



Goście w dom... Bogi w dom.

WITAJ W WYRAJU!



Wyraj, wedle dawnych słowiańskich wierzeń to mityczna kraina, do której wędrują dusze w zaświaty. Wyobrażano ją sobie jako rajska przestrzeń w koronie świętego drzewa, gdzie dusze wypoczywają, uczują, sycą się wszelkimi dobrami w otoczeniu bujnej natury i towarzystwie bóstw.

W naszym warszawskim Wyraju inspirujemy się dawną i nie tak dawną kulturą Słowian, historią, tradycją oraz czerpiemy z polskiej natury co najlepsze, jak niegdyś nasi przodkowie. Dziś na nowo odkrywamy nasze rodzime zapomniane dziedzictwo. Kuchnia to próba przywrócenia w nowym wydaniu dawnych przepisów, które opierają się na swej unikalności. Bar serwuje rodzime trunki i nietuzinkowe napitki oparte na wiekowych recepturach. Fundament czego stanowi tradycyjny wyrób i polski produkt.

Obsługa sali zawsze pozostaje do Państwa dyspozycji, bo Wyraj to miejsce tworzone w zgodzie z naszym wyobrażeniem o polskim fenomenie i wyjątkowej gościnności. Oparliśmy się na istocie przyrody i mocy natury, która przemawia przez różnorodność i bogactwo pór roku. Potrawy i napitki przyrządzane są na bieżąco z sezonowych, najświeższych i selekcionowanych składników. Odgrywa to kluczową rolę w tworzeniu naszej tajemniczej i mistycznej opowieści.

Wyraj jako miejsce to pewne zderzenie historii ze współczesnością. Teraźniejszość spotyka tu przeszłość i przenosi w przyszłość. Dawna kultura Słowian oraz nasza historia ma odzwierciedlenie w detalu architektonicznym wnętrza oraz sztuce wyrażonej na arrasach, które snują opowieść o uczcie trwającej w świętym gaju od świtu do nocy. Wyraj to miejsce ze szczególną atmosferą, słowiańska uczta w sercu syreniego grodu Warsa i Sawy!



czyli wystawna wieczerza

POLECIE

Najdawniejsze zapisy o słowiańskiej kuchni, zakurzone
stronnice starych polskich ksiąg kucharskich, wiekowe
przepisy i receptury.

Tradycja szlachecka i ludowy zwyczaj przeplata się tworząc
barwny repertuar.

To całe bogactwo znalazło swe odzwierciedlenie w zainspirowanym
rodzimmym dziedzictwem kulinarnym zestawieniu,
które proponujemy w Wyraju. To swoista podróż przez
karty historii naszego smaku.

Karta zmienia się wraz z porami roku
Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%

Pieńki

Świeżo skrojone swojskie wyroby, czyli zakąski i przekąski
z regionalnych serowarni i wędzarni oraz domowej spiżarni

zł

Kiszonki i marynaty

Pieniek sezonowych kiszonych i marynowanych owoców i warzyw

51

Sery

Pieniek staropolskich zagrodowych serów z sezonowym dżemem
i miodem

63

Mięsa

Pieniek wędlin z warmińskich świń, zagrodowego drobiu oraz
dziczyzny ze swojską ćwikłą z chrzanem i sezonowym smarowidłem

59

Zagrycha do kielicha

Słonina, suszone mięsa i ryby, wędzone oraz dojrzewające specjały

56

Staropolski

Suto skrojone swojskie wędliny i dziczyzna, polskie sery zagrodowe,
kiszona warzywa i owoce, powidła, ćwikła z chrzanem i miodem

169

Smarowidła

Masło smakowe / ćwikła z chrzanem / chrzan / gzik
powidła / dżemy / konfitura z cebuli / miód sezonowy
przecier czosnkowy / pasta z papryki

12

19

Smalec

Podawany z ogórkiem kiszonym i kromkami rzemieślniczego pieczywa

Pieczywo rzemieślnicze

Czyli chleb na zakwasie z dawnych odmian zbóż podawany tradycyjnie z masłem

Koszyk pieczywa z z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą

24

Pajda chleba z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą

12



wegan



vegetarian



ryba



pikantne

Popas / Przystawki

Słowiański tapas, czyli osobliwe przystawki i stawy drobne zł

Polne zioła

Salátka z polnych ziół z czarną soczewicą, kalarepą, pomidorem i białą cebulą z sosem na bazie octu wędzonego i oleju ziołowego 32

Bulwa ze śledziem

Piana ziemniaczana z palonym masłem, śledziem, wędzonym kremem twarogowym, kwaszoną rzodkiewką, olejem z dymki i chrupką szalotką 36

Kluski

Kluski w sosie z masła rydzowego, rydzami, siekaną kapustą z olejem z dymki, konfitowaną szalotką i pianą z koziego twarogu 34

Pierogi z rybą (3 szt.)

