

# Warmiński Szlak Kulinarny

smak wolności na dwóch kołach!

Motor WSK był niegdyś symbolem wolności, niezależności i...  
wiatr we włosach, który rozwiewał troski dnia codziennego.  
To na nim wyruszano na łosie przygody, nad jeziora czy do sąsiednich miast  
- bo gdzie WSK, tam przygoda!  
Dzisiaj Warmiński Szlak Kulinarny przejmując tę rolę, zapraszając Cię w pyszną podróż, pełną lokalnych specjalów i tradycji.  
Wsiądź z nami na ten kulinarny motocykl i odkryj, jak smak wolności może smakować na talerzu!

www.WarmińskiSzlakKulinarny.pl



**RESTAURACJA CUDNE MANOWCE** czerpie inspirację z kuchni Warmii i Mazur, a surowce dostarczą lokalni rolnicy i twórcy. Lokalnie znajduje się na średniowiecznych murach obronnych Olsztyna, co dodaje mu wyjątkowego klimatu. W menu znajdziesz m.in. podłowniki z lokalnymi dodatkami, chłodnik siewkowy, karmusze, krem z kokrzywe ze sliwkami w smażonej, dymnizacji warmińskiej, pierogi z jełonenem lub jezią, a także przysmak: Maśki Czarnowickie Do Labania! Czy marzywane kopyry z jeziorka. Najdziesz się tu pośród regionalnych brewarów Kormoran i Ukiel, a także lokalnych nalewek i miódów pitnych. Restauracja biera wielokrotnie nagrodzenia i wyróżnienia m.in. w przewodniku Gault&Millau, Laury Najlepszy z Najlepszych od Marszałka Województwa czy Zagłę Warmii i Mazur. Nasza flagowa maśka karmuska została wyróżniona w 2022 roku. Pearlą Targach w Poznaniu uznana za najlepsze danie regionalne w Polsce, a w 2018, 2023 i 2025 wygrałaśmy konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Serdecznie zapraszamy!

**RESTAURACJA CUDNE MANOWCE** draws inspiration from the cuisine of Warmia and Masuria, with ingredients supplied by local farmers and producers. The venue is located on the medieval defensive walls of Olsztyn, which adds a unique atmosphere. On the menu, you will find, among others, flatbreads with local toppings, herring, cold soups, karmuska, nettle cream soup with snails in chłodnik, Warmiński dymnizacja (dumplings), pierogi with venison or goose, as well as starters like „Witches' Flying Ointment” and marinated bream meatballs. You can enjoy beers from regional breweries Kormoran and Ukiel, as well as local liqueurs and meads. The restaurant has received numerous awards and distinctions, including recognition in the Gault & Millau guide, the Laury Najlepszy z Najlepszych (Best of the Best) laureates from the Marshal of the Voivodeship, and the Zagłę Warmii i Mazur (Sails of Warmia and Masuria). Our flagship sauce, Karmuska, was honored in 2017 with the Pearl award at the Poznań Fair and recognized as the best regional dish in Poland. Additionally, in 2018, 2023, and 2025, we won the „Our Culinary Heritage” competition. We warmly invite you!

**RESTAURACJA CUDNE MANOWCE**  
Olsztyn Stare Miasto, ul. Chrobrego 4 | 89 535 03 95 |  
www.CudneManowce.pl



**KAWIARNIA „MOJA”** to historia która zaczęła się w 2009 roku przy ul. Dąbrowszczyków 10 w zabytkowej kamienicy z 1901 roku wybudowanej przez Otto Hermana Naujaca. Dziś kawiarnia działa w samym sercu olsztyńskiego Starego Miasta przy Starym Ratuszu. Łączy poszanowanie tradycji cukierniczych i staranność w doborze regionalnych surowców. Dzięki historycznemu zacięciu właściciele kawiarni, odwiedzając tu z zagraniczką precyzyjnie Marcepan Królewiecki z którego przed ponad wiekiem słynął nasz region. W kawiarni znajdziesz również inne regionalne rarytasy (brukowice, ciasteczka z rdzą, lody rześmielnicze) oraz napisiesz się aromatycznej kawą lub herbata. Chcesz nas poznać? Zapraszamy do „Mojej” (Twojej!) Kawiarni.

