

Hiszpańska uczta w Polsce

A Spanish Feast in Poland



Restauracje i małe tętniące życiem taperías w Hiszpanii to znacznie więcej niż lokale na szybki obiad – to element stylu życia. To miejsca, gdzie czas płynie wolniej, a rozmowy przy stole trwają do późnej nocy. Dobra wiadomość? By poczuć ten vibe, nie musisz natychmiast pakować walizek i lecieć do ojczyzny flamenco oraz churrosów. W Polsce znajdziesz sporo miejsc, które przenoszą ten słoneczny klimat wprost na talerze – od tętniących życiem tapas barów po doskonale zaopatrzone delikatesy. Wiele z tych adresów może pochwalić się prestiżowymi certyfikatami wydawanymi przez hiszpańskie władze: *Restaurants from Spain* (dla restauracji) oraz *Colmados from Spain* (dla sklepów). To oficjalna gwarancja autentyczności, czyli serwowane tam dania i składniki smakują dokładnie tak jak pod hiszpańskim niebem. Oto one...

Restaurants and small, bustling taperías in Spain are much more than places for a quick meal – they are part of a way of life. These are places where time slows down and conversations around the table continue late into the night. The good news? To experience this vibe, you don't have to immediately pack your bags and fly to the homeland of flamenco and churros. In Poland, you'll find plenty of places that bring this sunny atmosphere straight to the table – from lively tapas bars to superbly stocked delis. Many of these addresses can boast prestigious certificates awarded by the Spanish authorities: Restaurants from Spain (for restaurants) and Colmados from Spain (for shops). They are an official guarantee of authenticity, meaning that the dishes and ingredients served there taste exactly as they would under the Spanish sky. Here they are...



Fuego

Fuego

W sercu kołobrzeskiego portu czeka na Was Fuego – miejsce, w którym Hiszpanię czuć w każdym detalu. Obok obowiązkowych tapas w autorskiej wersji, sercem restauracji jest hiszpański piec Josper, a wizytówką steki i dania przyrządzane na żywym ogniu. Do tego bogata karta hiszpańskich win oraz design sprawiają, że wielokrotnie nagradzane Fuego należy do najciekawszych restauracji polskiego wybrzeża.
In the heart of Kołobrzeg's port, Fuego awaits – a place where you can feel Spain in every detail. Alongside must-try tapas with a signature twist, the heart of the restaurant is its Spanish Josper oven, while steaks and dishes cooked over an open flame are its calling card. Add an extensive list of Spanish wines and stylish design, and it's easy to see why the multi-award-winning Fuego is one of the most exciting restaurants on the Polish coast.

Sobremesa

Kuchnia Sobremesa Tapas Bar w Browarach Warszawskich oraz okienko Sobremesa w Hali Koszyki serwują m.in.: autentyczne tapasy, paellę i sangríę. Tu jedzenie łączy ludzi, a wieczór smakuje jak prawdziwa sobremesa, czyli hiszpański zwyczaj spędzania czasu przy stole na długich rozmowach i śmiechu.
The kitchen at Sobremesa Tapas Bar in Browary Warszawskie and the Sobremesa window at Hala Koszyki serve authentic tapas, paella and sangría, among other treats. Here, food brings people together, and the evening tastes like a true sobremesa – the Spanish tradition of lingering around the table over long conversations and laughter.



Sobremesa

Dehesa Delikatesy Iberyjskie

To esencja hiszpańskiej sztuki kulinarnej zamknięta w wyjątkowej kolekcji smaków. Co na półkach? Najwyższej jakości szynki iberyjskie, dojrzewające sery i szlachetne oliwy. To wrocławski adres dla tych, którzy cenią luksus wyrażony prostotą i tradycją.
It's the essence of Spanish culinary art, captured in a unique collection of flavours. What's on the shelves? Top-quality Iberian hams, mature cheeses and the finest olive oils. This Wrocław address is for those who value luxury expressed through simplicity and tradition.

Pasodobre

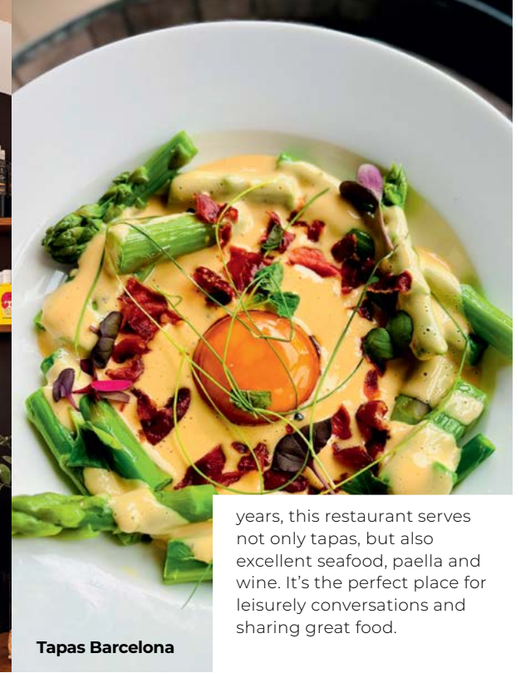
Nasza kuchnia jest jak dynamiczny taniec paso doble: pełna pasji, temperamentu, wyrazistego charakteru i dobrego smaku – mówią właściciele tej poznańskiej restauracji. Menu opiera się na autentycznych recepturach oraz starannie wyselekcjonowanych składnikach, które oddają różnorodność smaków Hiszpanii.
"Our cuisine is like a dynamic paso doble – full of passion, temperament, character and great taste," say the owners of this Poznań restaurant. The menu is based on authentic recipes and carefully selected ingredients that reflect the diversity of Spanish flavours.



Dehesa



Jaka Oliwa


Tapas Barcelona



DeSabor

Dom Oliwy oraz Jaka Oliwa

Wiecie, jak smakuje dobra oliwa z wczesnych zbiorów? Na pewno nie zastąpi jej produkt z marketu. – Tę różnicę z radością pokazujemy klientom podczas degustacji w Domu Oliwy w Częstochowie. Ponieważ Hiszpania produkuje jej najwięcej na świecie, to właśnie u tamtejszych rolników szukamy dla Was najlepszych produktów – tłumaczą właściciele Domu Oliwy.

Do you know what good early-harvest olive oil tastes like? You certainly won't find anything like it on a supermarket shelf. "We love showing our customers the difference during tastings at Dom Oliwy in Częstochowa. And since Spain is the world's largest producer of olive oil, it's there, among local farmers, that we search for the very best products for you," explain the owners of Dom Oliwy.

Tapas Barcelona

Hiszpański klimat w sercu Gdyni? Ta działająca nieprzerwanie od 10 lat restauracja serwuje nie tylko tapasy, ale też świetne owoce morza, paellę i wino. To idealne miejsce do niespiesznych rozmów i dzielenia się smakami.

A taste of Spain in the heart of Gdynia? Going strong for 10 years, this restaurant serves not only tapas, but also excellent seafood, paella and wine. It's the perfect place for leisurely conversations and sharing great food.

DeSabor Spanish Gourmet & Wine

W tych warszawskich delikatesach smaki Hiszpanii odmienia się przez wszystkie przypadki. Co w ofercie? Starannie wyselekcjonowane szynki iberyjskie, oliwy z oliwek czy konserwy z owoców morza. Doskonałe dla wszystkich, którzy chcą odkrywać autentyczną kuchnię i śródziemnomorski styl życia.

At this Warsaw deli, Spanish flavours come in every shape and form. What's on offer? Carefully selected Iberian hams, olive oils and preserved seafood. Perfect for anyone looking to discover authentic cuisine and the Mediterranean way of life.

Cykoria

Oliwy, wyselekcjonowane sery, jamón ibérico, tapas oraz produkty premium od sprawdzonych hiszpańskich producentów – to wszystko czeka na Was w sklepie online Cykoria Anna Majewska (*e-cykoria.pl*). Odkryjesz tu smaki, które pachną słońcem, tradycją, pasją i prawdziwym śródziemnomorskim stołem.

