



Pszczyzna, 28 maja 2026 r.

Gwiazdka Michelin dla Steampunku. Restauracja z Pszczyzny dołącza do światowej mapy fine diningu

Między aglomeracją śląską a Beskidami, w zabytkowej Wodnej Wieży w Pszczyźnie, działa dziś jedna z najbardziej intrygujących restauracji w Polsce. Steampunk niedawno zdobył swoją pierwszą gwiazdkę Michelin i dołączył do premierowej polskiej selekcji przewodnika jako jedyna tak wysoko oceniona restauracja z województwa śląskiego.

27 maja 2026 r. w Krakowie miał miejsce historyczny moment dla polskiej gastronomii – Gala Michelin, podczas której ogłoszono, które restauracje zostały wyróżnione w ogólnopolskiej odstonie słynnego przewodnika. Inspektorzy Michelin po raz pierwszy dokonali kompleksowej oceny restauracji w skali całego kraju, otwierając szefom kuchni drogę do elitarnego grona cenionych restauracji.

Historia przewodnika Michelin sięga 1900 roku i po dziś dzień jest on uznawany za najbardziej wpływową publikację w branży gastronomicznej, a jego odznaczenia za najwyższy symbol jakości. Gwiazdka dla pszczyńskiej restauracji Steampunk to moment ważny nie tylko dla samej restauracji, ale też dla całego województwa śląskiego, które coraz wyraźniej zaznacza swoją obecność na kulinarnym mapie Polski. Pszczyzna, zwana Perłą Górnego Śląska, od lat przyciąga zabytkowym Parkiem Pszczyńskim z kompleksem zamkowym oraz XVIII i XIX-wieczną architekturą miasta. Teraz świat pozna również inny pszczyński adres, o którym w świecie fine diningu mówiło się od dawna.

*– Kiedy otwieraliśmy Steampunk, gwiazdka Michelin była naszym bardzo odległym marzeniem. Dziś stało się ono rzeczywistością. Stoją za tym tysiące godzin pracy, codziennej konsekwencji i powtarzalności, uważność oraz zespół ludzi, który każdego dnia wraca do kuchni i na salę z tą samą koncentracją, pokorą i szacunkiem. Dziękujemy wszystkim, którzy są częścią tej drogi, przede wszystkim całemu zespołowi, a także naszym gościom, dla których tworzymy to miejsce – mówi **Piotr Jarzyna**, general manager Wodnej Wieży.*

WODNA WIEŻA Damian Kamiński Spółka Jawna

43-100 Tychy, ul. Fabryczna 11

NIP: 6462983632, REGON: 386530434, BDO: 000546832, KRS: 0000850459
Sąd Rejonowy w Katowicach Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego



WODNA WIEŻA

PSZCZYNA

Fine dining poza oczywistym szlakiem

Steampunk mieści się w zabytkowej, blisko 100-letniej Wodnej Wieży, która po rewitalizacji została ponownie otwarta dla gości w styczniu 2024 roku przez nowych właścicieli: **Jacka Kanię i Damiana Kamińskiego**. Dziś w restauracji pisze się nowy rozdział historii fine diningu na południu Polski. Za koncept kulinarny odpowiada **chef Ziemowit Owczarz**. Jego kuchnia czerpie inspiracje z różnych kierunków: przede wszystkim z kuchni azjatyckiej, skandynawskiej oraz polskiej, reinterpretowanych w autorski, nowoczesny i minimalistyczny sposób.

Steampunk przywiązuje dużą wagę do lokalności i bezpośrednich relacji z dostawcami. Szef kuchni osobiście wybiera warzywa i sezonowe produkty, dzięki czemu menu naturalnie zmienia się wraz z rytmem pór roku i dostępnością składników.

*– Wracamy do produktów i smaków, które są blisko naszego regionu: do czosnku niedźwiedziego, czarnego bzu, kiszonek czy soku z brzozy, z którego przygotowujemy własny syrop – mówi **Ziemowit Owczarz**. – Bez dobrego produktu nie będzie dobrej techniki, a bez niej pomysłu. W naszej kuchni każdy element jest ważny. Nasze dania nie są przesadnie skomplikowane, zależy nam na tym, by każdy składnik był wyczuwalny i tworzył spójną kompozycję – dodaje.*

Obietnica podróży nie kończy się tutaj na wnętrzach restauracji inspirowanych powieściami Juliusza Verne’a. Bogaty, immersyjny wystrój restauracji kontrastuje z prostą, precyzyjną i nieoczywistą kuchnią.

Karta i jakość na miarę gwiazdki Michelin

Menu Steampunku łączy europejską technikę z produktami i smakami charakterystycznymi dla polskiej kuchni. Ważną rolę w tym procesie odgrywają aktualnie dostępne składniki, fermentacje, kontrasty tekstur oraz lekkie reinterpretacje znanych smaków i wspomnień, ale zawsze podporządkowane spójności całego doświadczenia gościa, a nie jednemu „flagowemu” danie. Starannie skomponowane menu degustacyjne jest esencją sezonu i kulinarnej wizji chefa.

