



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 rajską 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

poniedziałek-piątek od 12:00
sobota-niedziela od 13:00

JESIEŃ

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
rodzimym 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

57

Sery

Pieniek staropolskich zagrodowych serów z sezonowym dżemem
i miodem

67

Mięsa

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

63

Zagrycha do kielicha

Śłonina, suszone mięsa i ryby, wędzone oraz dojrzewające specjały

59

Staropolski

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

169

Kąsek

Rodzimy przysmak ze słowiańskiej krainy

od 75

Smarowidła

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

14

Pieczywo rzemieślnicze

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

Koszyk pieczywa z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą

26

Pajda chleba z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą

12



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

Popas / Przystawki

Słowiański tapas, czyli osobliwe przystawki i stawy drobne zł

Grzyb  46

Podpiekany borowik mikołajkowy, przecier pieczonego buraka, świeża kapusta, olej z dymki, mazidło z fermentowanego czosnku

Bulwa ze śledziem  38

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

Kluski  36

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

Pierogi z rybą (3 szt.)  48

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

Raki (2 szt.)  44

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

Krupniok 41

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

Szarpaniec 54

Szarpane wolnogotowane mięso z udźca gęsi, konfitura z moreli i rokitnika, chrzan, wiejska podwędzana śmietana i chrupki z pasternaku

Tatar wołowy 58

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

Zalewajki i Polewki / Zupy

Zupy najprzedniejsze na różne sposoby sprawione, bulionowe i gęste zł

Zalewajka 48

Zupy bulionowe sprawiane na różne sposoby
Zapytaj nas, co dziś serwujemy

Polewka 49

Polewka czyli sezonowa zupa gęsta
Zapytaj nas, co dziś serwujemy

Możliwość:    

Pieczyno rzemieślnicze 

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

Koszyk pieczywa z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą 26

Pajda chleba z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą 12



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

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

Pstrąg

Pstrąg z mazurskiej rzeki Marózki w Szwaderkach, w cieście z mąki i kwasu chlebowego, toczony w kaszy jaglanej, podany z podwędzaną mamałygą z ziemniaka z olejem z estragonu i kiszoną kapustą z Podlasia z miodem gryczanym i kminem

119

Gęś

Udo gęsie wolnogotowane w smalcu, posypane burakiem, na sosie ze śliwki węgierki, podane z kopytkami okraszonymi serkiem z sudeckiej Wańczykówki i modrą kapustą z dziką żurawiną i pestkami dyni

159

Sałatka słowiańskiej pory roku

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

63

Frykas słowiańskiej zagrody

Potrawa na zagrodowych okazach

od 150

Rarytas słowiańskiej puszczy

Potrawa z dziczyzny lub z dzikiego ptactwa

od 190

Wety łakocie / Desery

Konfekty i wypieki, czyli słodkie specjały

Marchew

Ciasto marchwiowe, suska sechłońska, dzika żurawina, budyniowy krem maślany, prażone kasztany, żółędzie i przyprawy korzenne

46

Miodogrój

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

48



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/wzbudzona - 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 z owoców / Uzwar (kompot z suszu)	25	21
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>	38
Serce Jaryły <i>Bezalkoholowe aperitivo / napar z hibiskusa / woda różana syrop z dzikiej róży / sok z cytryny</i>	38

Napoje gorące

Herbaty

Ciepło herbaty pozwala ukoić dusze i rozgrzać się od środka. Jej smak i wyjątkowe właściwości skłoniły nas, by zaoferować naszym Gościom najlepsze mieszanki. Wiele lat temu susze herbaciane przywędrowały wraz z kupieckimi karawanami. Każda herbata ma swój rytuał przygotowania. Liście i pączki zbierane w określonej porze roku, poddane procesom fermentacji lub suszeniu tuż po zbiorze. Do wyboru:

czarna fryzyska / earl grey / zielona / biała / jaśmin / czaj syberyjski 23

Zioła jednorodne

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

mięta / rumianek / szalwia / melisa / pokrzywa 19

Zioła na patyku

Parzenie bujnej wiązki ziół to prawdziwa przyjemność, z aromatycznego naparu płyną same zmysłowe korzyści. Napoje ziołowe komponowane tak, aby szybko sięgnąć po to czego właśnie teraz nam trzeba

Sezonowe 29
zapytaj na barze, co aktualnie jest dostępne

Dodatki do herbat i ziół 5
miód leśny / mniszek / malina / pędy sosny / pigwa / lipa / świerk



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

Napary

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

Dary leśnej polany 29

Kwiat wrzosu, kłocze tataraka, kwiat tarniny, owoc tarniny, owoce lasu, syrop malinowy

Marzanna 28

Ziele marzanki, owoc dzikiej róży, ziele przytuli właściwej, suszona pigwa, korzeń arcydzięgla, syrop z pigwy

Dziewanna 28

Kwiat dziewanny, liście szalwii, kwiat czarnego bzu, pączki kwiatów polnych. kwiat głogu, pączki kwiatu róży, syrop z lipy

Dziad mróz 29

Syberyjski czaj, rokitnik, imbir, żeń-szeń, tymianek, ziele ruty, syrop ze świerku

Stepowy wędrowiec 29

Iwan czaj, sok z cytryny, goździki, kardamon, anyż, pomarańcza, korzeń imbiru, korzeń kurkumy, jabłko suszone, miód

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 zmęczenie 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

syropy karmelowy / orzech laskowy / waniliowy/ lawendowy
mleko roślinne owsiane / migdałowe

Kawa bezkofeinowa

Żołądziowa 24

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

Zbożowo-ziołowa 22

Kolejny przykład bezkofeinowej kawy, która posiada przyjemny aromat prażonych ziaren zbóż i ziołową nutę

Dziękujemy za wyróżnienie !



Twórz opowieść razem z nami



Google



Instagram



Tripadvisor

dziękujemy za Wasze opinie

