

POLAND
100
2026 **BEST**
RESTAURANTS



FREIXENET



TASTE THE SUN

kontakt: horeca@henkell-freixenet.pl



„Świat bez życia jest niczym, a odżywia się wszystko co żyje.”

*„Odkrycie nowego dania jest większym szczęściem dla ludzkości
niż odkrycie nowej gwiazdy.”*

*„Kto podejmując swoich gości nie wkłada osobistej troski
w przygotowanie dań, nie jest wart ich posiadania.”*

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Województwo dolnośląskie	5
Województwo kujawsko - pomorskie	22
Województwo lubelskie	29
Województwo łódzkie	30
Województwo małopolskie	34
Województwo mazowieckie	66
Województwo opolskie.	84
Województwo podlaskie	88
Województwo pomorskie.	94
Województwo śląskie	106
Województwo świętokrzyskie	134
Województwo warmińsko - mazurskie	137
Województwo wielkopolskie	144
Województwo zachodniopomorskie.	150



Wydanie XV, Gdynia 2026

Wydawca: Eventic Cezary Wołodko

81-601 Gdynia, Afrodyty 38

info@eventic.pl

www.eventic.pl

www.poland100bestrestaurants.pl

Redaktor naczelny: Cezary Wołodko

Opieka merytoryczna: Marek Kamiński

PR Managment: Beniamin Wołodko

Korekta: Katarzyna Szelachowska, Katarzyna Dzierżawska

Reklama: Anita Polak, Mariusz Stępniewski

Dystrybucja: Katarzyna Łukomska, Dariusz Chaberek

Skład i łamanie: Sławomir Ptasznik

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za nieścisłości powstałe w wyniku błędnego podania informacji. Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treści reklam. Prawa autorskie do materiałów reklamowych należą do reklamodawców.

Żadna część Przewodnika Poland 100 Best Restaurants 2026 nie może być kopiowana ani używana bez pisemnej zgody wydawcy.

I LOVE PASTA



Wiejska 15a
58-506 Jelenia Góra



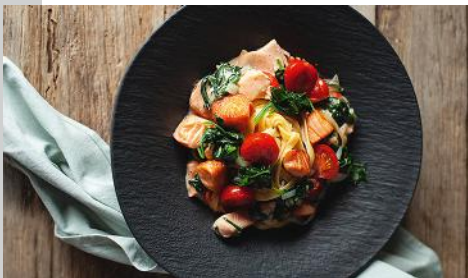
+48 578 707 101



pasta@idedoiloive.pl



www.idedoiloive.pl



SZEF KUCHNI YEHOR TSILINSKYJ

I LOVE ITALY



Pl. Ratuszowy 34/35
58-500 Jelenia Góra



+48 530 362 711



italy@idedoiloive.pl



www.idedoiloive.pl



SZEF KUCHNI PIOTR SIEROTOWICZ

CRAFT WROCLAW



Plac Katedralny 8
50-329 Wrocław



+48 572 778 234



restauracja@craftrestauracja.pl



www.craftrestauracja.pl



SZEF KUCHNI IGOR ARENT-RABIEJ

RESTAURACJA LALA W PALACU BRUNÓW



Brunów 27
59-600 Lwówek Śląski



+48 75 784 02 10



palac@brunow.pl



www.brunow.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI MATEUSZ SZPYTMA

RESTAURACJA PAŁAC ŁĄGÓW



Strumykowa 22
59-900 Łągów



+48 75 77 15 108



recepja@palac-lagow.pl



www.palac-lagow.pl



SZEF KUCHNI MARCIN MAJCHRZAK

PRZYSTAŃ TU. BISTRO & WINE



Zwycięska 20A
53-033 Wrocław



+48 795 349 777



kontakt@przystantu.wroc.pl



www.przystantu.wroc.pl



SZEF KUCHNI ADRIAN WIKTOR

RESTAURACJA TEATRALNA1



Teatralna 1
58-573 Piechowice



+48 797 460 990



rezerwacje@teatralna1.pl



www.teatralna1.pl



SZEF KUCHNI PAWEŁ KUCHARSKI

RESTAURACJA ELEMENTS



Zakopiańska 20a
59-850 Świeradów Zdrój



+48 75 62 99 990



restauracja@elements-hotel.pl



www.elements-hotel.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI MARIUSZ GROCHOWSKI

RESTAURACJA NOWELA



Świdnicka 9
50-064 Wrocław



+48 793 009 721



kempa-jacek@wp.pl



www.facebook.com/restauracjanowela



SZEF KUCHNI JACEK KEMPA

KARCZMA PLACEK CZY GOLONKA

📍 Jeleniogórska 7
58-580 Szklarska Poręba

☎️ +48 666 735 446

✉️ placekczygolonka@gmail.com

🌐 www.placekczygolonka.pl



SZEF KUCHNI PIOTR SABALA

CYTRYNOWY PIEPRZ



Szkolna 1
58-500 Jelenia Góra



+48 730 24 24 29



cytrynowypieprz1@gmail.com



www.cytrynowypieprz.pl



SZEF KUCHNI KRZYSZTOF HORNIK

RESTAURACJA TKALNIA



Korczaka 1
58-260 Bielawa Polska



+48 508 396 238



recepca@hoteldebowy.pl



www.hoteldebowy.pl/kulinaria/restauracja-tkalia



SZEF KUCHNI ŁUKASZ MAJEWSKI

MIEDZIANA



Bogusławskiego 46
50-031 Wrocław



+48 881 566 660



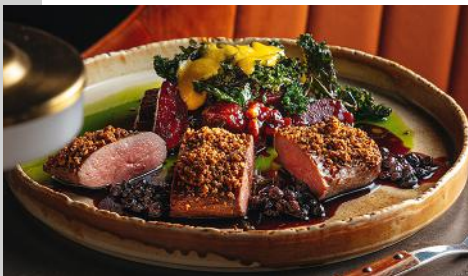
miedziana23@gmail.com



www.zjedz.my/miedziana



SCAN ME



SZEFSZEF KUCHNI PAWEŁ PILIP

THE GATE



Piłsudskiego 100
50-014 Wrocław



+48 570 403 558



hb8w2@movenpick.com



www.thegate.pl



SZEF KUCHNI MICHAŁ BEKISZ

RESTAURACJA POLANKA



Obrońców Pokoju 6
58-540 Karpacz



+48 753 003 008



restauracja@restauracjapolanka.pl



www.restauracjapolanka.pl



SZEF KUCHNI ANDRZEJ SAWKA

RESTAURACJA HORYZONT SMAKÓW



Górna 19
58-580 Szklarska Poręba



+48 753 753 386



restauracja@zlotyhoryzont.pl



www.zlotyhoryzont.pl/restauracja/horyzont-smakow



SZEF KUCHNI MACIEJ MORĄŃSKI

PLACEK CZY GOŁONKA GORĄCY GARNUSZEK



1 Maja 18A
58-580 Szklarska Poręba



+48 666 735 446



placekczygolonka@gmail.com



www.placekczygolonka.pl



SZEF KUCHNI PIOTR SABALA

RESTAURACJA PIERNICOVA



Przedzamcze 6B
87-100 Toruń



+48 880 323 890



restauracja@piernicova.pl



www.piernicova.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI BARTŁOMIEJ WITKOWSKI