Kolacja rozpoczyna się serią precyzyjnie skomponowanych snacków serwowanych od najbardziej subtelnych do najbardziej intensywnych smaków, na przykład smażonego ciasta z tatarzem z krewetek i ikrą z pstrąga, brioszki z peklowaną kaczką i tartaletki z ponzu

WODNA WIEŻA Damian Kamiński Spółka Jawna

43-100 Tychy, ul. Fabryczna 11

NIP: 6462983632, REGON: 386530434, BDO: 000546832, KRS: 0000850459

Sąd Rejonowy w Katowicach Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego



WODNA WIEŻA

PSZCZYNA

i podwędzaną makrelą. W kuchni Ziemowita Owczarza sezonowość spotyka się z techniką i wyrazistym smakiem produktu. Obok smardzów faszerowanych kurczakiem i lardo czy delikatnego japońskiego chawanmushi z dashi, czerwonymi krewetkami i ikrą z pstrąga, pojawiają się także dania oparte na lokalnych składnikach i fermentacjach, jak na przykład tatar z polędwicy wołowej Limousine z czarnym fermentowanym czosnkiem, piklami z czosnku niedźwiedziego i pudrem z borowików, podawany z wypiekanym na miejscu pszenno-żytnim pieczywem oraz ubitym masłem. Wśród dań głównych znajdują się m.in. dorsz Skrei z kawiolem ze śledzia i sosem maślano-winnym oraz jagnięcina z puree z selera i olejem z liści kafiru.

Dla gości, którzy wolą zachować swobodę wyboru, szef kuchni proponuje specjalnie wyselekcjonowane dania z karty wiosennej, wśród których królują aktualnie kawior Antonius, białe szparagi w sosie szczawiowym czy schab Duroc sezonowany 21 dni, podawany z demi-glacem w towarzystwie grillowanej czerwonej kapusty.

Bez względu na to, czy goście decydują się odkrywać bogactwo i czystość smaków w formie degustacji czy wyboru menu, wysoka jakość i dbałość o detale pozostają niezmiennie. Regularnie zmienia się za to karta menu, bo to właśnie sezonowość gra w niej pierwsze skrzypce.

Perfekcyjny pairing

Nieodłączny element degustacji stanowi autorski pairing bezalkoholowy, oparty m.in. na fermentowanych sokach, ziołowych aperitifach i koktajlach inspirowanych klasyką barową. Można spróbować tu m.in. lekko gazowanego aperitifu z tymiankiem i rozmarynem, fermentowanego soku z buraka z porzeczką i chilli oraz czarnym pieprzem czy moctajlu inspirowanego klasycznym negroni.

Progresywny charakter ma również karta win Steampunku, skoncentrowana na stosunkowo młodych, ale już ugruntowanych winnicach, które zdobyły silną pozycję wśród gości poszukujących nowoczesnego podejścia do doświadczeń kulinarnych. Co ważne, karta została wyróżniona zarówno przez Star Wine List, jak i Wine Spectator.

Piotr Jarzyna, general manager Wodnej Wieży, który odpowiada w restauracji także za selekcję win, przygotował około 200 etykiet, wśród których znalazły się m.in. głośne nazwiska z Piemontu, nowoczesna Rioja, Ribera del Duero, Północny Rodan, nowa fala Burgundii, szeroki wybór win z Jury i Beaujolais, a także kameralne, butikowe domy szampańskie. Wine pairing w Steampunku został zaplanowany jako integralna część kolacji – tak by smaki

WODNA WIEŻA Damian Kamiński Spółka Jawna

43-100 Tychy, ul. Fabryczna 11

NIP: 6462983632, REGON: 386530434, BDO: 000546832, KRS: 0000850459
Sąd Rejonowy w Katowicach Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego



WODNA WIEŻA

PSZCZYNA

budowane na talerzu i w kieliszku wzajemnie się podkreślały, prowadząc gościa przez kolejne etapy degustacji.

Steampunk rozwija tym samym trend nowoczesnego fine diningu, w którym doświadczenie smakowe budowane jest wielowymiarowo – zarówno poprzez wine pairing, jak i autorskie kompozycje bezalkoholowe.

Doświadczenie budowane wokół kuchni

Wyróżnikiem restauracji jest również Chef's Table – kameralna strefa dla dziesięciu osób znajdująca się bezpośrednio w... kuchni. Z tego miejsca można obserwować pracę zespołu niemal z pierwszego rzędu i celebrować zarówno wyjątkowe kolacje, jak i spotkania wymagające indywidualnego podejścia.

Dla Steampunku gwiazdka i obecność w pierwszym ogólnopolskim przewodniku Michelin jest nie tylko branżowym wyróżnieniem, ale też sygnałem, że najciekawsze restauracje coraz częściej można odkryć poza najbardziej oczywistymi adresami.

