



WODNA WIEŻA
PSZCZYNA

Pszczyna, 28 maja 2026 r.

Bilet do świata nietuzinkowych smaków z pieczęcią Michelin. Tickets Bistro&Wine z Pszczyny wyróżnione w ogólnopolskiej edycji prestiżowego przewodnika

Tickets Bistro&Wine znalazło się na kulinarnej mapie restauracji rekomendowanych przez Michelin Guide. Podczas pierwszej polskiej Gali Michelin, która odbyła się 27 maja 2026 r. w Krakowie, działające w pszczyńskiej Wodnej Wieży bistro otrzymało Rekomendację Michelin. Tego samego wieczoru położona siedem pięter wyżej Restauracja Steampunk zdobyła swoją pierwszą gwiazdkę Michelin jako jedyny koncept z tym wyróżnieniem w województwie śląskim.

Tickets Bistro&Wine jest naturalnym dopełnieniem kulinarnej oferty Wodnej Wieży, wraz z którą pisze się nowa historia ponadstuletniego, modernistycznego obiektu. Podczas gdy zlokalizowana na siódmym i ósmym piętrze restauracja Steampunk odpowiada na potrzebę fine diningowego doświadczenia, Bistro proponuje formułę mniej formalną, otwartą na różne pory dnia i okazje. To miejsce dla mieszkańców, gości odwiedzających Pszczynę, turystów eksplorujących Beskidy oraz wszystkich, którzy chcą zatrzymać się na dobre śniadanie, lunch, kolację, kieliszek wybranej etykiety albo dopracowaną propozycję non-alcoholic. Kuchnia szefa Igora Paprockiego łączy komfort znanych smaków z inspiracjami z różnych stron świata, sezonowością i produktami od lokalnych dostawców.

– Tworzymy miejsce swobodne, osadzone w nowoczesnej przestrzeni, idealne na codzienne spotkania przyjaciół, rodzin, partnerów biznesowych, stawiające na jakość i unikalne doświadczenia. Goście mogą przyjść do nas o dowolnej porze dnia i znaleźć coś dla siebie: od dobrego śniadania, przez włoskie klasyki z lokalnym twistem, po nasze autorskie interpretacje tradycji. Inspiracje do nowych przepisów znajduję w podróżach, trendach, rozmowach i doświadczeniach gości. Nie kopiujemy – sezonowe mody to dla nas impuls do gastronomicznego eksperymentowania. Tak powstały m.in. nasze pyzy z mięsem, tatar z buraka czy devolay, który nigdy nie zniknął z karty, bo cieszy się niestąbną popularnością. Wyróżnienie Michelin jest dla nas potwierdzeniem filozofii,

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

*którą kierujemy się od początku: że najlepsza kuchnia to ta różnorodna i dostępna, a jednocześnie oparta na rzemiośle, dbałości o produkt i konsekwentnej pracy całego zespołu – mówi **Igor Paprocki**, szef kuchni w Tickets Bistro&Wine.*

Obecność w Przewodniku Michelin to międzynarodowy znak zaufania, rozpoznawalny daleko poza lokalnym rynkiem. Oznacza, że anonimowi inspektorzy docenili harmonię smaków, jakość produktów, technikę, spójność i charakter doświadczenia przy stole. Dla gości to czytelny sygnał, że Tickets Bistro&Wine reprezentuje poziom wykraczający poza standardową rekomendację, a dla samej restauracji – gwarantowana obecność na elitarnej mapie wiarygodnych, prestiżowych miejsc przyciągających gości, którzy szukają jakościowej autorskiej kuchni, wartej eksplorowania i zapamiętania.

Na dzień dobry

Poranki w Tickets Bistro & Wine zaskakują feerią smaków – od jajecznicy z jaj z nieopodal położonego Lipowego Wzgórza, po bardziej wyraziste propozycje jak szakszuka, croque madame, tosty z awokado czy burger na brioszce z wołowymi kietbaskami. Dla miłośników słodkich śniadań kuchnia serwuje owsiankę i gofry z owocami, a na kulinarnych nomadów czekają bilety do różnych stron świata: omlet francuski czy orientalne propozycje, inspirowane kuchnią Bliskiego Wschodu. Zapach świeżego pieczywa wypełniający bistro to zastuga działającej na miejscu piekarni i cukierni, które zaopatrują gości w kraftowe chleby na zakwasie, drożdżówki czy kanapki, a na indywidualne zamówienia także ciasta.