RESTAURACJA SCORIA



Stary Port 15
85-068 Bydgoszcz



+48 887 515 515



restauracja@scoria.pl



www.scoria.pl



SCAN ME



CHEF PATRON PAWEŁ STAWICKI
HEAD CHEF DAMIAN HIRT

RESTAURACJA SALT



Bulwar Filadelfijski 11
87-100 Toruń



+48 56 611 57 59



info@salt.torun.pl



www.copernicustorunhotel.com



SZEF KUCHNI DAWID WOJCIECHOWSKI

KUCHNIA BY MARCIN SZUKAJ



Grodzka 4
85-109 Bydgoszcz



+48 52 321 22 22



kontakt@kuchniarestauracja.pl



www.kuchniarestauracja.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI MARCIN SZUKAJ

RESTAURACJA OLIWKA W HOTELU SŁONECZNY MŁYN



Jagiellońska 96
85-027 Bydgoszcz



+48 52 561 31 78



marketing@sloneczny.eu



www.sloneczny.eu



SCAN ME



SZEF KUCHNI KRZYSZTOF BIELAWSKI

KARCZMA RZYM



Grunwaldzka 309
85-438 Bydgoszcz



+48 52 560 06 01



restauracja@karczmarzym.com.pl



www.karczmarzym.com.pl



SZEF KUCHNI RADOSŁAW KARACZEWSKI

RESTAURACJA STRAWA I KAWA



Włodka 15
86-300 Grudziądz



+48 519 147 156



biuro.strawaikawa@wp.pl



www.facebook.com/strawaikawa



SZEFOWA KUCHNI EWA REMUS

Lubelskie

RESTAURACJA JAKUBOWA IZBA



Niwa Babicka 91
08-500 Ryki



+48 507 181 570



info@jakubowaizba.pl



www.jakubowaizba.pl



SZEF KUCHNI PAWEŁ SIWIEC

RESTAURACJA WĄTEK



Ogrodowa 21
91-065 Łódź



+48 667 890 558



info@loom.com.pl



www.loom.com.pl/restauracja/restauracja-watek



SZEF KUCHNI ROBERT BIERNACKI

RISTORANTE MARE E MONTI



Wigury 13
90-302 Łódź



+48 503 095 947



biuro@ristorantemareemonti.pl



www.ristorantemareemonti.pl



SZEF KUCHNI ENRICO MONTI

Łódzkie

RESTAURACJA STARA CHATA



Prusak 23A
98-420 Prusak



+48 62 783 28 83



biuro@chata-walichnowska.pl



www.chata-walichnowska.pl



**SZEFOWE KUCHNI WIOLA HAJT
RENATA GASZYCH**

RESTAURACJA GĘŚ I WINO



Hubala 15
97-215 Spała



+48 44 710 13 22 +48 601 454 969



recepja@prezydenthotel.pl



www.prezydenthotel.pl



SZEFOWA KUCHNI MARZENA DOMAGAŁA

DRUKARNIA SMAKU CRISTINA



Plac Niepodległości 7
34-500 Zakopane



+48 662 833 833



rezervacje@drukarniasmakucristina.pl



www.drukarniasmakucristina.pl



SZEF KUCHNI KAROL GÓRKA

BUTCHER GRILL



Grodzka 5
31-006 Kraków



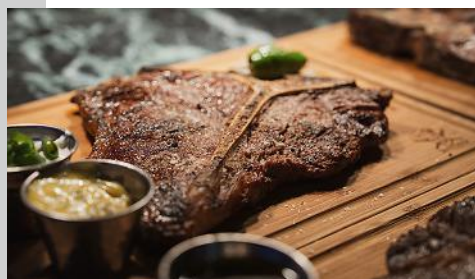
+48 502 900 643



kontakt@butchergrill.pl



www.butchergrill.pl



SZEF KUCHNI KAMIL URBANIK
ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI MATEUSZ ZAJĄC

