



Menu Restauracji Warszawski Sen by Mateusz Gessler przygotowane przez Szefów Kuchni Roberta Kondziela oraz Mateusza Gesslera to starannie dobrane i skomponowane składniki potraw autorskiej kuchni polskiej. Posługujemy się językiem sztuki kulinarnej i robimy to najlepiej jak potrafimy.

Wygląd restauracji jest zmaterializowaną wizją wyróżniającego się artysty młodego pokolenia, rzeźbiarza Tomasza Górnickiego. W spójnej przestrzennie kompozycji miejsca dominuje dynamiczna geometria symbolizująca historię i zmianę. Postać wznoszącego się anioła odzwierciedla odradzającą się nadzieję, życie. Wchodząc do Restauracji Warszawski Sen, wkraczacie w przestrzeń, gdzie dzieło sztuki tworzy atmosferę i charakter miejsca.

Naszą ambicją jest najpierw wyostrzyć percepcję gości, a następnie nakarmić tak, żeby czas u nas spędzony był dla Was spójnym przeżyciem zmysłowym i estetycznym.

Menu of the Restaurant Warszawski Sen by Mateusz Gessler created by the Chefs Robert Kondziela and Mateusz Gessler consists in carefully selected and composed ingredients of fares of the original Polish cuisine. We use the language of culinary art and we do it the best we can.

The design of our Restaurant is a brought to life vision of the young generation artist – sculptor Tomasz Górnicki. A spatially consistent design is dominated by dynamic geometry representing both history and change. A figure of raising angel reflects reawakened hope and life. When entering the Restaurant Warszawski Sen, you will immerse into space where a piece of art creates both atmosphere and nature of the site.

Przy rezerwacji powyżej 10 osób doliczamy serwis 10%.

For a party over 10 people, 10% service will be added.

Smacznego! Bon appétit!

Przekąski i Zakąski / Appetizers

Befszyk tatarski

Tatar steak

39,-

Śledź macerowany w oleju lnianym

Herring macerated in linseed oil

28,-

Paszтет z zająca z galaretką żurawinową i oliwą świerkową

Hare pate with cranberry jelly and spruce oil

26,-

Nasza sałata z pieczonym żółtkiem podana z kwaśną śmietaną i marynowanymi karczochami

Salad with baked yolk served with sour cream and marinated artichokes

28,-

Ozór wołowy w sosie chrznowym z kiszonym burakiem

Beef tongue with horseradish sauce and pickled beetroot

26,-

Halibut Bałtycki z babą ziemniaczaną w śmietanie z palonym masłem

Baltic halibut with potato cake in cream with roasted butter

39,-

Żabnica w sosie rakowym z kawiolem z troci

Monkfish in crayfish sauce with trout caviar

38,-

Kopytka z dyni z ricottą

Pumpkin potato dumplings with ricotta cheese

23,-

Zupy / Soups

Wytrawny bulion grzybowy

Dry mushroom broth

36,-

Krem z dyni z prażonymi migdałami

Pumpkin cream with roasted almonds

28,-

Krem z raków z pianą rakową i ptysiem

Crayfish cream with crayfish foam and puff

Dania główne: mięso / Main Courses: meat

Kaczka z Ostrowa Wielkopolskiego pieczona a'la Doktor
Roasted duck from Ostrów Wielkopolski a'la Doctor
64,-

Polędwica wołowa z borowikiem w śmietanie, foie gras i puree z topinamburu
Beef tenderloin with boletus in cream, foie gras and Jerusalem artichokes puree
88,-

Medalion z jelenia z pyzą warszawską i sosem maderowym
Deer medallion with Warsaw style dumpling and Madeira sauce
78,-

Udziec barani z kopytkami, jabłka na miodzie oraz pianka z ogórka kiszzonego
Mutton haunch with potato noodles, apples in honey and pickled cucumber foam
58,-

Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem kasztanowym i pieczonymi marchewkami
Corn chicken breast with chestnut sauce and roasted carrots
54,-

Kotlet cielęcy w sosie śmietanowo-cydrowym, risotto z gruszką i estragonem
Veal cutlet in cream and cider sauce, risotto with pear and tarragon
58,-

Dania główne: ryba, vege / Main Courses: fish, vege

Turbot z warzywami sezonowymi i puree z pasternaku
Turbot with seasonal vegetables and parsnip puree
82,-

Kulbin z kremem z zielonego groszku i boczku, maślanym kalafiorem i brukwią
z kardamonem
Wild meagre with green peas and bacon cream, buttery cauliflower and Swedish turnip
with cardamom
72,-

Sola Dover pieczona w sianie – porcja dla 2 osób (w zależności od dostępności)
Baked Dover sole in hay – portion for 2 people (subject to availability)
90,-/180,-

Risotto z grzybami i tiulem parmezanowym
Risotto with mushrooms and parmesan
46,-

*Dear Guests,
if You have any requests due to special diet and/or allergy,
or may be a desire for something „to die for” - make a wish
and we'll do our best to fulfill it. Just ask Mateusz Gessler
or the Chef Robert Kondziela to approach your table.*

*Our ambition is to spark the perception of our guests and feed them in a way to make time
spent in our Restaurant a unique sensual and aesthetic experience.*

*Chers Clients,
si vous suivez une diète spéciale, un regime ou si vous avez
une envie irraisonnable, faites un voeux et Mateusz Gessler
ou notre Chef Robert Kondziela l'exaucera.*

*Drodzy Goście,
jeżeli mają Państwo ograniczenia wynikające ze specjalnej diety,
uczuleń lub po prostu kaprys na coś wyjątkowego, postaramy się spełnić każde życzenie.
Prosimy przekazać je Mateuszowi Gesslerowi
lub szefowi kuchni, Robertowi Kondzieli.*