Na rozgrzewkę

Wśród przystawek także króluje kulinarna różnorodność, zdeterminowana porami roku i dostępnymi składnikami. Kompozycje lekkie i eleganckie, jak krewetki skąpane w maśle czy gravlax, pojawiają się w menu obok autorskich interpretacji dobrze znanych smaków. Jednym z nich jest tatar z buraka, wyróżniający się nieszablonową opowieścią o umami, strukturze i świeżości. Wraz z inspirowaną chłodnikiem granitą z maślanki, kozim serem oraz pieczywem powstałym w duchu zero waste – ze skrawków ciasta na pizzę, tworzą trio, które rozpieszcza podniebienia przed daniem głównym. W wiosennej karcie nie zabrakło tatara wołowego w paryskim stylu, podawanego z chipsami ziemniaczanymi i olejem z palonej cebuli, podbijającym głębię smaku mięsa.

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

Do syta

W porze obiadowej Tickets Bistro&Wine łączy swobodę bistro z solidnym kulinarnym rzemiosłem. Pizze przygotowywane na włoskich składnikach są wzbogacane lokalnymi, sezonowymi akcentami, jak szparagi czy mortadela z pistacjami – do zamówienia również na wynos.

– Pszczyzna i okolice są pełne kulinarnych inspiracji. Lokalni dostawcy zapewniają nam najsmaczniejsze zrównoważone produkty: mięso, orzechy, oleje, warzywa – sezonowo np. szparagi, kwiaty cukinii czy ogórki małosolne. Dbamy o to, by koloryt regionu widoczny był na talerzach naszych gości. A menu często się zmienia, bo żyje w rytmie pór roku i czerpie z każdego sezonu to, co najlepsze – mówi Igor Paprocki.

Podróż na Półwysep Apeniński odbywa się za sprawą makaronów, robionych w kuchni na świeżo. Chropowata struktura pasty fresca idealnie łączy się z sosem, dlatego obecne w wiosennej karcie pappardele z ragu wołowym, bucatini z pesto bazyliowym czy spaghetti nero di seppia nie pozwalają o sobie zapomnieć na długo. Wyborową i wyborną stawkę uzupełniają dania kuchni polskiej: pierogi z bryndzą, kotlet schabowy, rosół, botwinka, a w weekend także rolada śląska.

– Serca smakoszy od wielu sezonów podbija nasza autorska wersja pyz. Po licznych eksperymentach stworzyliśmy unikalną wariację na temat dobrze znanych nadziewanych kulek. Na bazie kompilacji doświadczeń i opinii gości powstał mariaż klusek, mięsa, omasty i bulionu, który zachwyca i zyskuje coraz to nowych zwolenników, motywując nas do kontynuacji kulinarnych poszukiwań i zabawy smakiem – dodaje chef.

Wine bar z charakterem

Tickets Bistro&Wine hołduje przekonaniu, że w pełną smaku podróż dobrze wyruszyć z kieliszkiem w dłoni. Na gości czeka wyjątkowa selekcja win, w tym niskointerwencyjnych – czyli takich, których twórcy wstuchują się w naturę i podążają wytyczanymi przez nią ścieżkami, unikając chemicznego nawożenia winnych krzewów czy sztucznych dodatków.

*– Luźny charakter miejsca decyduje o tym, że wina dobieramy podobnie – bez nadęcia, stawiając na przyjemne doświadczenie. Bawimy się głównie winami niskointerwencyjnymi, naturalnymi, pet nat-ami, winami pomarańczowymi, szukamy tego, co ciekawe na rynku, ale również klasyczne. Kartę win Tickets rekomenduje Raisin – przewodnik dla miłośników naturalnych win i foodies – 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

Do wyboru jest również przemyślana selekcja non-alcoholic, obejmująca m.in. wina, moktaile, kombuchę z lawendy i verbeny, wyraziste nogroni, kopenhaską sparkling tea, espresso tonic czy kaskarę, skomponowana z dbałością o smak i jakość nie ustępujący liście wine baru. Ulubione etykiety można zakupić na wynos.

