



RESTAURACJA & WINE BAR

JAKUB HAMANKIEWICZ / SZEF KUCHNI
JACEK GRZEGORZEWSKI / MANAGER RESTAURACJI

RECOMMENDED for
NATURAL WINE &
FOOD LOVERS **2026**



RAISIN



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, menu 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 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, menu 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 factories 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 kiszonki i pikle   13 zł
House-fermented vegetables and pickles

Anchovies Bocarte na domowym pieczywie 19 zł
Anchovies Bocarte 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, 15 zł
masło wędzone na zimno w naszej wędzarni 
Homemade sourdough bread, cold-smoked butter from our smokehouse

Focaccia z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno 14 zł
i solą Maldon 
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

Zupa rybna na wywarze z turbota z ravioli,
grillowanymi krewetkami argentyńskimi i ziołami 49 zł
Turbot fish soup with ravioli, grilled Argentine shrimp, and herbs

Grillowany na hibachi por ze stracciatellą,
prażonymi pistacjami i vinaigrette 46 zł  
Hibachi-grilled leek with stracciatella, roasted pistachio, and vinaigrette

Zapiekany wielkopolski ser krowi Gapiszon w typie Brie 31 zł
z agrestem  
Baked Gapiszon Brie-type cow's cheese from Wielkopolska with gooseberries

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 czarnego czosnku, liśćmi sałat 56 zł
i piklowaną czerwoną kapustą
Beef tartare from Pniewy with black garlic emulsion, lettuce leaves,
and pickled red cabbage

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 (GF) **69 zł**

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

Filet z troci fiordowej gotowany w kąpieli wodnej z zielonym sosem z kaparami i brodą mnicha (GF) **75 zł**

Fjord trout fillet cooked in a water bath with green sauce with capers, and monk's beard

Pierś z kaczki Barbarie z sosem pieprzowym i purée z karmelizowanej cebuli (GF) **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 (GF) **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 (GF) **95 zł**

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

LEGENDA










(GF) bezglutenowe

(VE GE) wegetariańskie




(VE GAN) wegańskie

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


KONTRARGUMENTY / SIDES

- Kluski ziemniaczane z palonym masłem i dzikim pieprzem Andaliman**  **18 zł**
Potato dumplings with brown butter and wild pepper Andaliman
- Karmelizowane młode marchewki z wędzonym jogurtem i mandarynką**   **19 zł**
Caramelized baby carrots with smoked yogurt and tangerine
- Grillowana młoda kapusta z serem Emilgrana i kiszoną cytryną**   **13 zł**
Grilled young cabbage with Emilgrana cheese and preserved lemon
- Purée ziemniaczane z wegetariańskim demi-glace**   **21 zł**
Mashed potatoes with vegetarian demi-glace
- Radicchio Castelfranco z dressingiem z czerwonych pomarańczy**   **17 zł**
Radicchio Castelfranco with blood orange dressing

ZAKOŃCZENIE / DESSERTS

- Flan z palonym karmelem, wanilią i kumkwatem**   **35 zł**
Flan with burnt caramel, vanilla, and kumquat
- Ptyś z kremem Chantilly, bananem karmelizowanym w rumie z kardamonem**  **38 zł**

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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