**„MOJA” CAFE** is a story that began in 2009 at Dąbrowszczyków 10, in a historic tenement house built in 1901 by Otto Herman Naujaci. Today, the cafe operates in the very heart of Olsztyn's Old Town, offering a view of the Old Town Hall. It combines respect for confectionery traditions with careful selection of regional ingredients. Thanks to the owners' passion for history, Marcepan Królewiecki – once famous in this region over a century ago – has been meticulously recreated here. At the cafe, you can also enjoy other regional delicacies such as brukowice, rose-filled cookies, and artisanal ice cream, paired with aromatic coffee or tea. Would you like to get to know us? We warmly invite you to „Moja” – your cafe.

**KAWIARNIA „MOJA”**  
ul. Stare Miasto 17/21 lok.32, 10-026 Olsztyn  
+48 532 790 004 | [zaj@kawiarniamoja.pl](mailto:zaj@kawiarniamoja.pl) | [www.kawiarniamoja.pl](http://www.kawiarniamoja.pl)



**ZIELARNIA WARMIŃSKA** – Zielarska tradycja w harmonii z naturą. To firma z tradycją, która łączy staranne skomponowane mieszanki ziołowe z tradycyjną wiedzą zielarską i najwyższą jakością surowców. Ambasadorką Zielarni jest Joanna Kuczyńska – pasjonatka specjalizująca się w dziedzinie naturalnego wspierania zdrowia. Specjalizujemy się w herbatach ziołowych, olejkach, eteryczynach, ziołach, a także oferujemy zestawy produktowe uzupełniające diety. Dla naszych klientów przygotowaliśmy także żywność prozdrowotną oraz przyprawy, które mają korzystny wpływ na układy i funkcje organizmu, a dodatkowo wzbogacają smak potraw.

**ZIELARNIA WARMIŃSKA** - Herbal Tradition in Harmony with Nature. It is a company rooted in tradition, combining carefully crafted herbal blends with time-honored herbal knowledge and the highest quality ingredients. It represents a lifestyle philosophy and its ambassador is Joanna Kuczyńska, a passionate herbalist and expert in natural health support. We specialize in herbal teas, essential oils, and loose herbs, and we also offer product sets and dietary supplements – all inspired by the richness of nature. For our customers, we have also curated a selection of functional foods and health-enhancing spices that not only support various bodily systems and functions but also enrich the flavor of everyday meals.

**ZIELARNIA WARMIŃSKA** Sklep stacjonarny:  
ul. Marii Curie-Skłodowskiej 2, 11-041 Olsztyn  
+48 789 181 898 | [info@zielarniawarmińska.pl](mailto:info@zielarniawarmińska.pl)  
[zielarniawarmińska.pl](http://zielarniawarmińska.pl)

## Polecamy



**TURYSTYCZNA STRONA MIASTA**  
fb/mit.olsztyn [www.visitolsztyn.eu](http://www.visitolsztyn.eu)



**DZIEDZICTWO KULINARNE WARMIA MAZURY**  
Promujemy smaki Warmii i Mazur – kulinarną różnorodność, tradycje i lokalne produkty. Odkryj z nami dziedzictwo kulinarne naszego regionu! ul. Jagiellońska 91A, Olsztyn  
[www.dziedzictwokulinarne.pl](http://www.dziedzictwokulinarne.pl)



**DOROTA i JAREK**  
autorzy bloga podróżniczego Szalone Walizki  
[www.szalonewalizki.pl](http://www.szalonewalizki.pl)



**WOJEWÓDZKIE CENTRUM INFORMACJI TURYSTYCZNE**  
ul. Staramiejska 1, 10-017 Olsztyn  
tel. +48 89 535 35 65  
[www.mazury.travel](http://www.mazury.travel), [info@mazury.travel](mailto:info@mazury.travel)



Dr hab. STANISŁAW CZACHOROWSKI  
Prof. UWM, Wydział Biologii i Biotechnologii  
gadajacechadachowki.blogspot.com  
profesorciagadanie.blogspot.com

