



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

ZIMA

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

59

Sery

Pieniek staropolskich zagrodowych serów z sezonowym dżemem
i miodem

71

Mięsa

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

68

Zagrycha do kielicha

Słonina, suszone mięsa i ryby, wędzone oraz dojrzewające specjały

65

Staropolski

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

189

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

12

Smalec i ogór kiszony

18

Pieczywo rzemieślnicze

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

Koszyk pieczywa z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą

28

Pajda chleba z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą

14



wegan



vegetarian



ryba



pikantne

Popas / Przystawki

Słowiański tapas, czyli osobliwe przystawki i stawy drobne zł

Grzyb  48

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

Śledź  39

Tatar ze śledzia bałtyckiego z cebulą, ogórek konserwowy, olej z dymki, jajko przepiórcze podwędzane, mazidło z dymki i kawior ze śledzia podany na chrupku zbożowym

Dzyndzałki  42

Pierożki z hreczką czyli farszem z kaszy, grzybów leśnych i jajka, okraszone twarogiem kozim, z kwaszonym burakiem i posypką z grzybów

Pierogi z rybą (3 szt.)  48

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

Bigos 46

Bigos staropolski z dziczyzną w panierce z chleba krzycy na sosisie z cebuli i oleju z dymki, podany z chrustem z kiszzonej kapusty i karmelizowaną podwędzoną śliwką

Krupniok 43

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

Chabanina  56

Rostbef krwisty podany z olejem z jałowca i czuszki, mazidłem z fermentowanego czosnku, chrustem ziemniaczanym i cebulką marynowaną

Siekaniec 58

Tatar z siekanej wołowiny ze stoniną podwędzaną z mangalicy, kruszonka z samopszy i krzycy, cebula, ogórek kiszony, borowik szlachetny, szprota, musztarda sarepska, mazidło z marynowanej cebuli, żółtko podwędzane, gorczyca

Studzianina 46

Szarpany udziec barani w galarecie, siano z pora, piana chrzanowa, mazidło z dymki



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

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:    

Pieczywo rzemieślnicze

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

Koszyk pieczywa z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą 28

Pajda chleba z masłem ubijanym z kwaśną śmietaną i solą 14

Obiata / Dania główne

Wystawna uczta, wyborna i syta

zł

Kasza

Trzy rodzaje kasz (jaglana, jęczmienna i gryczana) z oliwą ziołową, grzybami leśnymi, serem dojrzewającym, kozim twarogiem, orzechami laskowymi, kapustą szatkowaną, karmelizowaną cebulą, porem i kwaśną śmietaną oraz posypką z grzybów i ziołowego pieprzu

Możliwość: 

72

Lin

Mielony z lina obtoczony w jajku i bułce tartej smażony na maśle, podany z sosisem z wiejskiej śmietany i olejem koperkowym z chrupkiem ze skóry z lina i kawiozem z pstrąga ze śmietanką, mamałyga ziemniaczano-chrzanowa z sosem z barszczu czerwonego.

118

Kaczka

Noga z kaczki wolnopieczona w posypce z modrej kapusty, sosiso mięsno-piwnie, zapieczone jabłuszko, kisiel z leśnych owoców, kluski śląskie z sosem mięsno-piwnym z chrupkiem z modrej kapusty, zasmażonymi buraczkami z prażoną cebulką

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

Karpatka

Karpatka z nadzieniem grzybowym ze śliwkami w occie i suszoną kiszoną kapustą

46

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 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/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	26
Lemoniada sezonowa	40	24
Oskoła <i>napój na soku z brzozy</i>	40	26
Kompot z owoców / Uzwar (kompot z suszu)	25	22
Soki tłoczone na zimno <i>jabłko / jabłko z gruszką</i>	30	18
Kwas chlebowy <i>naturalny, gazowany powstający na fermentacji zboża i chleba</i>	30/50	16/22
Coca Cola / Coca Cola Zero / Tonik	25	18
Buza <i>napój gazowany z fermentowanego prosa</i>	33	19

Moktajle - koktajle bezalkoholowe

Serce Jaryły <i>Bezalkoholowe aperitivo / napar z hibiskusa / woda różana syrop z dzikiej róży / sok z cytryny</i>	39
Ślizawica <i>Napar Earl Grey / pulpa śliwkowa / syrop rozmarynowo-tymiankowy sok z cytryny</i>	39

Napoje gorące	zł
Herbaty <i>Ciepło herbaty pozwala ukoić duszę i rozgrzać się od środka. Jej smak i wyjątkowe właściwości skłoniły nas, by zaoferować naszym Gościom najlepsze mieszanki. Wiek temu susze herbaciane przywędrowały wraz z kupieckimi karawanami. Każda herbata ma swój ceremoniał przygotowania. Liście i pączki zbierane w określonej porze roku, poddane procesom fermentacji lub suszeniu tuż po zbiorze. Do wyboru:</i>	
<i>czarna fryzyska / earl grey / zielona / biała / jaśmin / czaj syberyjski</i>	25
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>	21
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>	29
Dodatki do herbat i ziół <i>miód leśny / mniszek / malina / pędy sosny / pigwa / lipa / świerk</i>	8

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
syrupy 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

