



**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

# WIOSNA

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 ze słowiańskimi porami roku**

**Do stolików doliczany jest serwis 10%**

## Pieńki

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

zł

### Kiszonki

Pieniek sezonowych kiszonych i marynowanych warzyw i owoców

62

### Sery

Pieniek staropolskich zagrodowych i bacówkowych serów z ziarnami i owocami wędzonymi, dżemem pory roku i miodem

75

### Mięsa

Pieniek szynkę, wędlin i masarskich wyrobów z warmińskich świń, kresowe kindziuki i kiełbasy, zagrodowy drób oraz dziczyzna ze swojską ćwikłą z chrzanem i sezonowym smarowidłem

71

### Zagrycha do kielicha

Słonina, podroby, suszone mięsa i ryby, wędzone oraz dojrzewające specjały

68

### Staropolski

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

198

### Kąsek

Rodzimy przysmak ze słowiańskiej krainy. Zapytaj nas, co dziś serwujemy

od 75

## Smarowidła i sosiwa

Masło smakowe / ćwikła z chrzanem / chrzan / gzik / powidła / dżemy / smarowidło pory roku / miód sezonowy / ucier czosnkowy / przecier z papryki węgierskiej łagodnej / przecier z ostrej czuszki / przecier z czosnku niedźwiedziego

13

Smalec i ogór kiszony

19

## Pieczywo

Chleb rzemieślniczy na zakwasie z dawnych odmian zbóż samopszy i krzycy, podawany tradycyjnie z masłem z wiejskiej śmietany

Koszyk pieczywa z masłem z czosnkiem niedźwiedzim

29

Pajda chleba z masłem z czosnkiem niedźwiedzim

15



## Popas / Przystawki

Słowiański tapas, czyli osobliwe przystawki i stawy drobne zł

**Grzyby 140g**  50

Smażone, sosiwo z wiejskiej kwaśnej śmietany, suszonych kani i smardzy, podgotowane żółtko, bita śmietana kozia, olej z czosnku niedźwiedziego, orzeszki sosnowe, dzikie zioła

**Raki 120g**  48

Siekane raki z miętusem, natką pietruszki i porem w andrucie z mazidłem szczypiorkowym, świeżym dzikim szczypiorem i wędzonym kawiolem pstrąga z Zielenicy

**Śledź 120g**  43

Tatar ze śledzia bałtyckiego z Bornholmu z cebulą, ogórkiem konserwowym, olejem z dymki, jajkiem przepiórczym podwędzonym, mazidłem z dymki i kawiolem ze śledzia podany na chrupku orkiszowym

**Jajo 150g**  52

Kacze jajo dojrzewające w zalewie solno-octowej z sosem z fermentowanych ryb i zacierów strączkowych, mazidło z czarnego czosnku, pstrąg wędzony z Zielenicy, ubijana śmietana chrzanowa, kiszona rzodkiew, garum słowiańskie

**Jęzor 140g** 54

Wolno gotowany ozór jelenia, sos mięsno-jałowcowy, ubijana śmietana chrzanowa, olej z jałowca, mamałyga ziemniaczana, suszone igły świerku

**Siekaniec 120g** 58

Tatar sieczony na surowo z najprzedniejszego mięśnia wołowego, kruszonka z samopszy i krzycy, kiszony ogórek, cebula, szprota bałtycka podwędzona, kurki, przecier z czosnku niedźwiedziego z olejem z ostropestu, podgotowane żółtko kurze, gorczyca, świeży siekany czosnek niedźwiedzi i nać pietruszki

## Zalewajki i Polewki / Zupy

Zupy najprzedniejsze na różne sposoby sprawione, bulionowe i gęste zł

**Zalewajka 250ml** 48

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

**Polewka 250ml** 49

Polewka czyli sezonowa zupa gęsta  
Zapytaj nas, co dziś serwujemy

Możliwość:    

## Pieczywo

Chleb rzemieślniczy na zakwasie z dawnych odmian zbóż samopszy i krzycy, podawany tradycyjnie z masłem z wiejskiej śmietany

**Koszyk pieczywa z masłem z czosnkiem niedźwiedzim** 29

**Pajda chleba z masłem z czosnkiem niedźwiedzim** 15

## Obiata / Dania główne

Wystawna uczta, wyborna i syta

zł

### Kasza 450g

79

Jaglana, pęczak i gryczana z olejem ziołowym, leśnymi grzybami, kozim twarogiem i serem dojrzewającym, orzechami i solą morską bałtycką, podawana z głąbem kapusty grillowanym na ogniu z sosisem z serwatki, suszonym młodym czosnkiem, prażoną cebulką, maziłem z czosnku niedźwiedziego, olejem z czuszki i świeżymi ziołami, sałatą, rzodkwią, olejem z ostropestu i octem jabłkowym

Możliwość: 

### Dorsz 400g

132

Połędwica dorsza z morza północnego z kawiozem z dorsza z sosem szczawiowym, octem rabarbarowym, mamałygą z pasternaku, kiszoną młodą kapustą z szalotką i olejem z dymki, olejem koperkowym i świeżą nacią pietruszki