**PRACOWNIA ARTYSTYCZNA EKOLOGIA**  
[www.artystyczna-ekologia.eu](http://www.artystyczna-ekologia.eu)  
fb/Artystyczne Malowanie Przystanków Autobusowych  
fb/Ania Wojszel  
instagram/Artystyczna Ekologia



**RESTAURACJA GĘŚ I ZAJĄC** - W samym sercu olsztyńskiej starówki, zaprasza na kulinarną podróż, która łączy polską gościnność z nowoczesnym podejściem do kuchni regionalnej. Na talerzach królują soczysta gęś, aromatyczna kaczkę, domowe zrazy i pierogi z duszą regionu. Nazwa lokalu łączy nazwisko właścicieli oraz ich szczególne zamiłowanie do przygotowywania dań z gęsiną. W karcie dominuje preferowana jest kuchnia polska ale w nowoczesnym wydaniu. Wiele składników serwowanych tutaj dań pochodzi z własnych zbiorów oraz z prywatnych ogrodników uprawianych przez członków rodziny właścicieli, a używane w kuchni restauracyjnej przybywa są wspólnie zbierane przez szefa kuchni.

**GĘŚ I ZAJĄC RESTAURANT** - In the heart of the Olsztyn old town, invites you to a culinary journey that combines Polish hospitality with a modern approach to regional cuisine. The plates are dominated by juicy goose, aromatic duck, homemade zrazy and pierogi with the soul of the region. The name of the restaurant combines the surname of the owners and their special passion for preparing goose dishes. The menu favors Polish cuisine, but in a modern version. Many ingredients of the dishes served here come from the owners' own harvests and from private gardens cultivated by members of the owners' family, and the mushrooms used in the restaurant kitchen are hand-picked by the chef.

**RESTAURACJA GĘŚ I ZAJĄC**  
ul. Prosta 12/14 lok.6 (Stare Miasto) Olsztyn | [www.geszizajac.pl](http://www.geszizajac.pl)



**UKIEL BROWAR - WARMIŃSKI DOM PIWA**. Podejmując decyzję o budowie browaru chcemy pozostać jak najwierniejsi naszej domowej, garażowej tradycji: dzięki której nasze piwa pokochali znajomi i przyjaciele. Istota tej tradycji jest mała skala, pełna kontrola piwowara nad procesem i duży wkład tradycyjnej, ręcznej roboty. W końcu jesteśmy rzemieślnikami. Nie uznajemy kompromisów jeśli chodzi o jakość surowców. Naszą wodę uzdatniamy i filtrujemy. Słody, chmiel i drożdże, z których korzystamy pochodzą od najbardziej renomowanych polskich i zagranicznych producentów. Nie gonimy za zyskiem. Chcemy przede wszystkim sprawić frajdę sobie i naszym klientom produkując piwo najwyższej jakości. Zapraszamy do zwiedzenia browaru po wcześniejszej zapowiedzi telefonicznej.

**UKIEL BROWAR - WARMIŃSKI DOM PIWA**. When deciding to build a brewery, we wanted to remain as faithful as possible to our home, garage tradition, thanks to which our beers have become loved by friends and acquaintances. The essence of this tradition is small scale, full control of the brewer over the process and a large contribution of traditional, handmade work. After all, we are craftsmen. We do not accept compromises when it comes to the quality of raw materials. We purify and filter our water. The malts, hops and yeast that we use come from the most renowned Polish and foreign producers. We do not chase profit. Above all, we want to bring joy to ourselves and our customers by producing the highest quality beer. We invite you to visit the brewery after prior arrangement by phone.

**UKIEL BROWAR - WARMIŃSKI DOM PIWA**  
ul. Zurawia 81, 11-041 Olsztyn  
Browarmistrz Maciek: +48 603 371 349  
[biuro@ukielbrowar.pl](mailto:biuro@ukielbrowar.pl) | [www.ukielbrowar.pl](http://www.ukielbrowar.pl)



**KARCZMA WARMIŃSKA** w Gietrzwałdzie jest miejscem wyjątkowym – restauracja określaną mianem innej niż wszystkie. Słynie bowiem nie tylko z doskonałej kuchni i warmińskich potraw regionalnych, ale także z wyjątkowego klimatu, na który składają się starannie odłowione wnętrza karczmy i jej rozległy dziedzińiec, unikalna kolekcja narzędzi rolniczych i przedmiotów codziennego użytku, służące przed laty mieszkańcom Warmii i Mazur, a także bogaty program organizowanych tu imprez, nawiązujących do folkloru, historii i tradycji Warmii.

