



# Manor House

Informacja prasowa

Chlewiska, 17.04.2026 r.



## Szefowa Gastronomii Manor House SPA w jury konkursu kulinarnego Złoty Karczoch 2026

**Małgorzata Figarska, Szefowa Gastronomii w mazowieckim hotelu Manor House SPA, po raz trzeci została zaproszona do grona jurorów ogólnopolskiego konkursu kuchni wegańskiej Złoty Karczoch.**

Konkurs Złoty Karczoch 2026 to jeden z najmocniejszych punktów programu Gastrotargów SMAKKi i XII edycji WorldFood Poland 2026, które odbyły się w dniach 14–16 kwietnia 2026 r. w EXPO XXI Warszawa. Wydarzenie zgromadziło setki wystawców z kraju i zagranicy oraz przedstawicieli branży HoReCa, stając się jedną z najważniejszych platform wymiany inspiracji kulinarnych i trendów gastronomicznych.

„Złoty Karczoch” to konkurs skierowany do profesjonalnych kucharzy, promujący kuchnię roślinną jako przestrzeń kreatywności i kulinarnych możliwości. Jego celem jest wyróżnienie najlepszych specjalistów kuchni wegańskiej oraz pokazanie, że dania roślinne mogą zachwycać smakiem i jakością na równi z kuchnią tradycyjną. Tegoroczna edycja odbywała się pod hasłem „Ziemniak i zioła – roślinna baza kreatywności”, zachęcając uczestników do tworzenia autorskich dań opartych na prostych, lokalnych składnikach, które w nowoczesnej interpretacji zyskują zupełnie nowe oblicze.

Finał konkursu kuchni wegańskiej miał miejsce 14 kwietnia br. podczas Gastrotargów SMAKKi. Zwycięzcy i wyróżnieni otrzymali m.in. staże z szefami kuchni oraz pobyty w hotelach, których przedstawiciele zasiadali w jury. W jego skład weszli: przewodnicząca jury Katarzyna Gubała – osobowość wege i ambasardka kuchni roślinnej w Polsce, Małgorzata Figarska - Szefowa Gastronomii w hotelu Manor House SPA\*\*\*\*- Pałac Odrowążów\*\*\*\*\*, Arkadiusz Chwałek - Szef Kuchni w Zamkowym Młynie, Michał Fabiszewski - Executive Chef w Sodexo Polska, Krzysztof Łoboda - Szef Kuchni w Hotelu Przystanek Toruń\*\*\* & Restauracja Lokomotywa, Hubert Woźnica, Szef Kuchni Hotelu Q3 w Warszawie, Filip Piotrowski - Chief Executive Officer, MK Agro Production i Jakub Reszka - Szef Kuchni, trener kulinarny i ambasador marek gastronomicznych.



*– Z roku na rok poziom konkursu jest coraz wyższy, a samo wydarzenie cieszy się rosnącym zainteresowaniem. Uczestnicy wracają, chcąc zmierzyć się z kolejnymi wyzwaniami. Z przyjemnością obserwujemy, jak się rozwijają i jak kuchnia roślinna coraz mocniej zaznacza swoją obecność - nie tylko w trendach, ale też w profesjonalnej rywalizacji kulinarnej. Jednocześnie pojawiają się nowe osoby, które potrafią zaskoczyć świeżym spojrzeniem. To niezwykle inspirujące doświadczenie – nawet tak prosty produkt jak ziemniak daje ogromne możliwości twórcze – podkreśla Małgorzata Figarska. – Po tegorocznej edycji konkursu wracam naładowana dobrą energią i z głową pełną pomysłów, które znajdą swoje odzwierciedlenie w kuchni Manor House SPA.*



Do Manor House SPA po inspiracje kulinarne - i nie tylko – przyjedzie Piotr Wasilewski, który w konkursowych zmaganiach zaprezentował nagrodzony 4 miejscem krokiet ziemniaczano-truflowy na purze z białej fasoli i czarnego czosnku.