W premierowej polskiej selekcji przewodnika znalazło się również **Tickets Bistro & Wine** – drugi koncept gastronomiczny właścicieli Wodnej Wieży, wyróżniony **rekomendacją**. Restauracja mieszcząca się na parterze budynku łączy swobodę nowoczesnego bistro z dopracowaną kuchnią, autorską selekcją win oraz pieczywem wypiekanym na miejscu. W menu szefa kuchni **Igora Paprockiego** spotykają się zarówno reinterpretacje polskiej klasyki, jak i smaki kulinarnych podróży: od śniadań inspirowanych kuchniami świata po dania à la carte budowane wokół sezonowości i jakości produktu.

*– Przyjeżdżając do Pszczyny, nie trzeba planować osobno noclegu, kolacji i atrakcji. Wszystko to można znaleźć w Wodnej Wieży, w której wyjątkową ofertę kulinarną obu naszych restauracji dopełniliśmy strefą SPA i możliwością wynajęcia butikowego apartamentu w stylu loftowym, art deco czy steampunk – mówi **Piotr Jarzyna**. – Od początku chcieliśmy stworzyć miejsce, do którego goście przyjeżdżają specjalnie i często z polecenia. Obecność w przewodniku Michelin sprawi, że o Wodnej Wieży usłyszy znacznie więcej osób, ale charakter tego konceptu pozostanie dokładnie taki sam – zapewnia.*

WODNA WIEŻA Damian Kamiński Spółka Jawna

43-100 Tychy, ul. Fabryczna 11

NIP: 6462983632, REGON: 386530434, BDO: 000546832, KRS: 0000850459
Sąd Rejonowy w Katowicach Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego



WODNA WIEŻA

PSZCZYNA

Dodatkowych informacji udziela:

Piotr Jarzyna, general manager Wodnej Wieży
p.jarzyna@wodna-wieza.pl
tel. +48 504 794 169
www.wodna-wieza.pl/steampunk-restauracja/

Chef Ziemowit Owczarz – bio:

Już od najmłodszych lat wiedział, że w przyszłości będzie związany z gastronomią. Swoje doświadczenie zdobywał w Krakowie w „Studiu Qulinarnym”, gdzie współpracował m.in. ze zdobywcą 2* Michelin – Paulo Airaudo, właścicielem hiszpańskiej restauracji „Amelia”. Współtworzył również restaurację „Bottiglieria 1881” z 2* Michelin.

Zdaniem Ziemowita kluczem do sukcesu w kuchni jest powtarzalność. Najważniejsze są dla niego dobre składniki – przy czym nie ogranicza się wyłącznie do produktów polskich. Lubi dorzucać do swoich dań elementy kuchni japońskiej, fascynuje go prostota i naturalność kulinariów skandynawskich.

O Wodnej Wieży:

Wodna Wieża to jedno z najbardziej niezwykłych miejsc na Śląsku. Modernistyczny budynek, wybudowany w 1928 roku, miał za zadanie regulować ciśnienie w miejskich wodociągach i ułatwiać dostęp do wody pitnej w wysokich pszczyńskich kamienicach. Zarówno przed, jak i po II wojnie światowej, oryginalna, górująca nad miastem budowla pełniła dodatkowe funkcje, w tym łaźni miejskiej z prywatnymi pokojami kąpielowymi, zakładu fryzjerskiego, gabinetu kosmetycznego, a nawet rozgłośni radiowej. W okresie powojennym Wodna Wieża stopniowo popadała w ruinę, aby po latach przestoju powrócić do życia, wzbudzając sensację wystrojem przenoszącym Gości do świata fantastyki naukowej i epoki wiktoriańskiej, widzianej oczami Juliusza Verne i Herberta George’a Wells’a. Kompleksowy remont zakończony w 2024 roku po raz pierwszy przywrócił blask i pozwolił w pełni wykorzystać wszystkie kondygnacje Wodnej Wieży, pisząc jej nową historię opartą na szacunku do przeszłości.

WODNA WIEŻA Damian Kamiński Spółka Jawna

43-100 Tychy, ul. Fabryczna 11

NIP: 6462983632, REGON: 386530434, BDO: 000546832, KRS: 0000850459
Sąd Rejonowy w Katowicach Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego



WODNA WIEŻA

PSZCZYNA

Wyróżnienia:

- 1 gwiazdka Michelin 2026
- Trzy czapki Gault&Millau (15/20)
- 5 widelców GRAND AWARD Poland 100 Best Restaurants
- Wine Spectator Award of Excellence
- Star Wine List (Red Star)

Social media:

Instagram: @steampunk_restaurant

Facebook: @steampunkrestauracja

Adres:

Wodna Wieża

ul. Kilińskiego 5

43-200 Pszczyna

wtorek – sobota: 13.00 – 22.00; niedziela: 13.00 – 21.00

Rezerwacje:

32 438 85 80 lub 32 438 85 84

WODNA WIEŻA Damian Kamiński Spółka Jawna

43-100 Tychy, ul. Fabryczna 11

NIP: 6462983632, REGON: 386530434, BDO: 000546832, KRS: 0000850459
Sąd Rejonowy w Katowicach Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego