SPARKLING) 0,7l 18 zł

CZEKOLADA LUB KAWA MROŻONA 10 zł

ICED COFFEE OR CHOCOLATE 10 zł

HERBATA MROŻONA 8 zł

ICED TEA 8 zł

NAPOJE CIEPŁE HOT BEVERAGES

KAWA Z EKSPRESU, ESPRESSO, KAWA BEZKOFEINOWA 8 zł

COFFEE, ESPRESSO, DECAF COFFEE 8 zł

CAPPUCCINO, LATTE, MACCHIATO 10 zł

KAWA ADVOKATKA, KAWA PO WŁOSKU 13 zł

COFFEE WITH ADVOCAAT, COFFEE WITH AMARETTO 13 zł

KAWA BAILEYS, KAWA PO IRLANDZKU 15 zł

BAILEYS COFFEE, IRISH COFFEE 15 zł

GORĄCA CZEKOLADA 9 zł

HOT CHOCOLATE 9 zł

HERBATA 6 zł

TEA 6 zł

HERBATA Z KONFITURĄ LUB MIODEM 8 zł

TEA WITH JAM OR HONEY 8 zł

PIWO BEER

ŻYWIEC 30 cl 8 zł

ŻYWIEC 50 cl 10 zł

HEINEKEN 50 cl 12 zł

ŻYWIEC BUTELKOWY 50 cl 10 zł

ŻYWIEC BOTTLED BEER 50 cl 10 zł

ALKOHOLE ALCOHOLS

APERITIF

CAMPARI BITTER 10 cl 22 zł

CAMPARI BITTER 5 cl 11 zł

RICARD 5 cl 14 zł

WÓDKA VODKA

WYBOROWA 5 cl 7 zł

WYBOROWA butelka | bottle 50 cl 70 zł

FINLANDIA 5 cl 10 zł

FINLANDIA butelka | bottle 50 cl 100 zł

ŻUBRÓWKA 5 cl 8 zł

CACHAÇA 5 cl 9 zł

KONIAK COGNAC

HENNESSY V.S. 5 cl 20 zł

MARTELL V.S. 5 cl 20 zł

MARTELL V.S.O.P. 5 cl 26 zł

BRANDY

BRANDY SOLERA 5 cl 12 zł

METAXA***** 5 cl 12 zł

METAXA***** 5 cl 16 zł

WHISKY, WHISKEY, BURBON

JOHNNIE WALKER RED LABEL 5 cl 14 zł

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 5 cl 16 zł

BALLANTINE'S FINEST 5 cl 14 zł

CHIVAS REGAL 12 YO 5 cl 18 zł

MACALLAN 18 YO 5 cl 58 zł

GLENFIDDICH 12 YO 5 cl 22 zł

JAMESON 5 cl 14 zł

JIM BEAM BURBON 5 cl 14 zł

JACK DANIEL'S 5 cl 16 zł

RUM, GIN, TEQUILA

HAVANA 3 YO 5 cl 10 zł

HAVANA 7 YO 5 cl 12 zł

GORDON'S DRY GIN 5 cl 12 zł

BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN 5 cl 14 zł

TEQUILA SILVER 5 cl 12 zł

TEQUILA GOLD 5 cl 12 zł

DIGESTIF

JÄGERMEISTER 5 cl 12 zł

GRAPPA 5 cl 12 zł

LIKIERY LIQUERS

ADVOCAAT 5 cl 6 zł

PASSOÃ 5 cl 9 zł

MALIBU 5 cl 9 zł

ARCHERS 5 cl 10 zł

AMARETTO 5 cl 12 zł

KAHLÚA 5 cl 12 zł

BAILEYS IRISH CREAM 5 cl 12 zł

COINTREAU 5 cl 12 zł

GRAND MARNIER 5 cl 18 zł

FRANGELICO 5 cl 12 zł

SAMBUCA 5 cl 8 zł

CRÈME DE CASSIS 5 cl 10 zł

LIKIER BANANOWY 5 cl 8 zł

BLUE CURAÇAO 5 cl 10 zł

KOKTAJLE COCKTAILS

MANHATTAN 18 zł

JACK DANIEL'S, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA BITTER

MARGARITA 18 zł

TEQUILA BLANCO, COINTREAU, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY

COSMOPOLITAN 16 zł

FINLANDIA LIME, COINTERAU, SOK Z LIMONKI, SOK ŻURAWINOWY

WHISKY SOUR 18 zł

SCOTCH WHISKY, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, ANGOSTURA

MOJITO 14 zł

HAVANA 3YO, LIMONKA, CUKIER TRZCINOWY, ŚWIEŻA MIĘTA, WODA GAZOWANA

JAMBALAYA 16 zł

TEQUILA BLANCO, ARCHERS, SOK POMARAŃCZOWY, SOK Z LIMONKI, GRENADINE

LONG ISLAND ICED TEA 24 zł

WÓDKA, GIN, RUM, TEQUILA BLANCO, COINTREAU, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, COLA