



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!

HASŁO DO WIFI / WIFI PASSWORD: Gessler2016!

Przekąski i Zakąski / Appetizers

Befsztyk tatarski / Tatar steak

39,-

Śledź macerowany w oleju lnianym / Herring macerated in linseed oil

28,-

Pasztet z gęsich wątróbek z musem jeżynowym i konfiturą z malin i cebuli /

Goose liver pate with blackberry mousse and raspberry and onion jam

26,-

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

Our salad with baked yolk served with sour cream and marinated artichokes

28,-

Ozór wołowy w sosie chrzanowym / Beef tongue in horseradish sauce

26,-

Smardze z czosnkiem niedźwiedzim / Morel mushrooms with wild garlic

42,-

Szparagi z jajkiem w koszulce i sosem holenderskim /

Asparagus with poche egg and hollandaise sauce

38,-

Małże św. Jakuba z puree z fioletowej marchewki i kawiozem z troci /

St. Jacques with purple carrot puree and trout caviar

38,-

Polędwica Wellington w galaretkę z palonego miodu z foie gras /

Beef Wellington in roasted honey jelly with foie gras

39,-

Żabnica w sosie rakowym / Monkfish in crayfish sauce

38,-

Zupy / Soups

Krem z raków z pianą rakową i ptysiem /

Crayfish cream with crayfish foam and puff

48,-

Krem z buraka z kozim serem / Beetroot cream with goat cheese

28,-

Botwinka z jajkiem mollet / Young beetroot leaf soup with mollet egg

28,-

Dania główne: mięsne / 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 sour cream, foie gras and topinambour puree
88,-

Długo gotowany prosiak w cytrynach z pieczonym selerem i karmelizowaną pigwą /
Sous-vide pork in lemons with roasted celery and caramelized quince
66,-

Udziec barani z kopytkami i grillowaną cykorią oraz pianką z ogórka kiszzonego /
Mutton haunch with potato noodles and grilled chicory and pickled cucumber foam
58,-

Dzika przepiórka faszerowana wędzoną śliwką i gruszką w sosie śmietanowym z boczkiem /
Wild quail stuffed with smoked plum and pear with cream sauce with bacon
76,-

Comber z jelenia w cieście francuskim z pyzą warszawską /
Deer saddle in puff pastry with Warsaw style dumpling
78,-

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

Dorsz Skrei z kruszonką jaglaną, gratin warzywnym i puree z pasternaku /
Cod Skrei with millet crumble, vegetable gratin and parsnip puree
72,-

Kulbin z kremem z zielonego groszku i boczku, maślanym kalafiozem i brukwią z kardamonem /
Wild meagre with green peas and bacon cream, buttery coulfiflower and Swedish turnip with
cardamon
72,-

Kopytka z dyni z masłem imbirowym i serem ricotta /
Polish pumpkin gnocchi with ginger butter and ricotta cheese
46,-

Risotto z grzybami z tiulem parmezanowym / Risotto with mushrooms and parmesan tuile
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.*