



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,-

Pasztet z zająca z galaretką żurawinową i oliwą świerkowa
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 chrzanowym z kiszonym burakiem
Beef tongue in horseradish sauce with pickled beetroot
26,-

Szparagi z jajkiem w koszulce i sosem holenderskim
Asparagus with poached egg and hollandaise sauce
38,-

Kurki na maśle z pianą koperkową
Chanterelles in butter with dill foam
42,-

Żabnica w sosie rakowym z kawiozem z troci
Monkfish in crayfish sauce with trout caviar
38,-

Zupy / Soups

Zupa kurkowa na bulionie z gęsi
Chanterelles soup made on goose broth
36,-

Krem z kalafiora z truflą
Cauliflower cream with truffle
28,-

Chłodnik polski z botwinki z jajkiem mollet
Chilled Polish beetroot soup with mollet egg
28,-

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,-

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

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

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

Udziec barani z kopytkami, grillowanym rabarbarem oraz pianką z ogórka kiszzonego
Mutton haunch with potato noodles, grilled rhubarb and pickled cucumber foam
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 kalafiozem i brukwią z kardamonem
Wild meagre with green peas and bacon cream, buttery cauliflower and Swedish turnip with cardamom
72,-

Pierogi z kurkami i serem Korycińskim
Dumplings stuffed with chanterelles and Korycin cheese
36,-

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.*