**THE KARCZMA WARMIŃSKA** in Gietrzwałd is a special place – a restaurant called „unlike any other”. It is not only because of its excellent cuisine and regional dishes of Warmia, but also because of its exceptional atmosphere, which is made of a carefully reconstructed interior of the inn and its spacious yard, a unique collection of articles of daily use and farming tools that were used by the inhabitants of Warmia and Mazury long time ago, as well as a rich programme of events organized here which refer to the folklore, history, and tradition of Warmia.

**KARCZMA WARMIŃSKA**  
Kosielska 1, 11-036 Gietrzwałd | +48 89 512 34 23  
[karczma@karczma.pl](mailto:karczma@karczma.pl) | [www.karczma.pl](http://www.karczma.pl)



**KARCZMA W STODOLE - TOMASZKOWO**  
To rodzinna restauracja zrodzona z pasji do gotowania i miłości do tradycyjnych smaków Warmii. Powstała w 2013 roku w starej stodole, odrestaurowanej z dbałością o zachowanie jej wiejskiego klimatu i historii budynku. Na tym samym podwórku wcześniej działała Smażalnia Ryb u Bartka – to od niej rozpoczęła się kulinarna przygoda właścicieli. Dzisiaj w Karczmie serwowana jest staropolska, domowa kuchnia ze stałym menu i sezonową wafelką, zmieniającą się wraz z porami roku. W menu nie brakuje dań z dziczyzny, pierogów i ryb z lokalnych jezior, rzek i stawów. To miejsce, w którym smak, rodzina i tradycja spotykają się przy jedynym stole.

**KARCZMA W STODOLE - TOMASZKOWO**  
A family restaurant created from a love for cooking and the traditional flavours of the Warmia region. It opened in 2013 in an old barn, carefully restored to preserve its rustic charm and history. Before that, the family ran a small fish bar called „Smażalnia Ryb u Bartka” – where it all began. Today, Karczma in Stodole serves homemade Polish food with a main menu and seasonal dishes that change throughout the year. The menu includes wild venison, traditional dumplings and fish from local lakes, rivers and ponds. It's a place where good food, family and tradition come together.

**KARCZMA W STODOLE - TOMASZKOWO**  
Tomaszkowo, ul. Wulpińska 27, 11-034 Stawiguda | +48 733 887 776  
[kontakt@karczmainstodole.pl](mailto:kontakt@karczmainstodole.pl) | [www.karczmainstodole.pl](http://www.karczmainstodole.pl)



**KARCZMA BERTA** to rodzinna firma kultywująca tradycje kulinarne regionu w zabytkowej mazurskiej chałupie na pograniczu Warmii i Mazur – w Świętej Lipce. W stylizowanych wnętrzach serwujemy gościom miks kulinarny wschodu (piełnieni w rosole, pierogi kresowe) i zachodu (świeżonka, zrazy wołowe). Dania przygotowujemy sami na miejscu, i na bieżąco – wszystko jest świeże i przygotowane z regionalnych produktów. Jesteśmy członkiem sieci Dziedzictwa Kulinarne Warmii i Mazur.

**KARCZMA BERTA** is a family business cultivating the culinary traditions of the region in a historic Masurian cottage on the border of Warmia and Masuria – in Święta Lipka. In stylized interiors, we serve our guests a culinary mix of the East (piełnieni in broth, borderland pierogi) and the West (świeżonka, zrazy wołowe). We prepare the dishes ourselves on site and on an ongoing basis – everything is fresh and prepared from regional products. We are a member of the Culinary Heritage of Warmia and Masuria network.