Farsz z miętusa i pstrąga wędzonego z sosem na bazie serwatki i palonego masła, olejem i kwaszonym kwiatem kopru 46

Raki (2 szt.)

Siekane raki z miętusem i porem w andrucie z sosem szczypiorkowym i kawiozem z troci 40

Krupniok

Smażona śląska kaszanka gryczana z sosem mięsnym, karmelizowaną cebulą, dżemem z cebuli i żelem z jeżyn 39

Bycze

Cienko skrojone, gotowane bycze jądra z sosem na bazie żółtek i chrzanu, sieczonymi ziołami z octem i olejem wędzonym 44

Tatar wołowy

Siekana wołowina z żółtkiem konfitowanym w wędzonym oleju, ogórkiem kiszonym, kwaszoną szalotką, majonezem grzybowym oraz posypką z naszego chleba i olejem z dymki podawany z pajdą chleba 56

Zalewajki i Polewki / Zupy

Zupy najprzedniejsze na różne sposoby sprawione, bulionowe i gęste zł

Zalewajka na zimno

Chłodniki sprawiane na różne sposoby
Zapytaj nas, co dziś serwujemy 38

Polewka

Polewka czyli sezonowa zupa gęsta
Zapytaj nas, co dziś serwujemy 46

Możliwość:    

Pieczywo rzemieślnicze

Czyli chleb na zakwasie z dawnych odmian zbóż podawany tradycyjnie z masłem

Koszyk pieczywa z z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą 24

Pajda chleba z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą 12

Obiata / Dania główne

Wystawna uczta, wyborna i syta

zł

Kasza

Gotowana kasza jęczmienna z oliwą ziołową, borowikami, serem dojrzewającym, kozim twarogiem, orzechami laskowymi, nasturcją, kapustą włoską, karmelizowaną cebulą, porem i kwaśną śmietaną oraz posypką z grzybów i ziołowego pieprzu

Możliwość: 

69

Sandacz

Smażony sandacz na maśle na bazie serwatki z ucieraną dynią, słonym, wędzonym twarogiem i kwaszoną dynią

109

Kura

Konfitowane kurze udo w glazurze z cydru, z sosem mięsnym, olejem tymiankowym, pudrem z pieczonego czosnku, ucieranym pasternakiem z masłem oraz z sałatką z polnych ziół w sosie morelowym

82

Sałatka słowiańskiej pory roku

Wybór - wegan, wegetarian, z rybą czy z mięsem - należy do Ciebie!
Zapytaj nas, co możemy dziś zaserwować

59

Frykas słowiańskiej zagrody

Potrawa na zagrodowych okazach

od 150

Rarytas słowiańskiej puszczy

Potrawa z dziczyzny lub z dzikiego ptactwa

od 190

Wety/Desery

Konfekty i wypieki, czyli słodkie specjały

Gruszka

Gruszka gotowana w occie i syropie waniliowym z werbeną cytrynową, pieprzem i kruszonką cynamonową paloną, białą czekoladą

44

Miodogrój

Ubijany miód z kawą zbożową, żółtkiem i śmietaną z siekanym jabłkiem, gruszą, śliwką, syropem z kwiatu bzu czarnego, twarogiem maślankowym, suszoną maliną i kruszonką cynamonową

46



NAPITKI

Napoje bezalkoholowe

Przygotowaliśmy kartę napitków w oparciu o najcenniejsze dary natury, które przez wieki wykorzystywane były w rytuałach i obrzędach religijnych, zdrowotnych i tradycyjnym leczeniu.

Kultura ziołolecznictwa czy tradycyjne metody przyrządzania naparów i napitków zimnych przetrwały szczątkowo, zmarginalizowane przez wszechobecny pośpiech i postęp. Tak dziś dorobek ten ponownie zyskuje szczególne uznanie wśród osób dbających o swe zdrowie oraz odwołujących się do źródeł. Odprężające chwile są warunkiem dla tworzenia potrzebnej równowagi przez harmonię duszy, ciała i umysłu.

Karta zmienia się wraz z porami roku

Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

Napoje zimne	cl	zł
Dzbanek wody <i>spokojna/wzburzona - w nieskończoność</i>		5
Woda Cisowianka <i>niegazowana / musująca</i>	70	19
Słowiańskie Ice Tea <i>napar ziołowy z mięty i melisy, syrop z wrotyczu, sok z cytryny, miód</i>	40	24
Lemoniada sezonowa	40	22
Oskoła <i>napój na soku z brzozy</i>	40	24
Kompot owocowy	25	19
Soki tłoczone na zimno <i>jabłko / jabłko z gruszką</i>	30	16
Kwas chlebowy <i>naturalny, gazowany powstający na fermentacji zboża i chleba</i>	30/50	15/21
Coca Cola / Coca Cola Zero / Tonik	25	16

