



RESTAURACJA & WINE BAR

JAKUB HAMANKIEWICZ / SZEF KUCHNI
JACEK GRZEGORZEWSKI / MANAGER RESTAURACJI

RECOMMENDED for
NATURAL WINE &
FOOD LOVERS 2026



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 kiszonki 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

Troć fiordowa wędzona na zimno, sałatka z ziemniaków 59 zł
z ogórkiem małosolnym, szczawiem i świeżo tartym chrzanem 

Cold-smoked fjord trout, potato salad with lightly pickled cucumber,
sorrel, and freshly grated horseradish

Tatar wołowy z Pniew z emulsją z czosnku niedźwiedziego, 59 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) **92 zł**

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 (G|F) **79 zł**

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

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 (GF) (VE/GE)
Greater Poland white asparagus à la minute with herbal hollandaise sauce
- Kluski ziemniaczane z palonym masłem** 18 zł
i dzikim pieprzem Andaliman (VE/GE)
Potato dumplings with brown butter and wild pepper Andaliman
- Młode wielkopolskie marchewki z łuskanyim świeżym groszkiem w glazurze z miso, tymiankiem i imbirem, prażonym sezamem i ziołami** 19 zł
(GF) (VE/GE)
Young carrots from Greater Poland with shelled fresh peas, glazed with miso, thyme, and ginger, topped with toasted sesame seeds and herbs
- Grillowana młoda kapusta z serem Emilgrana** 13 zł
i kiszoną cytryną (GF) (VE/GE)
Grilled young cabbage with Emilgrana cheese and preserved lemon
- Purée ziemniaczane z ziołami** 21 zł
(GF) (VE/GE)
Mashed potatoes with herbs
- Sałata masłowa z kwaśną śmietaną, ziołami i rzodkiewką** 17 zł
(GF) (VE/GE)
Butter lettuce with sour cream, herbs and radish

LEGENDA



(GF) bezglutenowe



(VE/GE) wegetariańskie


(VE/GAN) wegańskie

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

ZAKOŃCZENIE / DESSERTS

Lody czekoladowe z oliwą z oliwek i solą maldon   17 zł
Chocolate ice cream with olive oil and Maldon salt

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

Polskie truskawki z uciieranym ciastem cytrynowym z aromatyzowaną estragonem crème chantilly  39 zł
Polish strawberries with lemon sponge cake and tarragon-flavored crème chantilly

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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