**KARCZMA BERTA** | Tradycyjna Kuchnia Warmińska  
Święta Lipka 23 | +48 600 045 044 | [www.karczmaberta.com.pl](http://www.karczmaberta.com.pl)



**ZAJĄZ POD KŁOBUKIEM**. Zwiedzając nowe miejsca chcemy poznać zabytki, kulturę, przyrodę, no i smaki regionu. A smaki dawnego Oberlandu to my !!! To nasza pasja i kilkadziesiąt lat doświadczenia w tym miejscu, miejscu niezwykle urokliwym, związanym głęboko z historią tego regionu. A na wszystkim magiczny patronat sprawuje Kłobukimale, posny diabełek, wnikli koneser dobrego jedzenia. W naszej Kłobukowej Spizarni zaopatrzyć się w domowe wypieki, nasz domowy chleb, lokalne wyroby masarskie, regionalne sery owcze, kozo, krowie, wędzone ryby z okolicznych jezior, miody, syrupy, powidła jak i również wyborne piwa, nalewki i spirytalia od lokalnych producentów. To wyjątkowa okazja aby smaki z wakacji zabrać ze sobą do domu.

**ZAJĄZ POD KŁOBUKIEM**. When visiting new places, you want to get to know the monuments, culture, nature and flavors of the region. And the flavors of the old Oberland are us !!! It is our passion and several dozen years of experience in this place, an extremely charming place, deeply connected with the history of this region. And over all of this, the magical patronage is exercised by Kłobuk – a small, mischievous devil, a great connoisseur of good food. In our Kłobuk Spizarnia you will stock up on homemade pastries, our homemade bread, local butcher's products, regional sheep's, goat's and cow's cheeses, smoked fish from the surrounding lakes, honeys, syrups, jams as well as excellent beers, liqueurs and spirits from local producers. This is a unique opportunity to take the flavors of your vacation home with you.

**ZAJĄZ POD KŁOBUKIEM**  
Zankowa 11, 14-330 Mielżyty | +48 89 758 61 25  
[info@klobuk.pl](mailto:info@klobuk.pl) | [klobuk.pl](http://klobuk.pl)



**MASARNIA Z TRADYCJĄ DRESZLER s.c.**  
Jest to rodzinna firma, której początki sięgają 1948r. Kiedy to Benedykt Dreszler otworzył przydomowy warsztat wyrobu wędlin. W 2008r. zostaliśmy członkiem Sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmii Mazur i Powiśla do 2023r. Od 2015 r. warsztat prowadzi Bartosz oraz Krystian Dreszler z sukcesami m.in. 2017r. Złoty Bógusiek za okres z gęsi; 2019r. wyróżnienie przez przewodnik Gault & Millau.

**BUTCHERY WITH DRESZLER'S TRADITION**  
It is a family-owned company whose origins date back to 1948, when it was Benedykt Dreszler who opened a small home workshop for sausages. In 2008, we became a member of the Culinary Heritage of Warmia Mazury and Powiśle till 2023r. Since 2015, the workshop has been run by Bartosz and Krystian Dreszler with successes including 2017, Golden Half-Goose award; 2019r. distinction by the Gault & Millau guide.

**MASARNIA Z TRADYCJĄ DRESZLER s.c.**  
Nowe Miasto Lubawskie, ul. Grunwaldzka 48 | +48 664 938 381  
[www.masarniadreszler.pl](http://www.masarniadreszler.pl)



**ZAGRODA EDUKACYJNA WARMIŃSKA PSZCZOŁA**  
Warmińska Pszczola to rodzinna zagroda edukacyjna, pasteka i agroturystyka. Tworzymy miejsce, w którym tradycje pszczelarstwa łączy się z nowoczesnym podejściem, edukacją oraz wypoczynkiem. W każdym stoliku naszego miodu zawarta jest esencja smaku warmińskich lasów i łąk. Prowadzimy warsztaty, które pozwalają poznać magię świata pszczół. Oferujemy naturalne miody, spotkania edukacyjne oraz wypoczek na Warmii.

**WARMIŃSKA PSZCZOŁA EDUCATIONAL FARM**  
Warmińska Pszczola is a family-run educational farm, apiary and agrotourism place. We create a space where traditional beekeeping combines with a modern approach, education and relaxation. Each jar of our honey captures the essence of Warmia's forests and meadows. Our workshops offer an opportunity to discover the fascinating world of bees. We provide natural honey, educational activities and countryside stays in Warmia.