Moktajle - koktajle bezalkoholowe

Żiwa <i>Puree z brzoskwini, syrop lawendowy, napar rumiankowy, tonik</i>	36
Serce Jaryły <i>Bezalkoholowe aperitivo / napar z hibiskusa / woda różana syrop z dzikiej róży / sok z cytryny</i>	36



Napoje gorące	zł
Herbaty <i>Ciepło herbaty pozwala ukoić dusze i rozgrzać się od środka. Jej smak i wyjątkowe właściwości skłoniły nas, by zaoferować naszym Gościom najlepsze mieszanki. Wieki temu susze herbaciane przywędrowały wraz z kupieckimi karawanami. Każda herbata ma swój rytuał przygotowania. Listki i pączki zbierane w określonej porze roku, poddane procesom fermentacji lub suszeniu tuż po zbiorze. Do wyboru:</i>	
<i>czarna fryzyjska / earl grey / zielona / biała / jaśmin / czaj syberyjski</i>	21
Zioła jednorodne <i>Bogactwo natury polskich łąk i lasów cenione było już przed wiekami i do dziś wykorzystywane jest w ziołolecznictwie. Kompozycje ziół, które spożywane profilaktycznie lub w przypadku różnych dolegliwości wykazują pożądane działanie, będąc naturalnym suplementem wspomagającym pracę naszego organizmu</i>	
<i>mięta / rumianek / szalwia / melisa / pokrzywa</i>	17
Zioła na patyku <i>Parzenie bujnej wiązki ziół to prawdziwa przyjemność, z aromatycznego naparu płyną same zmysłowe korzyści. Napoje ziołowe skomponowane tak, aby szybko sięgnąć po to czego właśnie teraz nam trzeba</i>	
Sezonowe <i>zapytaj na barze, co aktualnie jest dostępne</i>	26
Dodatki do herbat i ziół <i>miód leśny / mniszek / malina / pędy sosny / pigwa / lipa / świerk</i>	3

Napary

Wyjątkowe kompozycje aromatycznych ziół i przypraw przyrządzane na wrzątku to ciekawe, rozgrzewające i odprężające smaki

	zł
Dzika łąka	26
<i>Płatki maku, kwiat mniszka, kwiat czarnego bzu, liść brzozy, trawa żubrowa, syrop z białego bzu</i>	
Dary leśnej polany	28
<i>Kwiat wrzосу, kłocze tataraka, kwiat tarniny, owoc tarniny, owoce lasu, syrop malinowy</i>	
Marzanna	27
<i>Ziele marzanki, owoc dzikiej róży, ziele przytuli właściwej, suszona pigwa, korzeń arcydzięgla, syrop z pigwy</i>	
Dziewanna	27
<i>Kwiat dziewanny, liście szatwii, kwiat czarnego bzu, pączki kwiatów polnych. kwiat głogu, pączki kwiatu róży, syrop z lipy</i>	
Leśny zagajnik	26
<i>Pączki brzozy, pączki sosny, kwiat pierwiosnka, kwiat stokrotki, ziele ostrożeń, liście dzikich owocowych krzewów, syrop z sosny</i>	

Kielich dla zdrowia - bezalkoholowe

Tajemnicze wywary i odwary oraz soki przyrządzane z ziół i korzeni, to sztuka poznana już w odległych czasach, a jednak i dziś może nas cieszyć względnie zapomnianym zdrowotnym wpływem.

Zapytaj obsługę co dziś dla Was przygotowaliśmy	14
---	----

Kawa

Poranek bez aromatycznej i esencjonalnej kawy dla wielu mógłby nie istnieć.

Pojawienie się przed wiekami na słowiańszczyźnie kawy to przygotowywany w tygielku na turecki zwyczaj z palonych ziaren kawowca niepowtarzalny, usuwający znużenie napój

Espresso	12
Espresso doppio	18
Espresso macchiato	14
Espresso tonic	21
Capuccino	18
Cafe latte	21
Americano	18
Flat white	19
Kawa Mrożona	21
Dodatki do kawy	3
<i>syropy karmelowy / orzech laskowy / waniliowy/ lawendowy mleko roślinne owsiane / migdałowe</i>	

Kawa bezkofeinowa

Żołędziowa	22
<i>W dawnych słowiańskich czasach, kiedy jeszcze ziarna kawy nieznane były na naszych ziemiach, spożywano napój z suszonego, następnie zmielonego i poddanego opaleniu owocu dębu. Dodaje on energii i wzmacnia, kusi swym subtelnym aromatem i wyszukany smakiem. Dostarcza magnezu, jest delikatna dla żołądka i nie podnosi ciśnienia</i>	
Zbożowo-ziołowa	20
<i>Kolejny przykład bezkofeinowej kawy, która posiada przyjemny aromat prażonych ziaren zbóż i ziołową nutę</i>	

Dziękujemy za wyróżnienie !



Twórz opowieść razem z nami



Google



Instagram



TripAdvisor

dziękujemy za Wasze opinie



ul. Krochmalna 59/ lok. U2
00-864 Warszawa
www.wyraj.net