



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%.

When booking more than 10 people, 10% service is added.

Smacznego! Good appetite! Bon appétit!

HASŁO DO WIFI: 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,-

Duszone cynaderki cielęce z pianką z grasicy / Stewed veal kidneys with thymus foam

28,-

Ozór wołowy w sosie chrzanowym / Beef tongue in horseradish sauce

26,-

Rydze i podgrzybki z trawą żubrową i miodem spadziowym /

Saffron milk cups and bay boletes with bison grass and honeydew honey

42,-

Makrela w zalewie z octu jabłkowego z ziemniakiem /

Mackerel in a marinade of apple cider vinegar with potato

38,-

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 dyni z bezikami imbirowymi / Pumpkin cream with small ginger meringues

28,-

Bulion grzybowy z uszkami / Mushroom broth with ravioli

28,-

Dania główne: mięsne / Main Courses: meat

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

Polędwica wołowa z podgrzybkami, foie gras i puree z topinamburu/
Beef tenderloin with bay bolete, foie gras and topinambour puree
78,-

Stek jagnięcy z polentą i musem z kiszonej czerwonej kapusty i karmelizowanymi cebulkami/
Lamb steak with polenta and pickled red cabbage mousse and caramelised onions
66,-

Kotlet cielęcy w sosie śmietanowym i risotto z gruszką /
Veal chop in sour cream sauce and pear risotto
58,-

Udziec barani z kopytkami i grillowaną cykorią /
Mutton haunch with potato noodles and grilled chicory
58,-

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

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,-

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

Dziki 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,-

Turbot Bałtycki z pieca chlebowego z warzywami sezonowymi i puree selerowym /
Baltic turbot baked in bread oven with seasonal vegetables and celery puree
76,-

Pierogi z kapustą i grzybami / Dumplings with cabbage and mushrooms
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.*

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.*

*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.*