Olive oils, carefully selected cheeses, jamón ibérico, tapas and premium products from trusted Spanish producers – you'll find them all at the Cykoria Anna Majewska online store (e-cykoria.pl). Discover flavours infused with sunshine, tradition, passion and the spirit of a true Mediterranean table.

Jamón4You

W tej rodzinnej firmie wszystko zaczęło się od pasji do wyjątkowej hiszpańskiej szynki dojrzewającej jamón. Dziś sklepy Jamon4You na Starym Kleparzu w Krakowie oferują szeroki wybór hiszpańskich produktów. Można spróbować ich również na miejscu, delektując się chociażby tapasami, których smak podkreśli kieliszek wina.

At this family business, it all began with a passion for exceptional Spanish cured ham – jamón. Today, Jamon4You stores at Kraków's Stary Kleparz offer a wide selection of Spanish products. You can also taste them on the spot, enjoying tapas, for example, paired with a glass of wine to bring out their flavours.

Plaza del Sol

Ten opolski sklep to Hiszpania w pigułce. Powstał z przekonania, że najlepsze smaki rodzą się z połączenia pasji, tradycji i autentyczności. – Nasz asortyment pochodzi od sprawdzonych hiszpańskich producentów. Przenosimy do Polski to, co tam najcenniejsze,



Plaza del Sol


Cykoria

czyli jakość i śródziemnomorski styl życia – tłumaczy właściciel sklepu.

This Opole store is Spain in a nutshell. It was founded on the belief that the best flavours come from a combination of passion, tradition and authenticity. "Our products are sourced from trusted Spanish producers. We bring to Poland the best of what Spain has to offer – quality and the Mediterranean way of life," explains the store owner.

IRPO

Jeden z pierwszych importerów hiszpańskiej oliwy z oliwek do Polski. Ma długą tradycję i ogromne doświadczenie w wyborze i sprowadzaniu do Polski najlepszej jakości oliw i oryginalnych hiszpańskich delikatesów, takich jak oliwki, dżemy (nawet arbuzowy), wędliny, sery, konserwy rybne i inne.

One of the first importers of Spanish olive oil to Poland, the company has a long tradition and extensive experience in selecting and importing the finest olive oils and authentic Spanish delicacies, including olives, jams (even watermelon jam!), cured meats, cheeses, canned fish and more.


Jamón4You


Alejos


La Pepica


El Catador

Alejos Tapas Grill & Wine

Oto smaki Hiszpanii w samym sercu Krakowa. Autorskie tapasy, świeże owoce morza, wyjątkowa grillowana ośmiornica, perfekcyjnie przyprawione mięsa i starannie wyselekcjonowane wina tworzą wyjątkowe kulinarne doświadczenie. Kameralna atmosfera i profesjonalna obsługa sprawiają, że każda wizyta pozostaje na długo w pamięci.
Here are the flavours of Spain in the heart of Kraków. Signature tapas, fresh seafood, exceptional grilled octopus, perfectly seasoned meats and carefully selected wines create a memorable culinary journey. The intimate atmosphere and professional service ensure that every visit stays with you for a long time.

La Pepica

Prawdziwy hiszpański bar w sercu warszawskiej Pragi. Znajdziesz tu naturalne wina z Hiszpanii oraz szeroki wybór tapasów, które pozwolą odkryć kulturę tapeo. Od gildas i wermutu po tortillę ziemniaczaną, sery i wędliny. To obowiązkowy przystanek podczas wizyty w prawobrzeżnej części Warszawy.
A true Spanish bar in the heart of Warsaw's Praga district. Here you'll find natural wines from Spain and a wide selection of tapas that offer a taste of the culture of tapeo. From gildas and vermouth to Spanish tortilla, cheeses and cured meats. A must-visit when exploring the right-bank side of Warsaw.

