



RESTAURACJA & WINE BAR

JAKUB HAMANKIEWICZ / SZEFE KUCHNI

RECOMMENDED for
NATURAL WINE &
FOOD LOVERS 2023



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 Hamankiewicza, pracującego przez lata w gwiazdkowych restauracjach Lotaryngii, zmienia 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 with affordable prices, offering great value for money.

Kuba Hamankiewicz has been perfecting his craft for years in the starred restaurants of Lorraine. His dishes change with the calendar of nature and the availability of products from organic farms in our local region which is - Greater Poland. We try to source them from family farms and manufactories that work biodynamically or organically, ensuring the highest quality, guaranteed by the passion of the owners. We grow our own herbs, spices, fruits and grapes, from which we produce sparkling wines.

NA POCZĄTEK / STARTERS

Deska serów / cheese board

59 zł   

Perła kozia / ser kozi, dojrzewający 18 miesięcy / Ekokolonia

Goat pearl / aged goat cheese, matured for 18 months / Ekokolonia

Perła z kozieradką / ser krowi dojrzewający 3 miesiące / Ekokolonia

Pearl and fenugreek / aged cow cheese, matured for 3 months / Ekokolonia

Złota perła owcza / ser owczy dojrzewający 12 miesięcy / Ekokolonia

Golden pearl sheep / sheep cheese, matured for 12 months / Ekokolonia

Ketchup z buraka i czarnej porzeczki

Beetroot and blackcurrant ketchup

Oliwki / olives

28 zł   

Kalamon / czarne z pestką / Kalamon / unpitted black olives

Tsakistes / zielone w czosnku, kolendrze i chilli / green olives with garlic, coriander, and chilli

Domowe pieczywo na naturalnym zakwasie z masłem wędzonym na zimno w naszej wędzarni

18 zł 

Homemade sourdough bread, cold-smoked butter from our smokehouse

Focaccia z grecką oliwą i solą Maldon

16 zł 

Focaccia with greek olive oil, and Maldon salt

Prażone migdały z solą morską

12 zł   

Roasted almonds with sea salt

Domowe grissini z tymiankiem i rozmarynem

12 zł 

Homemade grissini with thyme, and rosemary

MAŁE TALERZYKI / SMALL PLATES

Radicchio Castelfranco z pistacjowym vinaigrette, kremową burratą i gruszką

49 zł   

Radicchio Castelfranco with pistachio vinaigrette, burrata, and pear

Matjas (śledź dziewiczy) w kwaśnej śmietanie wielkopolskiej z marynowanym burakiem i ziołami

39 zł 

Matjas (virgin herring) in sour cream from Wielkopolska, pickled beetroot, and herbs

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

**Tatar z wołowiny z Pniew z emulsją z czarnego czosnku,
liśćmi jesiennych sałat i piklowaną czerwoną kapustą**
Beef tartare from Pniewy with black garlic emulsion, salad leaves,
and pickled red cabbage

56zł 

**Karmelizowany topinambur w palonym maśle z kremowym sosem
z orzechów włoskich, jabłkiem i chipotle**
Caramelized Jerusalem artichokes with browned butter, creamy walnut sauce,
apple, and chipotle

39 zł  

**Talerz z rostbefem wołowym, kaczą piersią wędzoną na ciepło,
pâté drobiowym, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowanym burakiem**
Pâté of roast beef, smoked duck tenderloin, poultry paste, red onion jam,
and pickled beetroot

59 zł 

ZUPY / SOUPS

**Zupa rybna z turbotą z ziołowymi ravioli, grillowanymi krewetkami
i palonym masłem z chilli**
Turbot fish soup with herb ravioli, grilled shrimps, and burnt chili butter

49 zł

Intensywny bulion grzybowy z ravioli grzybowym i palonym masłem
Essential mushroom broth with mushroom ravioli, and burnt butter

39 zł 

MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

**Orecchiette w emulsji cytrynowej z szalwią, brunoise z młodej cukinii
oraz krewetkami**
Orecchiette with lemon emulsion, sage, young zucchini brunoise, and shrimps

62 zł

**Kremowe risotto z grzybami, wielkopolskim serem Emilgrana
i kiszoną cytryną**
Creamy risotto with mushrooms from local forests, Emilgrana cheese
from Great Poland, and pickled lemon

65 zł

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

Kluski ziemniaczane w lekko pikantnym sosie dyniowym, palonym maśle oraz espumie z karmelizowanego sera Emiligrana i białego wina 51 zł
Potato dumplings with pumpkin sauce with burned butter, white wine, and Emiligrana cheese sauce

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

Wolno pieczone przez dwanaście godzin żebro wołowe z kluskami ziemniaczanymi, piklowanym jalapeño i jarmużem 127 zł
Twelve-hour slow-roasted beef ribs with potato dumplings, pickled jalapeño, and kale

Pierś kaczki podwójnie smażona na skórce z cebulowym purée, salsefią gotowaną w kawie i sosem pieprzowym 89 zł 
Double-fried duck breast, served with onion purée, coffee-cooked salsify, and pepper sauce

Długo gotowana biodrówka jagnięca z karmelizowaną marchwią z cynamonem, miodem i kolendrą, piklami i wędzonym jogurtem 98 zł 
Slow-cooked lamb rump with caramelized carrots, cinnamon, honey, and coriander, pickles, and smoked yogurt

Troć fiordowa gotowana w kąpieli wodnej w zielonym sosie beurre blanc z ziołami, kaparami i dzikim brokułem 95 zł 
Fjord trout cooked in a water bath with a green beurre blanc sauce with herbs, capers, and blanched green beans

Krewetki tygrysie w pancerzach (6 szt.) smażone z czosnkiem, chilli, pomidorkami koktajlowymi i domową focaccią 87 zł
Tiger prawns (6 pieces) fried with garlic, chilli, cocktail tomatoes, and homemade focaccia

DLA DZIECI / FOR KIDS

Rigatoni z sosem bolońskim i serem emilgrana (100% wołowina) 35 zł
Rigatoni with bolognese sauce emilgrana cheese (100% beef)

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

DESERY / DESSERTS

Płyś z bananem karmelizowanym w rumie i kardamonie z kremem chantilly i kajmakiem 38 zł

Banana puff caramelized in rum and cardamom with Chantilly cream and caramel

Flan z palonym karmelem, wanilią, oliwą i macerowanym agrestem

32 zł 

Flan with burnt caramel, vanilla, olive oil, and macerated gooseberries

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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