



**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!



# UKZTA NOC

czyli wystawna wieczerza

poniedziałek-piątek od 12:00

sobota-niedziela od 13:00

## PRZEDNÓWEK

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

rodzimy 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, kiszone warzywa i owoce, powidła, ćwikła z chrzanem i miodem

189

### Kąsek

Rodzimy przysmak ze słowiańskiej krainy

od 75

### Smarowidła i sosiwa

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

### Pieczyno rzemieślnicze

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

Koszyk pieczywa z masłem z pieczonym czosnkiem i cebulą

28

Pajda chleba z masłem z pieczonym czosnkiem i cebulą

14



wegan



vegetarian



ryba



pikantne

## Popas / Przystawki

<i>Słowiański tapas, czyli osobliwe przystawki i stawy drobne</i>	zł
<b>Grzyb 120g</b>  <i>Podpiekany borowik mikołajkowy, przecier pieczonego buraka, świeża kapusta, olej z dymki, mazidło z fermentowanego czosnku</i>	48
<b>Śledź 150g</b>  <i>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</i>	39
<b>Dzyndzałki 2 szt.</b>  <i>Pierozki z hreczką czyli farszem z kaszy, grzybów leśnych i jajka, okraszane twarogiem kozim, z kwaszonym burakiem i posypką z grzybów</i>	42
<b>Bigos 180g</b> <i>Bigos staropolski z dziczyzną w panierce z chleba krzycy na sosisie z cebuli i oleju z dymki, podany z chrustem z kiszonej kapusty i karmelizowaną podwędzoną śliwką</i>	46
<b>Pyzy 3 szt.</b> <i>Pyzy nadziewane mięsem wieprzowym z suszonym borowikiem z Hajnówki, szarpaniec z dzika ze smardzami w sosie pieczeniowym, wędzona śmietana wiejska, palone masło z tymiankiem, chrupki z czosnku, suszony jarmuż, prażona cebula</i>	46
<b>Krupniok 120g</b> <i>Smażona śląska kaszanka gryczana z sosem mięsnym, karmelizowaną cebulą, dżemem z cebuli i kisielem z jeżyn</i>	41
<b>Chabanina 120g</b>  <i>Rostbef krwisty podany z olejem z jałowca i czuszki, mazidłem z fermentowanego czosnku, chrustem ziemniaczanym i cebulką marynowaną</i>	56
<b>Siekanić 120g</b> <i>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</i>	58
<b>Studzianina 250g</b> <i>Szarpany udziec barani w galarecie, siano z pora, piana chrzanowa, mazidło z dymki</i>	46



wegan



wegetarian








ryba



pikantne

## Zalewajki i Polewki / Zupy

<i>Zupy najprzedniejsze na różne sposoby sprawione, bulionowe i gęste</i>	zł
<b>Zalewajka 250ml</b> <i>Zupy bulionowe sprawiane na różne sposoby Zapytaj nas, co dziś serwujemy</i>	48
<b>Polewka 250ml</b> <i>Polewka czyli sezonowa zupa gęsta Zapytaj nas, co dziś serwujemy</i>	49
Możliwość:    	
<b>Pieczyno rzemieślnicze</b>  <i>Czyli chleb na zakwasie z dawnych odmian zbóż podawany tradycyjnie z masłem</i>	
<b>Koszyk pieczywa z masłem z pieczonym czosnkiem i cebulą</b>	28
<b>Pajda chleba z masłem z pieczonym czosnkiem i cebulą</b>	14

## Obiata / Dania główne

Wystawna uczta, wyborna i syta zł

**Kasza 400g** 72

Trzy rodzaje kasz (jaglana, jęczmienna i gryczana) z olejem ziołowym, grzybami leśnymi, serem dojrzewającym, kozim twarogiem, orzechami laskowymi, pietruszkami smażonymi w syropie cukrowym, karmelizowaną cebulą, porem i kwaśną śmietaną oraz posypką z grzybów i ziołowego pieprzu

**Sum 400g**  **Możliwość:**  116

Sum rzeczny w sosie z serwatki i olejem koperkowym, podwędzaną mamałygą ziemniaczaną z utartym chrzanem oraz seler siekany z jabłkiem, cebulą i maziłem ucieranym na żółtkach i śmietanie

**Kaczka 400g** 159

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

**Sałatka słowiańskiej pory roku 200g**    63

Wybór - wegańska, wegetariańska, z rybą lub z mięsem - należy do Ciebie!  
Zapytaj nas, co możemy dziś zaserwować

**Frykas słowiańskiej zagrody 300-500g**  od 150

Potrawa na zagrodowych okazach

**Rarytas słowiańskiej puszczy 300-500g**  od 190

Potrawa z dziczyzny lub z dzikiego ptactwa

## Wety łakocie / Desery

Konfekty i wypieki, czyli słodkie specjały

**Karpatka 250g** 46

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

**Kogel mogel 150g** 38

Jajeczny ubijaniec na kruchym cieście maślanym, z powidłem z leśnych jeżyn oraz palonym cukrem brzoźowym



# 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%



Napoje zimne	cl	zł
<b>Dzbanek wody</b> <i>spokojna/wzburzona - w nieskończoność</i>		5
<b>Woda Cisowianka</b> <i>niegazowana / musująca</i>	70	19
<b>Słowiańskie Ice Tea</b> <i>napar ziołowy z mięty i melisy, syrop z wrotyczu, sok z cytryny, miód</i>	40	26
<b>Lemoniada sezonowa</b>	40	24
<b>Oskota</b> <i>napój na soku z brzozy</i>	40	26
<b>Kompot z owoców / Uzwar (kompot z suszu)</b>	25	22
<b>Soki tłoczone na zimno</b> <i>jabłko / jabłko z gruszką</i>	30	18
<b>Kwas chlebowy</b> <i>naturalny, gazowany powstający na fermentacji zboża i chleba</i>	30/50	16/22
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero / Tonik</b>	25	18
<b>Buza</b> <i>napój gazowany z fermentowanego prosa</i>	33	19
<b>Moktajle - koktajle bezalkoholowe</b>		
<b>Serce Jaryły</b> <i>Bezalkoholowe aperitivo / napar z hibiskusa / woda różana syrop z dzikiej róży / sok z cytryny</i>		39
<b>Ślizawica</b> <i>Napar Earl Grey / pulpa śliwkowa / syrop rozmarynowo-tymiankowy sok z cytryny</i>		39

Napoje gorące	zł
<b>Herbaty</b>	
<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>	25
<b>Zioła jednorodne</b>	
<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
<b>Zioła na patyku</b>	
<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>	
<b>Sezonowe</b> <i>zapytaj na barze, co aktualnie jest dostępne</i>	29
<b>Dodatki do herbat i ziół</b> <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, kłącze 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 szałwii, 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 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**

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