GARNISH FOOD & WINE BY MIKOŁAJ REY



Podbrzezie 4
31-054 Kraków



+48 500 281 765



fb.manager@garnihotel.pl



www.garnihotel.pl



SZEF KUCHNI MICHAŁ KOPSTAJNI

SOBRE DE LA MESA RESTAURANT



Al. 3 Maja 51
30-062 Kraków



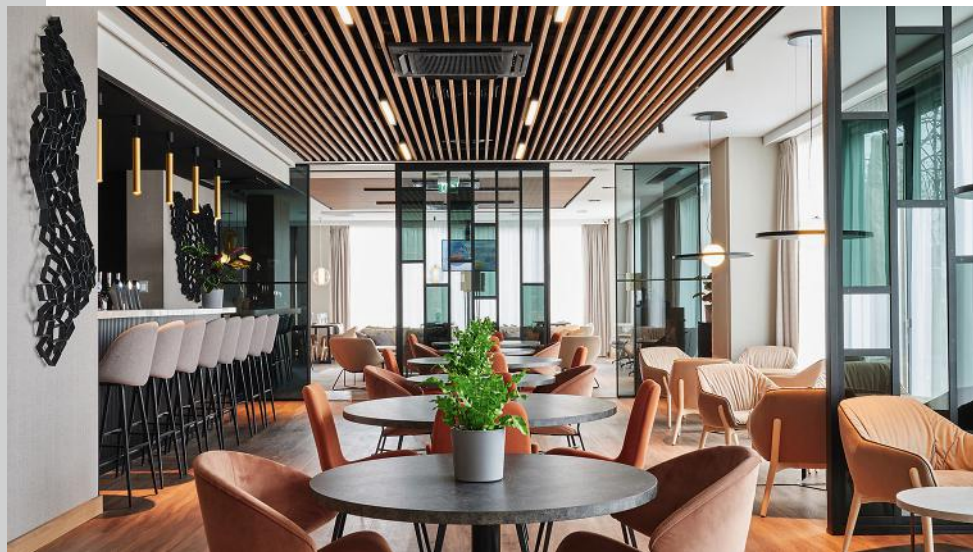
+48 12 629 97 64



fb.manager@ackrakow.com



www.achotelkrakow.pl/restauracja-bar/restauracja-sobremesa



SZEFF KUCHNI RAFAŁ DROBNIAK

BONA RESTAURANT & BAR



Królewska 6
30-045 Kraków



+48 12 629 90 03



fb.manager@crownkrakow.pl



www.bonarestaurant.pl



SZEF KUCHNI JAN FILIPCZYK

RESTAURACJA KURYER



Św. Marka 37
31-024 Kraków



+48 12 354 58 01



fb.manager@garamondhotel.com



www.kuryerrestaurant.pl



SZEF KUCHNI DARIUSZ PAŹDZIERA

CRISTINA RISTORANTE & PIZZERIA



Plac Niepodległości 7
34-500 Zakopane



+48 662 882 882



restauracja@cristina.pl



www.cristina.pl



SZEF KUCHNI TOMASZ POLAK

RESTAURACJA HALKA ZAKOPANE



Mariusza Zaruskiego 5
34-500 Zakopane



+48 18 544 44 66



halka@hotelaries.pl



www.halkazakopane.com



SZEF KUCHNI SŁAWOMIR MAZUR

REGALE BAR & RESTAURANT



Św. Tomasza 11
31-014 Kraków



+48 728 411 782



krakow.regale@hilton.com



www.regale.restaurant



SZEF KUCHNI ROMAN PAWLIK

GÓRALSKA TRADYCJA



Krupówki 29
34-500 Zakopane



+48 18 20 003 74



gt@bachleda.pl



www.bachledarestaurants.pl/restauracja-goralska-tradycja



SZEFOWA KUCHNI MAŁGORZATA KALISZ

GRAND KASPROWY



Szymaszkowa 20
34-500 Zakopane



+48 606 889 400



grand@kasprowy.pl



www.bachledarestaurants.pl/restauracja-grand-kasprowy



SZEF KUCHNI MATEUSZ LISTOŚ

RESTAURACJA FILIPA 18 FOOD WINE ART



Św. Filipa 15
31-150 Kraków



+48 12 300 30 33



restauracja@filipa18.com



www.filipa18.com



SZEF KUCHNI MARCIN SOLTYS

RESTAURACJA WILLA POPRAD



Rytko 306
33-343 Rytko



+48 502 176 259



biuro@willapoprad.com



www.willapoprad.pl



SZEF KUCHNI ARTUR PASOŃ

BOTTIGLIERIA 1881



Bocheńska 5
31-061 Kraków



+48 660 661 756



biuro@1881.com.pl



www.1881.com.pl



SZEF KUCHNI PRZEMYSŁAW KLIMA

RESTAURACJA MARILOR



Kościuszki 18
34-500 Zakopane



+48 18 20 00 680



restauracja@marilor.pl



www.restauracjamarilor.pl



SZEF KUCHNI ŁUKASZ KRZYSZTOFIK

RESTAURACJA REGIONALNA



Droga Oswalda Balzera 21d
34-500 Zakopane



+48 500 575 399



regionalna@nosalowy.pl



www.nosalowy-dwor.eu/restauracje/restauracje



SZEF KUCHNI ZBIGNIEW BAJER

ZBYRCOK - KUCHNIA REGIONALNA



Krupówki 37
34-500 Zakopane



+48 18 263 72 00



zbyrcok@bachleda.pl



www.bachledarestaurants.pl/menu-restauracja-zbyrcok-zakopane



SCAN ME



SZEFOWA KUCHNI MAŁGORZATA KALISZ

GAVI RESTAURANT



Plac Kossaka 6
31-106 Kraków



+48 787 015 063



gavi@bachledaluxury.pl



www.gavirestaurant.pl



SZEF KUCHNI FILIP GRACZ

KARCZMA U WALUSIA



Piłsudskiego 10/1
33-380 Kryncia-Zdrój



+48 18 477 72 22



karczmauwalusia@gmail.com



www.uwalusia.pl



SZEF KUCHNI BOGDAN MĄDRY

RESTAURACJA KUCHNIA MISTRZÓW



Na Stawach 24
33-340 Stary Sącz



+48 691 352 703



recepja@nastawach24.pl



www.nastawach24.pl



SZEF KUCHNI SEBASTIAN KUREK

A'BRACCIA TE PASTA & WINE



Mieszcząńska 10
30-337 Kraków



+48 731 371 419



agnieszka.ras@abbracciate.pl



www.abracciate.pl



SZEF KUCHNI DAWID MOTYKA

KARCZMA KULIG



Krupówki 45
34-500 Zakopane



+48 660 580 800



karczma-kulig@bachleda.pl



www.karczmaikulig.pl/kontakt



SZEFOWA KUCHNI MAŁGORZATA KALISZ

KARCZMA / RESTAURACJA LITWOROWY STAW

📍 Środkowa 63
34-405 Białka Tatrzańska

☎️ +48 601 630 025

✉️ karczma@litworowystaw.pl

🌐 www.litworowystaw.pl



SZEF KUCHNI SYLWESTER BUKOWSKI

KARCZMA CHATA ZBÓJNICKA



Jagiellońska 27
34-500 Zakopane



+48 530 012 028



karczmachatazbojnicka@gmail.com



www.chatazbojnicka.com



SCAN ME



RESTAURACJA RISPETTO



Piłsudskiego 4
34-500 Zakopane



+48 664 507 506



restauracjarispetto@gmail.com



www.rispetto.pl



KARCMA MUZYKANCKO

📍 Tadeusza Kościuszki 66C
34-520 Poronin

☎️ +48 18 20 00 473

✉️ biuro@muzykancko.pl

🌐 www.muzykancko.pl



KARCZMA LACHÓW SADECKICH



Rzeczna 5
33-300 Nowy Sącz



+48 530 674 419



karczmanowysacz@gmail.com



www.karczmalachow.pl



SZEF KUCHNI DAMIAN KRÓL

RESTAURACJA POD SIEKIERKAMI



Zdrojowa 12
34-460 Szczawnica



+48 18 262 20 99



info@podsiekierkami.pl



www.podsiekierkami.pl



SZEF KUCHNI JACEK KAŹMIERCZAK

BELLE EPOQUE



Dworska 1
33-113 Zgłobice



+48 781 66 66 76



restauracja@dwor-prezydencki.pl



www.dwor-prezydencki.pl



SZEFOWA KUCHNI EWELINA BUJANOWSKA

RÓŻANA BATOREGO 19



Batorego 19
33-100 Tarnów



+48 697 567 776



rozana@batorego19.pl



www.rozana-batorego19.pl



SZEFOWA KUCHNI JOANNA GRUDZIŃSKA

ZAJAZD ZAGŁOBA



Jurków 281
32-860 Jurków



+48 14 684 21 10



mateusz_musial@op.pl



www.facebook.com/zajazdjurkow



**SZEFOWIE KUCHNI GRZEGORZ JANAWA
MATEUSZ MUSIAŁ**

RESTAURACJA ZIELONA & LIMBA



Zdrojowa 4
34-460 Szczawnica



+48 18 262 17 46



repcja@solarspa.pl



www.restauracjasolar.pl



SZEF KUCHNI HUBERT KOZLECKI

EPOKA



Ossolińskich 3
00-072 Warszawa



+48 666 115 566



rezerwacje@epoka.restaurant



www.epoka.restaurant



LA BRASSERIE MODERNE



Królewska 11
00-065 Warszawa



+48 22 657 83 82



brasserie.moderne@sofitel.com



www.sofitel-victoria-warsaw.com/pl/restaurants-and-bar/la-brasserie-moderne



SZEF KUCHNI PAWEŁ KAŁUSKI

RESTAURACJA STARA WOZOWNIA



Mała Wieś 40
05-622 Belsk Duży



+48 782 40 40 40 wew. 2



repcja@palacmalawies.pl



www.palacmalawies.pl/restauracja



SZEF KUCHNI RAFAŁ KĘPKA

NOVA WOLA