El Catador

Catador to hiszpański odpowiednik degustatora. Od 2010 r. ta winoteka promuje nowoczesne i klasyczne hiszpańskie winiarstwo.
– Z rzemieślniczych bodeg importujemy wina, dbając o uczciwe ceny. Wyróżnia nas szeroka oferta katalońskich bąbli, w tym Corpinnatów oraz wulkanicznych win z Wysp Kanaryjskich. Ofertę uzupełniają oliwki, tuńczyk bonito del norte czy tradycyjne patatas fritas – tłumaczy właściciel.
A catador is the Spanish equivalent of a wine taster. Since 2010, this wine shop has been promoting both modern and classic Spanish winemaking. "We import wines from artisanal bodegas, while keeping prices fair. What sets us apart is our wide selection of Catalan sparkling wines, including Corpinnat, as well as volcanic wines from the Canary Islands. Our range also includes olives, bonito del norte tuna and traditional patatas fritas," explains the owner.

Tres Toros

Ta restauracja w warszawskiej Elektrowni Powiśle to kulinarna podróż do słonecznej Hiszpanii. W menu: tapasy, steki, owoce morza, ryby, wina i autorskie koktajle. Klimatyczne wnętrze oraz energia miasta tworzą miejsce idealne na lunch, kolację, spotkanie z przyjaciółmi i wieczór, który wspomina się z radością.
This restaurant in Warsaw's Elektrownia Powiśle takes you on a culinary journey to sunny Spain. The menu features tapas, steaks, seafood, fish, wines and signature cocktails. Its stylish interior and the energy of the city make it the perfect place for lunch, dinner, a get-together with friends or an evening to remember.


Tres Toros

Euskadi

Miejsce stworzone z pasji do kuchni baskijskiej, najwyższej jakości produktów i sztuki wspólnego celebrowania posiłków. Każde danie, które trafia na tutejszy stół, jest efektem wieloletnich relacji z zaprzyjaźnionymi producentami z Hiszpanii, którzy od pokoleń tworzą wyjątkowe sery, dojrzewające wędliny, oliwy i inne regionalne specjały. To dzięki nim możemy serwować smaki, których nie da się podrobić.
A place born from a passion for Basque cuisine, the finest ingredients and the art of sharing and celebrating meals together. Every dish served here is the result of long-standing relationships with trusted producers in Spain, who have been making exceptional cheeses, cured meats, olive oils and other regional specialities for generations. Thanks to them, we can serve flavours that simply can't be replicated.

La Bodega Tapas

Bar tapas połączony z delikatesami La Plaza w Bielsku-Białej to największy tego typu koncept w Polsce, serwujący kuchnię hiszpańską, gdzie Galicja zajmuje wyjątkowe miejsce. Dzięki produktom najwyższej jakości znajdziemy tu esencję hiszpańskiej kultury.
La Bodega Tapas combined with La Plaza delicatessen in Bielsko-Biała is Poland's largest concept of its kind, promoting authentic Spanish cuisine with a special focus on the flavours and traditions of Galicia. Using top-quality ingredients, you will find the essence of Spanish culture here.

Podkowa Wine Depot

Położony w zielonej okolicy Podkowy Leśnej sklep z winami, który w weekendy przekształca się w restaurację i grill. W ofercie ponad 500 etykiet win, w tym słynne hiszpańskie apelacje, takie jak Rioja, Ribera del Duero, Toro, Rueda, Priorat, Montsant, Jumilla i Almansa.
Located in the leafy surroundings of Podkowa Leśna, this wine shop transforms into a restaurant and grill at weekends. Its selection includes over 500 wine labels, including renowned Spanish appellations such as Rioja, Ribera del Duero, Toro, Rueda, Priorat, Montsant. Jumilla and Almansa.


Euskadi


La Bodega


Treinta y Tres


La Tienda


El Patio


Morriña

This restaurant brings the spirit of Galicia to Poznań. Inspired by tapas culture and Spanish hospitality, we serve iconic dishes such as Pulpo á Feira, Tortilla de Betanzos and Padrón peppers, along with premium wines from Galicia and other renowned regions of Spain, accompanied by Estrella Galicia. Together, they create an unforgettable experience.