**ZAGRODA EDUKACYJNA WARMIŃSKA PSZCZOŁA**  
11-030 Purda 124 a | [mazuryzagroturystyka.com.pl](mailto:mazuryzagroturystyka.com.pl)  
[www.facebook.com/ZagrodaWarmińskaPszczola](http://www.facebook.com/ZagrodaWarmińskaPszczola)



**OLSZTYŃSKI TARG NA STARYM MIEŚCIE**  
Targ na Starym Mieście znajdziesz na Rynku pod Starym Ratuszem. Zapraszamy gości w każdą niedzielę od maja do końca września w godzinach od 9:30 do 14:00. Na targu kupicie produkty rolnicze stworzone z natury Warmii i Mazur oraz artystyczne, inspirowane lokalną kulturą i tradycją. Wystawę oferują sezonowe produkty farmerskie, wyjątkowe przetwory i oryginalne dzieła artystów w sprzedaży bezpośredniej. W ramach targu odbywają się także warsztaty, animacje i gra muzyka.

**OLSZTYN OLD TOWN MARKET**  
This farmers' and artists' market is located in the historic Market Square. It welcomes visitors from the start of May to the end of September, from 9:30 a.m. to 2:00 p.m. It offers farmers' produce as well as arts & crafts products inspired by the nature and heritage of Warmia and Masuria. A fine selection of local goods healthy, organic and original.

**OLSZTYŃSKI TARG NA STARYM MIEŚCIE**  
+48 89 50 60 274 | [targowiska@miastostaryn.pl](mailto:targowiska@miastostaryn.pl)  
[@miastostaryn](https://www.facebook.com/olsztyntargowiska) | [@olsztyntargowiska](https://www.facebook.com/olsztyntargowiska)



**TARGOWISKO „DOBRE BO NASZE WARMIŃSKO-MAZURSKIE”** zaprasza w każdą sobotę od 7:00 do 13:00 do hall „Spizarni Warmińskiej” w Tomaszówku. Do godz. 10:00 masz pełen wybór produktów (poźniej może zabraknąć). Rynek lokalnych produktów oferowanych przez prawdziwych producentów z Warmii i Mazur. Tomaszówko to miejsce spotkań i rozmów oraz niesamowitej jarmarcznej atmosfery. Producenci opowiadają, prezentują i częstują.

**MARKET „DOBRE BO NASZE WARMIŃSKO-MAZURSKIE”** invites you to every event from 7:00 to 13:00 to the „Spizarni Warmińska” hall in Tomaszówko. Make 10:00 a.m. you have a full selection of products (later it may run out). Market of available products by traditional producers from Warmia and Mazury. Tomaszówko to a place of meetings and conversations and an incredible fair connection. Producers tell stories, deliver and treat.

**SPIZARNIA WARMIŃSKA**  
Tomaszkowo, ul. Pszczoła 16 | +48 790 408 664  
[dobrebo nasze@wp.pl](mailto:dobrebo nasze@wp.pl) | [www.warmińskaspizarnia.pl](http://www.warmińskaspizarnia.pl)



**KOZIA FARMA ŻŁOTNA** – położone wśród łąk, otoczone lasami ekologiczne gospodarstwo. Naszą ideą jest powrót do źródeł, do czystej, nieskażonej chemią zdrowej żywności. Mammy stado „przulubianych” kóz, robimy sery zagrodowe, kozie twarożki i jogurty. Wszystkich pasjonatów kozich produktów i wiejskiego stylu życia zapraszamy na degustację spotkania z naszymi kózkami. W przepięknym sklepiku możecie zrobić serowe zakupy, a w mini Bistro wypić pyszną kawę i spażaćować naleśniki lub jogurtowe placuszki. Jeśli potrzebujecie sprzętu i wiejskiego rezeptu, zapraszamy także do naszej komfortowej agroturystyki.

**KOZIA FARMA ŻŁOTNA** - farm located among fields, and surrounded by forests. Our philosophy is based on the return to origins: clean, unpolluted and healthy food. We have a herd of lovable goats, we make artisanal cheese, receive visitors for samplings, and small cheese-making workshops. We also welcome people to stay at our farm, for a rest close to nature.

**FARMA ŻŁOTNA** Katarzyna i Grzegorz Łaski  
Wies Żłotna 29, 14-300 Morąg | +48 663 144 547