📍 Rondo Daszyńskiego 2
00-844 Warszawa

☎ +48 22 377 38 01

✉ novawola@ihg.com

🌐 www.novawola.com



SZEF KUCHNI PAWEŁ SUCHENEK

N31 RESTAURANT BY ROBERT SOWA



Nowogrodzka 31
00-511 Warszawa



+48 600 861 961



kontakt@n31restaurant.pl



www.n31restaurant.pl



SZEF KUCHNI ROBERT SOWA

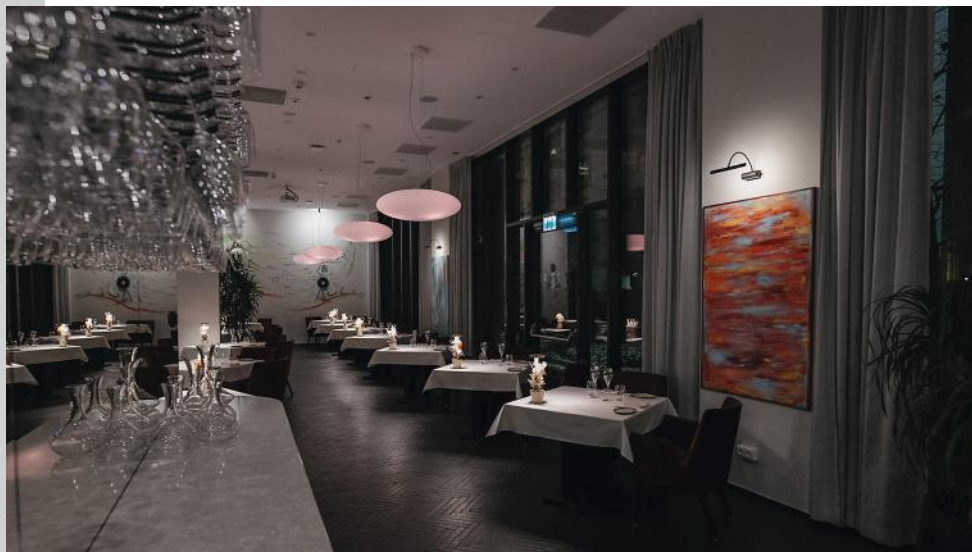
RESTAURACJA NUTA

📍 Plac Trzech Krzyży 10/14
00-499 Warszawa

☎ +48 570 007 772

✉ info@nuta.com.pl

🌐 www.nuta.com.pl



SZEF KUCHNI ANDREA CAMASTRA

RESTAURACJA U WIENIAWY

-  Plac Piłsudskiego 9
00-078 Warszawa
-  +48 573 000 526
-  biuro@uwieniawy.pl
-  www.uwieniawy.pl



SZEF KUCHNI KRZYSZTOF KOWALSKI

RESTAURACJA INSPECTOR LOUNGE



Zielna 37
00-108 Warszawa



+48 793 977 777



inspectorlounge@gmail.com



www.inspectorlounge.choiceqr.com



SZEF KUCHNI VADYM KOSTENKO

AVE PEGAZ

-  Plac Piłsudskiego 9
00-078 Warszawa
-  +48 573 000 526
-  biuro@uwieniawy.pl
-  www.avepegaz.pl



SZEF KUCHNI KRZYSZTOF KOWALSKI

RESTAURACJA TRAN TRAN



Wilcza 20
00-526 Warszawa



+48 690 008 999



restauracjatrontran@gmail.com



www.trantran.pl



SZEFOWIE KUCHNI QUANG VINH TRAN
HONG ANH NGÔ

RESTAURACJA AKADEMIA



Różana 2
02-548 Warszawa



+48 784 902 902



info@restauracjaakademia.pl



www.restauracjaakademia.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI MICHAŁ ZYGMUNT

MONO KITCHEN WARSZAWA



Słowicza 28
02-170 Warszawa



+48 22 263 79 04



warszawa@monokitchen.pl



www.warszawa.monokitchen.pl/home



SZEF KUCHNI PAWEŁ RUMOWSKI

U BARSSA

📍 Rynek Starego Miasta 12/14
00-272 Warszawa

☎ +48 881 690 992

✉ biuro@ubarssa.pl

🌐 www.ubarssa.pl



SZEF KUCHNI ŁUKASZ SMOLARCZYK

SOUL KITCHEN



Nowogrodzka 18A
00-511 Warszawa



+48 519 020 888



kontakt@soulkitchen.pl



www.soulkitchen.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI WOJCIECH OKOŃSKI

THE BRUNCHERY - BREAD & BAR



Wronia 10
00-840 Warszawa



+48 794 222 103



kontakt@brunchery.pl



www.facebook.com/bruncherywarsaw



SZEF KUCHNI TOMASZ SOBCZYNSKI

RESTAURACJA CANOE LOUNGE



Świętokrzyska 14
00-950 Warszawa



+48 791 299 999



inspectorlounge@gmail.com



www.canoe.choiceqr.com



SZEF KUCHNI RUSLAN BORSAU

TUNA BY MARTIN GIMENEZ CASTRO



Elektryczna 2
00-346 Warszawa



+48 22 876 12 46



biuro@tuna-restaurant.pl



www.tuna-restaurant.pl



SZEF KUCHNI MARTIN GIMENEZ CASTRO

THE FARM



Mokotowska 8
00-641 Warszawa



+48 725 320 420



rezerwacje@the-farm.pl



www.the-farm.pl



SZEF KUCHNI ARTUR ŁAZAREWICZ

RESTAURACJA LEŚNA PRZYSTAŃ



Osiek Grodkowski 74
49-200 Grodków



+48 511 266 044



restauracja@osrodeklesnaprzystan.pl



www.osrodeklesnaprzystan.pl



SCAN ME



DONNA SOFIA



Oleska 51b
45-222 Opole



+48 77 413 03 09



magdalena.denisz@wp.pl



www.donnasofia.my.canva.site



SZEFOWA KUCHNI MAGDALENA DENISZ



Podlaskie

* Podlaskie – kraina wielu smaków i kultur

Województwo podlaskie zachwyca nie tylko dziką przyrodą, lecz także wyjątkową kuchnią pogranicza. To miejsce, gdzie podróż staje się prawdziwą uroczą – zarówno dla oczu, jak i dla podniebienia.



Rozległe lasy, krystalicznie czyste jeziora, spokojne rzeki i wioski, w których czas płynie wolniej, tworzą idealne tło do odkrywania jednego z najbardziej autentycznych regionów Polski.

* Dzika przyroda i tradycja

Sercem regionu jest legendarna Puszcza Białowieża – jeden z ostatnich pierwotnych lasów Europy i dom żubra, symbolu polskiej przyrody.

W okolicach Białowieży, gdzie można spacerować wśród wiekowych drzew, słuchać ciszy przerywanej jedynie śpiewem ptaków i poczuć prawdziwą bliskość natury. Po dniu spędzo-



nym w lesie warto zatrzymać się w lokalnych restauracjach i spróbować potraw przygotowywanych według dawnych receptur tj. pielmieni – małe syberyjskie pierożki z nadzieniem mięsnym, czy solianka – zupa o intensywnym, słonokwaśnym smaku, bardzo gęsta i pożywna. Podlaska kuchnia to efekt spotkania kultur – polskiej, litewskiej, białoruskiej i tatarskiej. Dzięki temu region oferuje niezwykle różnorodne smaki.

* Podlaskie smaki – kuchnia, która przyciąga

Podlaskie słynie z potraw prostych, sycących i opartych na lokalnych produktach.



Do najbardziej charakterystycznych należą: kiszka ziemniaczana – pieczona masa ziemniaczana z boczkiem i cebulą w naturalnym jelicie, kartacze – duże ziemniaczane kluski z mięsnym farszem, czy soczewiaki – pierogi lub bułeczki z aromatycznym farszem z soczewicy. Nie można zapomnieć o słodkich wizytówkach regionu – to m.in. sękacz – efektowne ciasto pieczone nad ogniem, przypominające pień drzewa oraz marcinek z Hajnówki – wielowarstwowe ciasto przekładane kremem, wpisane na listę produktów regionalnych.

W wielu miejscowościach można spróbować także dzicyzny, świeżych ryb z okolicznych jezior czy tradycyjnych pierogów.

* Dolina Bugu – atrakcje okolic Mielnika

Położony nad malowniczą doliną Bugu Mielnik, to jedno z najciekawszych turystycznie miejsc w południowej części województwa podlaskiego. Jedną z największych atrakcji jest



Góra Zamkowa z pozostałościami średniowiecznego grodu oraz punktami widokowymi na szeroką dolinę rzeki. Warto odwiedzić także zabytkową Kopalnię Kredy w Mielniku będącą jedyną czynną kopalnią kredy w Polsce, a także liczne szlaki piesze i rowerowe prowadzące wzdłuż Bugu przez cenne przyrodniczo tereny. Niezwykły krajobraz doliny rzeki, rozległe łąki oraz spokojne starorzecza sprawiają, że okolice Mielnika są doskonałym miejscem do obserwacji ptaków, fotografii przyrodniczej i wypoczynku blisko natury.

W lokalnych gospodach i restauracjach można spróbować tradycyjnych potraw regionu, takich jak babka ziemniaczana czy kiszka ziemniaczana, przygotowanych według dawnych podlaskich receptur.

* Podlaski Szlak Tatarski

To wyjątkowa podróż w czasie i kulturze. Wiedzie tam malownicza trasa o niezwykłym dziedzictwie.

Po drodze warto zatrzymać się w Supraślu – miasteczku z kli-





matem i klasztorem prawosławnym. Bohoniki i Kruszyniany są jedynymi historycznymi ośrodkami osadnictwa tatarskiego w Polsce z zachowanymi zabytkowymi meczetami i mizarami, czyli cmentarzami.



Nie sposób nie wspomnieć o wyjątkowej, tradycyjnej kuchni tatarskiej i serdeczności lokalnych mieszkańców, które sprawiają, że nie da się tego miejsca zapomnieć. Wśród najbardziej znanych potraw znajduje się pieriekaczewnik – wielowarstwowe ciasto z mięsnym lub serowym nadzieniem, wpisane na listę produktów tradycyjnych. Popularne są także czebureki – chrupiące pierogi smażone z soczystym farszem mięsnym, będące jednym z symboli kuchni podlaskich Tatarów.

* Kraina jezior i wodnych szlaków

Miłośnicy aktywnego wypoczynku powinni odwiedzić Augustów – popularny kurort położony wśród jezior i lasów. Jedną z największych atrakcji jest zabytkowy Kanał Augustowski, XIX-wieczne dzieło hydrotech-

niki z ręcznie obsługiwanymi śluzami.

Rejs statkiem lub spływ kajakowy pozwała podziwiać niezwykle krajobrazy regionu.

Po dniu na wodzie warto spróbować lokalnych specjalów – świeżych ryb jeziornych czy tradycyjnych jagodzianek, które od lat przyciągają smakoszy odwiedzających miasto. W Augustowie kupimy też pączki z nadzieniem wiśniowym, rozślawione już w całym województwie, które rozchodzą się jak przysłowiowe świeże bułeczki.

* Suwalszczyzna – polska kraina lodowców

Suwalszczyzna z malowniczym Suwalskim Parkiem Krajobrazowym – jeden z najbardziej niezwykłych krajobrazów w Polsce. Pagórkowaty teren ukształtowany przez lodowiec, liczne jeziora i punkty widokowe tworzą raj dla miłośników natury. Znajduje się tu również Jezioro Hańcza – najgłębsze jezioro w kraju.

Podróżując dalej przez miejscowości takie jak Sejny czy Puńsk, można odkrywać wpływy kultury litewskiej oraz spróbować regionalnych wypieków i potraw, które od pokoleń przygotowywane są w lokalnych domach i restauracjach.

Warto spróbować mrowiska – tradycyjnego, litewskiego deseru z chrupiącego ciasta polanego miodem i posypanego rodzynkami. Popularne są także kibiny, pieczone pierogi z kruchego ciasta, wypełnione aromatycznym farszem mięsnym, wywodzące się z kuchni karańskiej i litewskiej.

* Podlaskie – podróż, którą się smakuje

Podlaskie to region, który najlepiej poznać się wszystkimi zmysłami. Zapach lasów, jezior, smaki tradycyjnych potraw tworzą wyjątkową atmosferę miejsca, gdzie natura i kultura wciąż pozostają autentyczne. To idealny kierunek dla tych, którzy chcą odpocząć od pośpiechu, odkryć jedną z najpiękniejszych przyrodniczo części Polski i jednocześnie spróbować kuchni, której smaki pamięta się jeszcze długo po powrocie z podróży.



Część tych smaków warto zabrać ze sobą. Lista produktów lokalnych, z których słynie region znajduje się na stronie Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego. Są to miody, sery, wypieki, przetwory, nalewki, wędliny i wiele innych. Na stronie jest mapa regionu – wystarczy znaleźć miejsce, w którym aktualnie się znajdujemy i poszukać producentów. Lista sukcesywnie powiększa się – w tej chwili znajduje się na niej 366 produktów lokalnych. Warto odwiedzić tę stronę, aby poznać sprawdzonych producentów oraz sięgnąć po autentyczne wyroby lokalne, wspierając jednocześnie regionalnych wytwórców i podlaską tradycję kulinarną. *



Podlaskie

TAWERNA FISZA CONCEPT BY MARCIN BUDYNEK



Rybacka 19
16-300 Augustów



+48 730 023 730



fisza@marcinbudynek.pl



www.marcinbudynek.pl



SZEF KUCHNI MARCIN BUDYNEK

MAJATEK HOWIENY COUNTRYSIDE VENUE



Pomigacze 91
18-106 Turośń Kościelna



+48 600 012 345



biuro@majatek-howieny.pl



www.majatek-howieny.pl



SZEF KUCHNI TOMASZ BULACH

FOLWARK KSIĘŻNEJ ANNY



Anusin 95
17-300 Siemiatycze



+48 502 90 06 06



restauracjafolwark@gmail.com



www.restauracjafolwark.pl



SZEF KUCHNI MARCIN BALIŃSKI

POD SOKOLEM



Grodzieńska 51
16-100 Sokółka



+48 85 711 71 05



biuro@ancypo.pl



www.karczmapodsokolem.pl



SZEF KUCHNI ŁUKASZ ANCYPKO

SPORTIVINO



Nieznany Bor 1
17-200 Hajnówka



+48 85 663 09 96 +48 512 892 494



recepja@apartamentywpuszczy.pl



www.apartamentywpuszczy.pl



SCAN ME



RESTAURACJA ALBATROS



Mostowa 3
16-300 Augustów



+48 530 846 078



albatros@spolem.augustow.pl



www.restauracjaalbatros.pl



SZEF KUCHNI KAMIL PASZKOWSKI

Albatros

SEARCHLE

📍 Jerzego Waszyngtona 19
81-342 Gdynia

☎ +48 58 743 07 15

✉ fb@courtyard-gdynia.com

🌐 www.searchlerestaurant.com



SZEF KUCHNI PIOTR SÓJKA

RESTAURACJA MY PLACE



Aleja Zwycięstwa 14
81-402 Gdynia



+48 692 471 186



recepja@mystorygdynia.pl



www.mystorygdynia.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI PAWEŁ BRZESKI

SOLMARINA RESTAURANT



Łąkowa 239
83-011 Wiślinka



+48 58 582 89 60



grano.solmarina.restauracja@granohotels.pl



www.solmarinarestaurant.pl



SZEF KUCHNI JACEK MAJCHEREK

RESTAURACJA BUKSZPRYT W HOTELU SKIPPER



Sztormowa 2
81-198 Rewa



+48 538 31 64 70



recepja@hotelskipper.pl



www.hotelskipper.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI KRYSZTIAN SOSNOWSKI

ZAFISHOWANI RESTAURANT - WINE BAR & STORE



Tokarska 6
80-180 Gdańsk



+48 695 712 001



info@zafishowani.pl



www.zafishowani.pl



SZEF KUCHNI MACIEJ HEPKA

RESTAURACJA WIELORYB



Podjazd 2
81-805 Sopot



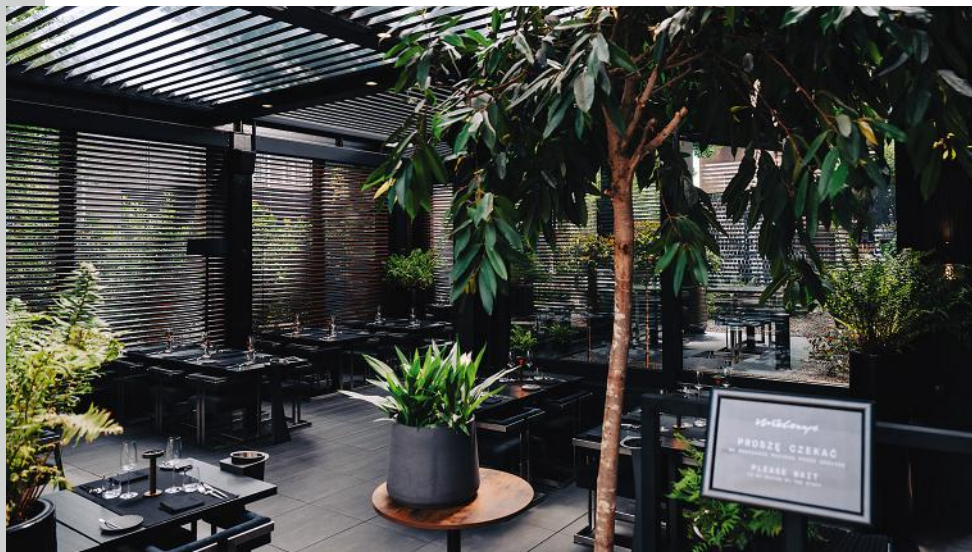
+48 602 253 661



restauracja@wielorybsopot.pl



www.wielorybsopot.pl



RESTAURACJA MAGIEL



Toruńska 12
80-747 Gdańsk



+48 58 351 90 52



gastronomia@hotelalmond.pl



www.restauracjamagiel.pl



SZEF KUCHNI BARTOSZ CZYŻYK

RESTAURACJA M2



Dożynkowa 32
84-105 Ostrowo



+48 733 702 009



rezerwacje@restauracjam2.pl



www.restauracjam2.pl



SZEF KUCHNI KRZYSZTOF KRZYWDZIŃSKI

Pomorskie

RESTAURACJA ZATOKA SMAKÓW HOTEL JASTARNIA



Portowa 35
84-140 Jastarnia



+48 511 357 622



restauracja@zatokasmakow.pl



www.hoteljastarnia.pl



SZEF KUCHNI BARTOSZ WARMOWSKI

RESTAURACJA NORDOWI MÔL



Celbowo 27a
84-100 Puck



+48 58 673 20 02



marketing@nordowimol.pl



www.nordowidwor.pl



SZEF KUCHNI KAMIL MAĆKOWSKI

TRATTORIA LA CANTINA



Dębinki 7D/1
80-211 Gdańsk



+48 58 342 42 90



biuro@trattorialacantina.pl



www.trattorialacantina.pl



SZEF KUCHNI DAMIAN BIEŻYŃSKI

TO WIĘCEJ NIŻ
SPRITZ

MIONETTO ORANGE SPRITZ



kontakt: horeca@henkell-freixenet.pl

Śląskie

RESTAURACJA STEAMPUNK



Kilińskiego 5
43-200 Pszczyna



+48 32 438 85 84



p.jarzyna@wodna-wieza.pl



www.wodna-wieza.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI ZIEMOWIT OWCZARZ

TICKETS BISTRO & WINE



Kilińskiego 5
43-200 Pszczyna



+48 32 438 85 81



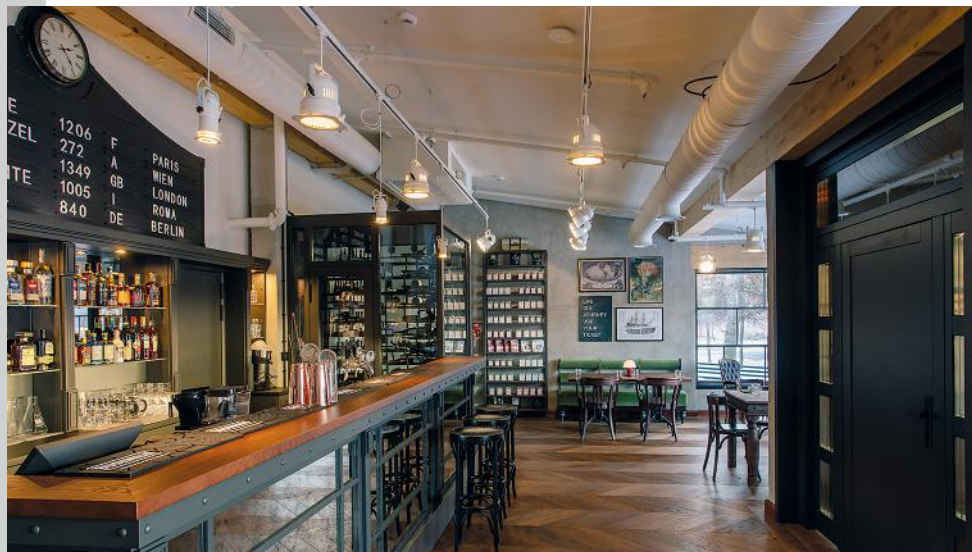
p.jarzyna@wodna-wieza.pl



www.wodna-wieza.pl



SCAN ME



DWOREK NEW RESTAURANT



Żywiecka 193
43-300 Bielsko Biała



+48 33 817 83 40



marketing@dworekbielsko.pl



www.dworekbielsko.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI MARCIN KNAPCZYK