Steampunk na wysokim poziomie

Kilka pięter nad Tickets, kulinarną opowieść Wodnej Wieży rozwija Steampunk, miejsce wyróżnione w pierwszej polskiej selekcji przewodnika Michelin jedną gwiazdką. To restauracja fine diningowa, w której sezonowe produkty południa Polski spotykają się z europejską techniką, autorskimi fermentacjami i precyzyjnie skomponowanym menu degustacyjnym. Za koncept odpowiada chef Ziemowit Owczarz, który świadomie buduje doświadczenie oparte na czytelnym smaku, lokalnych inspiracjach i uważnej pracy z produktem. Całość dopełniają pairingi, również bezalkoholowe, oraz kameralny Chef's Table pozwalający obserwować pracę kuchni z bliska.

Na głodnych nie tylko kulinarnych wrażeń w Wodnej Wieży, obok dwóch restauracji, czekają również butikowe apartamenty oraz SPA. Harmonijne połączenie czterech komplementarnych stref gwarantuje kompleksowe doświadczenie w jednym miejscu.

– Weekendowy pobyt, ale też krótki relaks w SPA po pracy, szybki nocleg w drodze, śniadanie z przyjaciółmi w Tickets albo wyjątkowa, biznesowa czy rodzinna kolacja w Steampunk – Wodna Wieża jest otwarta na różne potrzeby i plany. A wszystko z dbałością o detale inspirowane epoką wiktoriańską i fantastyką naukową, które dodają pobytowi u nas dodatkowego smaku. Zapraszamy do unikalnego na polską i europejską skalę butikowego kompleksu, w którym każde doświadczenie jest niepowtarzalną przygodą – podsumowuje Piotr Jarzyna.

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/tickets-bistrowine

Chef Igor Paprocki – bio:

Igor Paprocki jest związany z gastronomią od zawsze. Jak sam mówi, nigdy nie robił w życiu niczego innego. Doświadczenie zdobywał w różnych miastach i restauracjach, konsekwentnie szukając miejsc, w których mógł nauczyć się czegoś nowego i rozwijać swoje podejście do gotowania. Wśród ważnych etapów swojej drogi wymienia m.in. współtworzenie katowickiej restauracji ISTO od samego otwarcia. Po latach pracy w gastronomii fine diningowej świadomie skierował się w stronę prostszej, bardziej swobodnej kuchni. Nie oznacza to jednak rezygnacji z jakości, a wręcz przeciwnie. Igor Paprocki stawia na klasyczne smaki, dobre produkty i nowoczesne spojrzenie na comfort food oraz kuchnię tradycyjną. Najbliższa jest mu kuchnia europejska, choć czasami sięga także po inspiracje spoza Europy. W swojej pracy ceni porządek, powtarzalność, dobrą atmosferę i współpracę zespołu. Uważa, że jedną z najważniejszych rzeczy w gastronomii jest umiejętność zarządzania emocjami ludzi, ponieważ dobra energia zespołu zawsze przekłada się na doświadczenie gości. Stanowi to też dla niego największe wyzwanie. Nie przepada za nadęciem i formalnością – zdecydowanie bliżej mu do luźnej atmosfery, naturalności i miejsc, do których sam chciałby wracać jako gość. Prowadzenie kuchni w Tickets Bistro & Wine traktuje jako nowe wyzwanie. Tym razem nie tylko sam zdobywa doświadczenie, ale również przekazuje wiedzę dalej swojemu zespołowi.

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

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

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.

Wyróżnienia Tickets Bistro&Wine:

Rekomendacja Michelin 2026

4 widelce Poland 100 Best Restaurants | BEST OF AWARD OF EXCELLENCE

Obecność w przewodniku Raisin Natural Wine

Social media:

Instagram: @bistro_tickets

Facebook: @ticketsbistroandwine

Adres:

Wodna Wieża, ul. Kilińskiego 5, 43-200 Pszczyzna

Godziny otwarcia: niedziela – czwartek: 08.00 – 21.00; piątek – sobota: 08.00 – 22.00

Rezerwacje:

32 438 85 81

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