Treinta y Tres

Gdańska restauracja na 33. piętrze Olivia Star – najwyższego budynku północnej Polski, wyróżniona Michelin Bib Gourmand. Słynie z autentycznej kuchni hiszpańskiej, autorskich koktajli i jednego z najlepiej wyposażonych barów w Polsce. Tuż obok mieści się ARCO by Paco Pérez – jedyna restauracja z gwiazdką Michelina w północnej Polsce.
This Gdańsk restaurant, located on the 33rd floor of Olivia Star – the tallest building in northern Poland – has been awarded a Michelin Bib Gourmand. It is renowned for its authentic Spanish cuisine, signature cocktails and one of the best-stocked bars in Poland. Right next door is ARCO by Paco Pérez – the only Michelin-starred restaurant in northern Poland.

Morriña – Taberna Galega

Kuchnia tej restauracji przenosi ducha Galicji do Poznania. Inspirując się kulturą tapasów i hiszpańską gościnnością, serwujemy kultowe dania, takie jak pulpo á feira, tortilla de betanzos i papryczki padrón, a także premium wina z Galicji i innych renomowanych regionów Hiszpanii, którym towarzyszy Estrella Galicia. Wszystko tworzy niezapomniane doświadczenie.

Sol y Sombra Tapas Bar

To prawdziwie hiszpański bar w Warszawie. Serwuje autentyczne tapasy i wina, a oprócz tego przyciąga gwarem i ciekawymi wydarzeniami.
Ta wyjątkowa atmosfera i gościnność sprawiają, że chce się tu wracać. Idealne miejsce na spotkanie z przyjaciółmi, jak i wieczór pełen hiszpańskich smaków.
This is a truly Spanish bar in Warsaw. It serves authentic tapas and wines, while its lively buzz and interesting events add to its appeal. The unique atmosphere and hospitality keep guests coming back. The perfect place to meet friends and enjoy an evening full of Spanish flavours.


Sol y Sombra

La Tienda

Te delikatesy powstały, by sprowadzać do Polski to, co najlepsze w Hiszpanii: wina, sery, wędliny, oliwy z oliwek i produkty premium. Założyciel Jose Hita podróżuje po Hiszpanii, aby odkrywać ukryte perełki i rzadkie wyroby rzemieślnicze, ściśle współpracuje też z lokalnymi producentami. Wszystko po to, by mieć na półkach autentyczne produkty, które często trudno znaleźć nawet w Hiszpanii.
This delicatessen was created to bring the best of Spain to Poland: wines, cheeses, cured meats, olive oils and premium products. Founder Jose Hita travels across Spain in search of hidden gems and rare artisanal products, while working closely with local producers. All to ensure the shelves are stocked with authentic products that are often difficult to find even in Spain.

WineTu Winebar & Shop

W tym klimatycznym miejscu na warszawskim Starym Żoliborzu znajdziecie jedną z najdłuższych kart win hiszpańskich w Polsce oraz kuchnię, która pokazuje tapas i pinchos z całej Hiszpanii – od chorizo w winie po tortillę de patatas. Do tego spróbujecie tu autentycznych koktajli, jak tinto de verano i rebujito, także bezalkoholowych. Lokal słynie również z hot-dogów baskijskich z chistorrą.
This charming spot in Warsaw's Old Żoliborz boasts one of the most extensive Spanish wine lists in Poland, alongside a menu showcasing tapas and pinchos from across Spain – from chorizo in wine to tortilla de patatas. You can also try authentic cocktails such as tinto de verano and rebujito, including alcohol -free versions. The restaurant is also famous for its Basque hot dogs with chistorra.

El Patio

Ta ukryta w Powsinie restauracja to miejsce, do którego chce się wracać. Szef kuchni Angel Abadia łączy autentyczne smaki Hiszpanii z wyjątkową gościnnością, serwując m.in. doskonałą ośmiornicę, ryż z owocami morza i najwyższej jakości jamón ibérico. Zachwyci Was też starannie dobrana karta win.
Tucked into a quiet corner of Powsin, this restaurant is a place you'll want to return to. Chef Angel Abadia combines authentic Spanish flavours with exceptional hospitality, serving dishes such as superb octopus, seafood rice and top-quality jamón ibérico. The carefully selected wine list is another highlight.

Find your closest certified Spanish restaurant and shop at...

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña