



RESTAURACJA & WINE BAR

JAKUB HAMANKIEWICZ / SZEF KUCHNI
JACEK GRZEGORZEWSKI / MANAGER RESTAURACJI

RECOMMENDED for
NATURAL WINE &
FOOD LOVERS 2026



MICHELIN BIB GOURMAND

MENU SPOT.

Menu opiera się na sezonowych polskich produktach, w które zaopatruje nas TARG., co sobotni bazar produktów regionalnych na Wildzie, i ze swobodą łączy tradycje kuchni polskiej z klasyczną kuchnią europejską, przede wszystkim francuską.

Przewodnik kulinarny Michelin przyznał nam wyróżnienie „Bib Gourmand”, oznaczające doskonałą kuchnię w przystępnych cenach, charakteryzującą się dobrym stosunkiem jakości do ceny.

Dania Kuby Hamankiewiczza, pracującego przez lata w gwiazdkowych restauracjach Lotaryngii, zmieniają się wraz z kalendarzem natury i dostępnością produktów z upraw organicznych z naszej najbliższej okolicy, czyli Wielkopolski. Staramy się, aby pochodziły one z rodzinnych gospodarstw i manufaktur pracujących biodynamicznie lub organicznie oraz posiadały najwyższą jakość, gwarantowaną pasją właścicieli. Sami uprawiamy zioła, przyprawy, owoce oraz winogrona, z których wytwarzamy wina musujące.

The menu is based on seasonal Polish products, which we source from TARG., the Saturday farmer's market on Wilda, and freely combines the traditions of Polish cuisine with classic European cuisine, primarily French.

The Michelin culinary guide awarded us the "Bib Gourmand" distinction, which means excellent cuisine at affordable prices, characterized by good value for money.

Kuba Hamankiewicz's dishes, which he has been preparing for years in the starred restaurants of Lorraine, change with the calendar of nature and the availability of products from organic farms in our immediate area which is Greater Poland. We try to source them from family farms and manufactories that work biodynamically or organically and have the highest quality, guaranteed by the passion of the owners. We grow our own herbs, spices, fruits and grapes, from which we make sparkling wines.

WSTĘP / LIGHTS BITES

Domowe grissini z solą morską i rozmarynem 	12 zł
Homemade grissini with sea salt and rosemary	
Oliwki / olives 	24 zł
Kalamon / czarne z pestką / Kalamon / unpitted black olives Tsakistes / zielone w czosnku, kolendrze i chilli / green olives with garlic, coriander, and chilli	
Prażone migdały z solą morską 	12 zł
Roasted almonds with sea salt	
Domowe kiszunki i pikle 	13 zł
House-fermented vegetables and pickles	
Wątróbka z dorsza na domowym pieczywie	19 zł
Cod liver on homemade sourdough bread	
Szafranowe arancini z chipotle i kiszoną cytryną	18 zł
Saffron arancini with chipotle and preserved lemon	
Domowe pieczywo na naturalnym zakwasie, masło wędzone na zimno w naszej wędzarni 	15 zł
Homemade sourdough bread, cold-smoked butter from our smokehouse	
Focaccia z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno i solą Maldon 	14 zł
Focaccia with cold-pressed rapeseed oil and Maldon salt	

LEGENDA



 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

ROZWINIĘCIE / SMALL PLATES

Szparagowy velouté z wielkopolskimi białymi szparagami 49 zł
w palonym maśle, rabarbarem w pieprzu cytrynowym i estragonem  

Asparagus velouté with white asparagus from Wielkopolska in burnt butter, rhubarb in lemon pepper and tarragon

Zielone wielkopolskie szparagi grillowane na hibachi z domowym 45 zł
labneh, kiszoną cytryną, czosnkiem niedźwiedzim i pistacjami  

Green asparagus from Wielkopolska grilled on a hibachi with homemade labneh, pickled lemon, wild garlic, and pistachios

Wielkopolski ser Gapiszon z agrestem w miodzie   31 zł

Gapiszon cheese from Wielkopolska with gooseberries in honey


Wędzony na ciepło węgorz z crème fraîche z jabłkiem, ogórkiem 59 zł
i rösti ziemniaczanym 

Hot smoked eel with crème fraîche, apple and cucumber, and potato rösti

Tatar wołowy z Pniew z emulsją z czosnku niedźwiedziego, 56 zł
piklowanymi białymi szparagami i wielkopolskim olejem rzepakowym
tłoczonym na zimno

Beef tartare from Pniewy with wild garlic emulsion, pickled white asparagus, and cold-pressed rapeseed oil from Wielkopolska

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

ARGUMENTY / MAIN DISHES

Risotto bianco z serem Emilgrana, krewetkami argentyńskimi i kiszoną cytryną (G|F) **69 zł**

Risotto bianco with Emilgrana cheese, Argentinian shrimp, and preserved lemon

Filet z sandacza gotowany w kąpieli wodnej z sosem szafranowym z krewetkowym palonym masłem i świeżo łuskany, zielonym groszkiem (G|F) **88zł**

Zander fillet poached in a water bath, served with a saffron sauce made with shrimp and brown butter, and fresh shelled green peas

Pierś z kaczki Barbarie z sosem pieprzowym i purée z karmelizowanej cebuli (G|F) **67 zł**

Barbarie duck breast with pepper sauce and caramelised onion purée

Irlandzka biodrówka jagnięca z mięsnym jus z ketchupem z czarnego czosnku i Szarej Renety oraz czosnkiem niedźwiedzim (G|F) **79 zł**

Irish lamb rump in jus with black garlic and Szara Reneta ketchup, and wild garlic

Wolno pieczone przez dwanaście godzin żebro wołowe z mięsnym jus z gorczycą i grillowanym jarmużem (G|F) **95 zł**

Twelve-hour slow-roasted beef ribs in jus with mustard, and grilled kale

LEGENDA

(G|F) bezglutenowe

(VE|GE) wegetariańskie

(VE|GAN) wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

KONTRARGUMENTY / SIDES

- Wielkopolskie białe szparagi à la minute** 28 zł
z ziołowym sosem holenderskim  
Greater Poland white asparagus à la minute with herbal hollandaise sauce
- Kluski ziemniaczane z palonym masłem** 18 zł
i dzikim pieprzem Andaliman 
Potato dumplings with brown butter and wild pepper Andaliman
- Karmelizowane młode marchewki z wędzonym jogurtem** 19 zł
i mandarynką  
Caramelized baby carrots with smoked yogurt and tangerine
- Grillowana młoda kapusta z serem Emilgrana** 13 zł
i kiszoną cytryną  
Grilled young cabbage with Emilgrana cheese and preserved lemon
- Purée ziemniaczane z ziołami**   21 zł
Mashed potatoes with herbs
- Salata masłowa z kwaśną śmietaną, ziołami i rzodkiewką**   17 zł
Butter lettuce with sour cream, herbs and radish

LEGENDA


 bezglutenowe



 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

ZAKOŃCZENIE / DESSERTS

Flan z palonym karmelem, wanilią i kumkwatem   35 zł
Flan with burnt caramel, vanilla, and kumquat

Rabarbar w hibiskusie z crème diplomate i beżą   38 zł
Rhubarb in hibiscus with crème diplomate and meringue

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception