SPOT.

RESTAURACJA & WINE BAR

JAKUB HAMANKIEWICZ / SZEF KUCHNI
JACEK GRZEGORZEWSKI / MANAGER RESTAURACJI

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, 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 region, Greater Poland (Wielkopolska). 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 / LIGHT BITES

Domowe grissini z solą morską i rozmarynem (VE GE) — 12 zł
Homemade grissini with sea salt and rosemary

Oliwki / olives (VE GAN) (G F) — 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 (VE GE) (VE GAN) (G F) — 12 zł
Roasted almonds with sea salt

Domowe kiszonki i pikle (VE GAN) (G F) — 13 zł
House-fermented vegetables and pickles

Anchovies Bocarte na brioche z masłem — 19 zł
Anchovies Bocarte on brioche with butter

Krokiet z domowym black pudding z konfiturą z czerwonej cebuli i jabłkiem — 15 zł
Croquette with homemade black pudding, red onion chutney, and apple

Domowe pieczywo na naturalnym zakwasie z masłem wędzonym na zimno w naszej wędzarni (VE GE) — 15 zł
Homemade sourdough bread, cold-smoked butter from our smokehouse

Focaccia z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno i solą Maldon (VE GE) — 14 zł
Focaccia with cold-pressed rapeseed oil and Maldon salt

LEGENDA

(G F) **bezglutenowe** (VE GE) **wegetariańskie** (VE GAN) **wegańskie**

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

ROZWINIĘCIE / SMALL PLATES

Bulion drobiowo-wołowy aromatyzowany grzybami z pierożkami z wolnogotowanym polikiem wołowym 39 zł
Mushroom-infused chicken & beef broth with dumplings filled with slow-cooked beef cheeks

Troć fiordowa wędzona przez nas na zimno z sosem tatarskim, ogórkiem i domowymi frytkami (GF) 59 zł
House cold-smoked Fjord trout with tartare sauce, cucumber, and homemade fries

Szagówki z dyni Hokkaido z serem Emilgrana, gruszką macerowaną w verjus i jesienną truflą (VEGE) 46 zł
Hokkaido pumpkin dumplings with Emilgrana cheese, pear macerated in verjus, and autumn truffle

Podwędzane buraki ze stracciatellą od Rudnickiego, piklowanymi liśćmi młodej porzeczki (VEGE)(GF) 45 zł
Lightly smoked beets with Rudnicki's stracciatella, pickled young blackcurrant leaves

Tatar z wołowiny z Pniew z emulsją z czarnego czosnku, liśćmi jesiennych sałat i piklowaną czerwoną kapustą 59 zł
Beef tartare from Pniewy with black garlic emulsion, autumn salad leaves, and pickled red canbbage

Bakłażan w lekkiej tempurze z jogurtem, tahini i chutney z papryki (VEGE) 45 zł
Lightly tempura-battered aubergine with yogurt, tahini, and pepper chutney

---

LEGENDA

(GF) bezglutenowe (VEGE) wegetariańskie (VEGAN) wegańskie

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

ARGUMENTY / MAIN DISHES

Risotto z grzybem jeżem, czarną kurką i kiszoną cytryną (G)(F)(VEGE) **69 zł**
Risotto, wood hedgehog mushroom , black chanterelle
and preserved lemon

Filet z kulbina w sosie beurre blanc z dzikim brokułem i algami (G)(F) **92 zł**
Meagre fillet with beurre blanc, wild broccoli and seaweed

Pierś z kaczki Barbarie w sosie gastrique z musem dyniowym aromatyzowanym kawą i piklowaną dynią (G)(F) **73 zł**
Barbarie duck breast with gastrique sauce, pumpkin purée infused
with coffee and pickled pumpkin

Udka wiejskiego kurczaka z tradycyjnego chowu w sosie musztardowym z estragonem i czarnymi kurkami (G)(F) **68 zł**
Free-range chicken legs in a mustard and tarragon sauce
with black chanterelle mushrooms

Wolnopieczone 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** (VEGE) **wegetariańskie** (VEGAN) **wegańskie**

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

KONTRARGUMENTY / SIDES

Sałatka z Castelfranco z cytrusami z L'arancia i winegretem z pomarańczy (VE GE) (G F) — 21 zł
Castelfranco salad with citrus fruits from L'arancia, and orange vinaigrette

Grillowana na hibachi brukselka z lardo, winogronami i pistacjami (G F) — 20 zł
Hibachi-grilled brussels sprouts with lardo, grapes and pistachios

Kluski ziemniaczane z serem Stare Złoto z Golęczewa, tłuczonym pieprzem i marynowanymi kurkami (VE GE) (G F) — 23 zł
Potato dumplings with Stare Złoto cheese from Golęczewo, crushed pepper, and pickled chanterelles

Wolnopieczony topinambur w wegańskim demi-glace, z musem z wielkopolskich jabłek i czarnego czosnku oraz chipsami i płatkami topinamburu (VE GAN) (G F) — 22 zł
Slow-roasted Jerusalem artichoke in a vegan demi-glace, with apple from Wielkopolska and black garlic sauce served with Jerusalem artichoke chips and slices

Purée ziemniaczane z palonym masłem (VE GE) (G F) — 22 zł
Mashed potatoes with brown butter

LEGENDA

(G F) **bezglutenowe** (VE GE) **wegetariańskie** (VE GAN) **wegańskie**

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

ZAKOŃCZENIE / DESSERTS

Lody z czarnej porzeczki w sosie angielskim z kawałkami brownie (VE GE) — 24 zł

Blackcurrant ice cream in crème anglaise with pieces of brownie

Wielkopolskie węgierki gotowane w czerwonym winie z dymioną śmietaną i kruszonką migdałową (VE GE) — 38 zł

Greater Poland plums simmered in red wine
with smoked cream, and almond crumble

Flan z karmelem z wielkopolskiego miodu gryczanego i czerwonym pieprzem (VE GE) — 35 zł

Flan with caramel made from Greater Poland buckwheat honey,
and red peppercorns

LEGENDA

(G F) **bezglutenowe** (VE GE) **wegetariańskie** (VE GAN) **wegańskie**

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