



# 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, 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, 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 tymiankiem i rozmarynem**  12 zł  
Homemade grissini with thyme, and rosemary
- Prażone migdały z solą morską**   12 zł  
Roasted almonds with sea salt
- 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
- Domowe kiszonki i pikle**   13 zł  
House-fermented vegetables and pickles
- Anchovies Bocarte na brioche z masłem** 19 zł  
Anchovies Bocarte on brioche with butter
- 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**  18 zł  
Homemade sourdough bread, cold-smoked butter from our smokehouse
- Focaccia z oliwą i solą Maldon**  16 zł  
Focaccia with olive 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  
i vinaigrette z prażonych pistacji** 46 zł    
Hibachi-grilled leek with stracciatella and roasted pistachio vinaigrette
- Wielkopolski ser Gapiszon z agrestem w miodzie** 31 zł    
Gapiszon cheese from Wielkopolska with gooseberries in honey
- Wędzony na ciepło węgorz z sosem z kwaśnej śmietany,  
sałatką z ogórka i Szarej Renety oraz rösti** 59 zł   
Hot smoked eel with sour cream sauce, cucumber and Szara Reneta apple,  
and rösti
- Tatar z wołowy z Pniew z emulsją z czarnego czosnku, liśćmi sałat  
i piklowaną czerwoną kapustą** 56 zł   
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** (G|F) **69 zł**

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

**Filet z troci fiordowej gotowany w kąpieli wodnej z zielonym sosem tatarskim i brodą mnicha** (G|F) **75 zł**

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

**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 w mięsnyim jus z ketchupem z czarnego czosnku i Szarej Renety oraz czosnkiem niedźwiedzim** (G|F) **79 zł**

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

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

Twelve-hour slow-roasted beef ribs in its own sauce 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

- Kluski ziemniaczane z palonym masłem i ziołami**  **16 zł**  
Potato dumplings with brown butter, and herbs
- 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**   **12 zł**  
Grilled young cabbage with Emilgrana cheese and preserved lemon
- Purée ziemniaczane z wegetariańskim demi-glace**   **21 zł**  
Mashed potatoes with vegetarian demi-glace
- Sezonowa sałata z dressingiem**   **17 zł**  
Seasonal salad with dressing

## ZAKOŃCZENIE / DESSERTS

- Flan z palonym karmelem, wanilią, oliwą i cytrusami**   **35 zł**  
Flan with burnt caramel, vanilla, olive oil and citrus
- Ptyś z bananem karmelizowanym w rumie i kardamonie z kremem Chantilly**  **38 zł**  
Puff with banana caramelised in rum and cardamom with Chantilly cream

---

### LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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