# Manor House

Ponowna obecność Szefowej Gastronomii Manor House SPA w jury tego prestiżowego konkursu to potwierdzenie silnej pozycji hotelu na kulinarnym mapie Polski oraz uznanie dla autorskiej koncepcji kuchni, łączącej tradycję z nowoczesnym podejściem do zdrowego stylu życia. Kuchnia odgrywa w Manor House SPA szczególną rolę i stanowi integralny element jego holistycznej filozofii. Na dobrostan organizmu wpływa tu wiele czynników – otaczająca przyroda, energia natury, cisza i spokój hotelu dla dorosłych, nietuzinkowe atrakcje i relaksujące propozycje Biowitalnego SPA oraz właśnie świadomie skomponowane menu. Hotelowa restauracja łączy bogactwo polskich tradycji kulinarnych (kompleks Manor House SPA – Pałac Odrowążów jest jedną z najstarszych posiadłości szlacheckich na ziemiach polskich) z nowoczesnymi trendami, oferując także rozbudowaną kartę dań roślinnych, będącą pierwszą samodzielną kartą wegańską w hotelowej gastronomii w kraju.



Z punktu widzenia branży HoReCa targi SMAKKi były jedną z najciekawszych części całego wydarzenia WorldFood Poland 2026. Zaprezentowano nie tylko produkty i rozwiązania dla gastronomii, ale też aktualne kierunki rozwoju rynku, nowe formaty menu oraz inspiracje przydatne w codziennej pracy restauratorów, szefów kuchni i operatorów lokali.

- *Udział w wydarzeniach takich jak GastroTargi SMAKKi oraz aktywna obecność w środowisku profesjonalnej gastronomii pozwalają zespołowi Manor House SPA nieustannie rozwijać ofertę kulinarną i inspirować się najnowszymi kierunkami, które przekładają się na doświadczenia gości poszukujących harmonii, smaku i jakości.* – dodaje Arkadiusz Tomczyk, Dyrektor Hotelu. – *Jesteśmy dumni, że to właśnie Małgorzata Figarska kieruje naszą gastronomią i już od 23 lat rozwija skrzydła w Manor House SPA, inspirowując współpracowników i dopieszczając podniebienia naszych Gości.*



Podczas drugiego targowego dnia, 15 kwietnia br., na stoisku MK Agro Production można było skosztować ziemniaczanych przystawek na ciepło z fantazyjnymi sosami przygotowanych przez: Małgorzatę Figarską, Arkadiusza Chwałka, Michała Fabiszewskiego i Krzysztofa Łobodę, które potwierdziły, że nawet tak proste warzywo jak ziemniak może być podstawą wyjątkowych, nowoczesnych dań i ucztą pełną smaku.

Więcej informacji: [www.manorhouse.pl](http://www.manorhouse.pl)



## MANOR HOUSE SPA – NAJLEPSZY BIOWITALNY HOTEL SPA W POLSCE W ROKU 2026

Mazowiecki kompleks hotelowy Manor House SPA\*\*\*\* - Pałac Odrowążów\*\*\*\*\* to m.in. Najlepszy Biowitalny Hotel SPA w Polsce, Najlepszy Holistyczny Hotel SPA 2025, Najlepszy Hotel SPA w Centrum 2024 i Best SPA Hotel 2023. Posiadłość pałacowo-parkowa w Chlewiskach jest jedną z najstarszych rezydencji ziemniarskich w Polsce. Św. Jacek Odrowąż, właściciel Chlewisk w XII w. i patron Manor House SPA jako jedyny Polak został wyróżniony posągiem na placu przed Katedrą św. Piotra w Rzymie. Jest to także pierwszy w kraju hotel dla dorosłych, przyjazny weganom i alergikom. Słynie z Biowitalnego SPA, autorskiego programu odmładzającego Akademii Holistycznej Alchemia Zdrowia®, energetycznych terapii w Gabinetach Biodnowy, seansów w Łażniach Rzymskich, bezchlorowego basenu z wodą ożywną metodami Grandera i dr. Keshego, prozdrowotnych kąpielí ofuro, w tym romantycznych dla dwojga w wannach Duo Ofuro oraz koncertów na misy i gongi tybetańskie. Dopełnieniem kompleksowego wypoczynku są wyśmienite dania tradycyjnej kuchni polskiej, wegańskiej i wg zdrowej „Diety Życia”. Urokliwie położony kompleks wyróżnia naturalne środowisko wolne od smogu, położenie w centralnej Polsce z dogodnym dojazdem, własne lądowisko dla śmigłowców, ośrodek jeździecki z hotelem i SPA dla koni oraz 10-hektarowy, zabytkowy park z pomnikami przyrody, przypałacowymi stawami, energetycznym Ogrodem Medytacji i Witalną Wioską SPA. To Polskie Centrum Biowitalności o potwierdzonym oddziaływaniu energetycznym sięgającym do 30.000 jednostek w skali Bovisa.