THE PIANO

📍 Strzelców Bytomskich 87C
41-914 Bytom

☎ +48 32 782 16 21

✉ marketing@thepiano.eu

🌐 www.thepiano.eu



SZEF KUCHNI ANDRZEJ SZYMANIEC

RESTAURACJA ŻŁOTY GRÓŃ



Istebna 593
43-470 Istebna



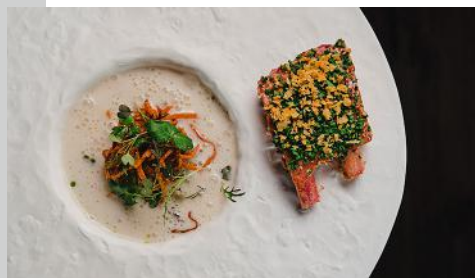
+48 33 444 18 88 wew. 510



recepja@hotelzlotygron.pl



www.restauracjazlotygron.pl



SZEF KUCHNI DAWID KLIMANIEC

Śląskie

RESTAURACJA HALKA SZCZYRK



Górska 7
43-470 Szczyrk



+48 33 472 40 05



halka.szczyrk@hotelaries.pl



www.ariesszczyrk.pl/restauracja/restauracja-halka



SZEF KUCHNI ŁUKASZ STRZEBOŃSKI

KELNERZY W WIEŻY



Zamoyskiego 2
41-800 Zabrze



+48 721 514 612



kelnerow@gmail.com



www.facebook.com/kelnerzywwiezy



SCAN ME



SZEF KUCHNI DARIUSZ GARBULOWSKI

U KELNERÓW



Wrocławska 54
40-217 Katowice



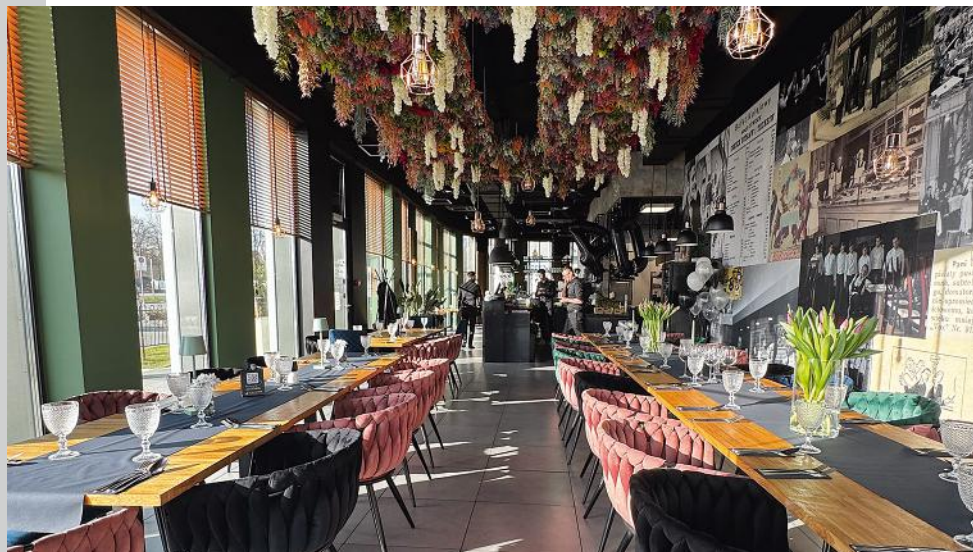
+48 451 576 787



kelnerow@gmail.com



www.ukelnerow.metro.rest



SZEF KUCHNI TOMASZ SABA

RESTAURACJA POZIOM+



Zwycięstwa 30
44-100 Gliwice



+48 667 888 894



poziom@hotelediament.pl



www.restauracja-poziom.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI SZYMON GAMOŃ

GALERIA I RESTAURACJA „ORSO”



Kapelanów Wojskowych 15a
44-190 Knurów



+48 694 569 222



orso@orso.dt.pl



www.restauracjaorso.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI ALEK DROST

RESTAURACJA POLKA MAGDA GESSLER



Czarne 3
43-460 Wisła



+48 334 440 555



polka.wisla@hotelaries.pl



www.arieswisla.pl/restauracja/restauracja-polka



RESTAURACJA MŁODNIK



Panewnicka 224
40-772 Katowice



+48 601 350 058



biuro@restauracjamlodnik.pl



www.restauracjamlodnik.pl



SZEF KUCHNI MARCIN PIECHOTA

TAAKA RYBA



Leśna 15
44-295 Sumina



+48 32 757 69 56 +48 664 089 197



info@taakaryba.eu



www.taakaryba.eu



SZEF KUCHNI MARCIN GERTRUDA

Śląskie

KAKTUSY KATO KONCEPT KULINARNY



Dworcowa 9-11
40-012 Katowice



+48 32 746 70 70



kaktusy@hotelediament.pl



www.kaktusykatowice.pl



SZEF KUCHNI KRZYSZTOF PEĆ

Śląskie

RESTAURACJA GALLO NERO



Legionów 26-28
43-300 Bielsko-Biała



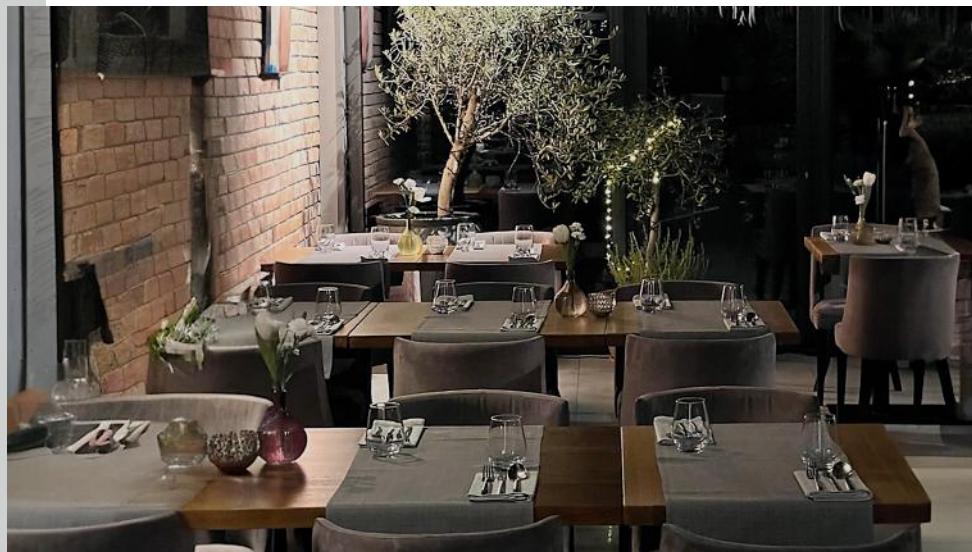
+48 33 810 44 44



kontakt@gallonero.com.pl



www.gallonero.com.pl



SZEF KUCHNI JAKUB OLEKSY

Śląskie

RESTAURACJA OSTERIA LE BOTTI



Barona 30/102
43-100 Tychy



+48 790 771 778



info@osterialebotti.pl



www.osterialebotti.pl



SZEFOWA KUCHNI KINGA HAREŹŁAK-GONFIA

RESTAURACJA DELICJA



Kępka 3
34-331 Przyłęków



+48 33 506 50 80



recepca@hotel-zywiecki.pl



www.hotel-zywiecki.pl



SZEF KUCHNI ARKADIUSZ KANECKI

RESTAURACJA WUNDERBAR

-  Plebiscytowa 2
40-035 Katowice
-  +48 32 781 76 90
-  biuro@wunderbar.pl
-  www.wunderbar.pl



SZEF KUCHNI DARIUSZ BURZYŃSKI

BUKOVA RESTAURACJA Z KLIMATEM



Istebna 464
43-470 Istebna



+48 608 547 477



recepja@srebrnybucznik.pl



www.restauracjabukova.pl



SZEFOWA KUCHNI ANETA NALEPA

Śląskie

RESTAURACJA DWÓR KUKUCZKA



Istebna 1820
43-470 Istebna



+48 781 022 044



biuro@dworkukuczka.pl



www.dworkukuczka.pl



SCAN ME



SZEFOWIE KUCHNI ROBERT JUROSZEK
ANTONI BUJOK

DWÓR BISMARCKA



Oświęcimska 29
41-400 Mysłowice



+48 32 223 17 49 +48 510 296 475



restauracja@dworbismarcka.pl



www.dworbismarcka.pl




SZEF KUCHNI ZBIGNIEW JAWORSKI

Śląskie

RESTAURACJA TERRA MARE

 Aleja Walentego Roździeńskiego 191
40-317 Katowice

 +48 515 055 600

 restauracja@terramare.pl

 www.terramare.pl



SZEF KUCHNI ANDRZEJ MATERA

RESTAURACJA BESKIDZKA 40



Beskidzka 40
43-370 Szczyrk



+48 509 231 343



repcja@hotel-alpin.pl



www.hotel-alpin.pl/restauracja



SCAN ME



SZEF KUCHNI ŁUKASZ CAPUTA

PICOLLO PIZZA & PASTA



Myśliwska 84
43-370 Szczyrk



+48 605 508 090



biuro@prohop.com.pl



www.skiturowebeskidy.pl/pizza-piccolo



SCAN ME



SZEF KUCHNI MACIEJ ADAMCZYK

TAPAS BAR LA BODEGA



Cieszyńska 313
43-300 Bielsko-Biała



+48 33 506 55 44



biuro@atlanticagroup.com.pl



www.la-bodega.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI ARKADIUSZ KREFT

STREFA SMAKÓW KŁOS



Goduli 10
41-808 Zabrze



+48 887 771 002



kontakt@strefasmakowklos.pl



www.strefasmakowklos.pl



SZEF KUCHNI KRZYSZTOF HARRISON

NEO PIZZA NAPOLETANA



Gliwicka 4
44-200 Rybnik



+48 789 608 816



neopizzanapoletana@gmail.com



www.neopizza-napoletana.pl



SZEF KUCHNI RADEK MARKOWSKI

RESTAURACJA RUDY LAS



Szkolna 8
47-430 Rudy



+48 603 900 560



kontakt@rudylas.pl



www.rudylas.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI PRZEMYSŁAW GOŚCINIĄK

SI SEÑOR



Kozia 3
25-514 Kielce



+48 41 341 11 51



restauracja@si-senor.pl



www.si-senor.pl



SZEF KUCHNI ŁUKASZ KUCHARSKI

MONTE-CARLO



Paderewskiego 20
25-004 Kielce



+48 605 191 930



catering@monte-carlo.com.pl



www.monte-carlo.com.pl



**SZEFOWIE KUCHNI PAWEŁ PTAŚ
MICHAŁ KUBICKI**

RESTAURACJA KACZKA POLSKA



Zakładowa 4
25-670 Kielce



+48 41 33 52 175



rezerwacja@teczowy.com



www.teczowy.com/gastronomia



SZEF KUCHNI ANDRZEJ GAD

RESTAURACJA STOKE



Turystyczna 15
14-100 Ostróda



+48 89 307 50 50



recepja@lakehillmazury.pl



www.lakehillmazury.pl/nasze-restauracje



SCAN ME



SZEF KUCHNI KORNELIUSZ ROSA



MAZURY
LAKE HILL
RESORT & SPA

MEMBER OF
RADISSON
Individuals.



Pięciogwiazdkowy hotel położony nad brzegiem jeziora, z dostępem do Aquaparku oraz dogodnym dojazdem z Warszawy i Gdańska. To idealne miejsce na wypoczynek w otoczeniu mazurskiej przyrody, stworzone z myślą o komforcie, relaksie i wysokim standardzie pobytu.



OSTRÓDA | UL. TURYSTYCZNA 15 | LAKEHILLMAZURY.PL

RESTAURACJA PAŁACOWA



Spacerowa 2
14-133 Stare Jabłonki



+48 89 642 70 07



recepca@hotelanders.pl



www.hotelanders.pl



SZEF KUCHNI GRZEGORZ CHODAKOWSKI

RESTAURACJA SIROCCO



Prosta 3/4 lok. 8
10-028 Olsztyn



+48 733 911 500



restauracjasirocco@interia.pl



www.sirocco.eatbu.com



SZEFOWA KUCHNI MAGDALENA SKUZA

RESTAURACJA BIBLIOTEKA W HOTELU ST. BRUNO GIŻYCKO



Świętego Brunona 1
11-500 Giżycko



+48 87 732 65 24



recepja@hotelstbruno.pl



www.hotelstbruno.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI ŁUKASZ SIEMASZKO

RESTAURACJA TOSCANA W SERCU MAZUR



Elcka 21a
12-250 Orzysz



+48 603 521 555



biuromalik@wp.pl



www.toscana-orzysz.pl



SCAN ME



SZEFOWA KUCHNI MAŁGORZATA MALIK

REPUBLIKA RÓŻ BY ANDRZEJ GOŁĄBEK



Plac Kolegiacki 2a
61-841 Poznań



+48 61 852 20 31



restauracja@republikaroz.pl



www.republikaroz.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI ANDRZEJ GOŁĄBEK

RESTAURACJA POD SOFAMI



Jankowy 1G
63-604 Baranów



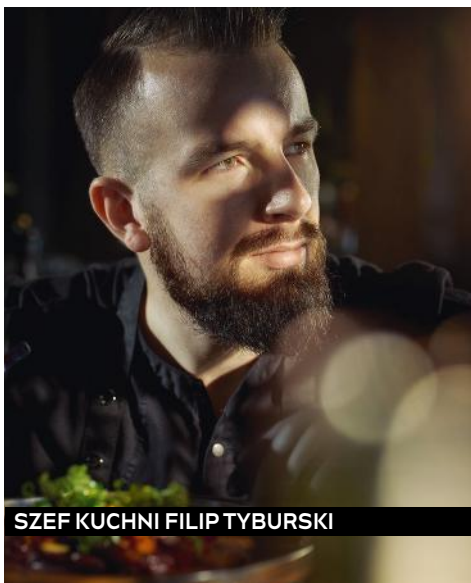
+48 530 307 408



restauracja@podsofami.pl



www.podsofami.pl



SZEF KUCHNI FILIP TYBURSKI

WILLA BERLIŃSKA ARTUR GRYS



Nielegowo 13
64-000 Kościan



+48 880 709 046



info@willaberlinska.pl



www.willaberlinska.pl



SZEF KUCHNI JAKUB ŻYMELSKI

Wielkopolskie

RESTAURACJA POD SZYSZKAMI



Zdunowska 160
63-700 Krotoszyn



+48 62 722 70 00



recepja@krotoszyn.podszyszkami.pl



www.krotoszyn.podszyszkami.pl



SZEF KUCHNI TOMASZ SMOCZYK

RESTAURACJA MUGA



Krysiewicza 5
61-825 Poznań



+48 61 855 10 35



rezerwacja@restauracjamuga.pl



www.restauracjamuga.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI ARTUR SKOTARCZYK

Wielkopolskie

RESTAURACJA A NÓŻ WIDELEC



Czechosłowacka 133
61-425 Poznań



+48 61 832 91 78



restauracja@anozwidelec.com



www.anozwidelec.com



SZEF KUCHNI MICHAŁ KUTER

MAGIA LUBCZYKU



Wyzwolenia 29
78-131 Dźwirzyno



+48 94 711 36 82



s.perun@havethotel.pl



www.havethotel.pl/magialubczyku



SZEF KUCHNI SEBASTIAN PERUN

RESTAURACJA FOLGARIA



Nowy Świat 8
72-300 Gryfice



+48 531 154 612



eventy@folgagryfice.pl



www.folgaria.pl



SCAN ME



SZEF KUCHNI PIOTR ŁOSIŃSKI

RESTAURACJA FOR REST



Ustronie Leśne 13
72-500 Międzyzdroje



+48 91 466 05 06



rezerwacja@seaforest.pl



www.seaforest.pl/kulinaria/for-rest



SZEF KUCHNI PAWEŁ MARYNCZAK

POLONAISE HILTON RESORT & SPA ŚWINOUJŚCIE



Aleja Baltic Park Molo 4
72-600 Świnoujście



+48 91 40 40 950



polonaise@zdrojowahotels.pl



www.zdrojowahotels.pl/polonaise



SZEF KUCHNI PIOTR PABISIAK

RESTAURACJA CYNAMON

📍 Bolesława Chrobrego 80
78-111 Ustronie Morskie

☎️ +48 94 35 32 062

✉️ recepcja@skal-hotel.pl

🌐 www.skal-hotel.pl





SCHLOSS JOHANNISBERG



Najlepsza winnica w Europie

Winogrona uprawiane są
w Schloss Johannisberg
od 1200 lat, od 1720 roku
wyłącznie riesling.

To miejsce rozkwitu jednej
z najstarszych i najszlachet-
niejszych odmian winorośli
na świecie.

* w najnowszym zestawieniu
„The World's 50 Best Vineyards 2025”

kontakt: horeca@henkell-freixenet.pl



SOKOŁÓW

TRADYCJA OD 1899



SMAK
ZACZYNA SIĘ OD
MIĘSA!

www.sokolow.pl