### Kurczę 500g

122

Kurczak zagrodowy wolnopieczony w smalcu, z polewą na cydrze, płatkami chabrów, sosisem z pokrzywy i bylicy draganka, wywar z kiszzonego pomidora, podany z młodymi ziemniakami z ogórkiem małosolnym, chrustem z boczku, kwaśną śmietaną, olejem koperkowym, szczypiorem oraz szparagami duszonymi na maśle z młodym czosnkiem z twarogiem maślankowym i posypką z czosnku niedźwiedziego

### Sałatka słowiańskiej pory roku 350-400g

69

Kapusta świeża sieczona, dzikie polne zioła, rzodkiewka, przecier z czosnku niedźwiedziego i natki pietruszki, orzechy, ser dojrzewający bursztyn, jajko przepiórcze, szparagi podduszzone na maśle z młodym czosnkiem, sosiso na oleju z ostropestu, octu jabłkowego, wina, gorczycy, miodu i pieprzu ziołowego

Wybór - wegańska, wegetariańska, z rybą lub z mięsem - należy do Ciebie!

### Frykas słowiańskiej zagrody 350-500g

Potrawa na zagrodowych okazach

od 150

### Rarytas słowiańskiej puszczy 300-500g

Potrawa z dziczyzny lub z dzikiego ptactwa

od 190

## Wety łakocie / Desery

Konfekty i wypieki, czyli słodkie specjały

### Mrowisko 200g

46

Podlaska słodycz, faworki z makiem i miodem, krem z palonego masła, kiszony dziki agrest, syrop sosnowy, suszone na słońcu igły świerkowe, młode pędy świerku lub sosny, suszka młodej szyszki sosnowej

### Sękacz 200g

42

Sękate jak drzewo jaćwieskie ciasto na żółtkach wypiekane nad ogniem, lody chałwowe, ubijana śmietanka chrzanowa, dżem jeżynowy, chrupek z pasternaku



# 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 ze słowiańskimi porami roku**

**Do stolików doliczany jest serwis 10%**



Napoje zimne	cl	zł
<b>Dzbanek wody</b> <i>z ziołami i owocami. spokojna / wzburzona</i>	70	16
<b>Woda Cisowianka</b> <i>niegazowana / musująca</i>	70	20
<b>Słowiańskie Ice Tea</b> <i>napar ziołowy z mięty i melisy, syrop z wrotyczu, rumianek, sok z cytryny, miód</i>	40	27
<b>Lemoniada sezonowa</b>	40	25
<b>Oskoła</b> <i>napój na soku z brzozy</i>	40	27
<b>Kompot z owoców / Uzwar (kompot z suszu)</b>	25	23
<b>Soki tłoczone na zimno</b> <i>jabłko / jabłko z gruszką</i>	30	19
<b>Kwas chlebowy</b> <i>naturalny, gazowany napój powstający na fermentacji zboża i chleba, słodzony miodem</i>	30/50	17/23
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero / Tonik</b>	25	19
<b>Buza</b> <i>słowiański napój gazowany z fermentowanego prosa</i>	33	20
<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>		41
<b>Vesna</b> <i>Infuzja z pokrzywy / syrop z bzu / przecier jabłkowy / mięta</i>		41

## 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. Wieki temu susze herbaciane przywędrowały wraz z kupieckimi karawanami. Każda herbata ma swój ceremoniał przygotowania. Listki i pączki zbierane w określonej porze roku, poddane procesom fermentacji lub suszeniu tuż po zbiorze. Do wyboru:

czarna fryzyjska / earl grey / zielona / biała / jaśmin / czaj syberyjski 26

### 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 22

### Zioła na patyku

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

**Sezonowe** 30  
zapytaj na barze, co aktualnie jest dostępne

**Dodatki do herbat i ziół** 9  
miód leśny / mniszek / malina / pędy sosny / pigwa / lipa / świerk

## Napary

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

---

### Dary leśnej polany 30 zł

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

### Leśny zagajnik 29 zł

Pączki brzozy, pączki sosny, kwiat pierwiosnka, kwiat stokrotki, ziele ostrożeńca, liście dzikich owocowych krzewów, syrop z sosny

### Dziewanna 29 zł

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

### Dzika łąka 30 zł

Płatki maku, kwiat mniszka, kwiat czarnego bzu, liść brzozy, trawa żubrowa, syrop z białego bzu

### Dzkie zioła 26 zł

Herbaty i napary z dzikich traw i ziół zbieranych w Puszczy Białowieskiej i Bieszczadach w mieszankach zgodnie z tradycją ludową

## 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 15 zł

## 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 13 zł

### Espresso doppio 19 zł

### Espresso macchiato 15 zł

### Espresso tonic 22 zł

### Capuccino 19 zł

### Cafe latte 22 zł

### Americano 19 zł

### Flat white 20 zł

### Kawa Mrożona 22 zł

### Dodatki do kawy 3 zł

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

## Kawa bezkofeinowa

---

### Żółdziowa 25 zł

W dawnych słowiańskich czasach, kiedy jeszcze ziarna kawy nieznanne były na naszych ziemiach, spożywano napój z suszonego, następnie zmielnego 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 23 zł

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

Dziękujemy za wyróżnienia!



BIB GOURMAND 2025



MICHELIN GUIDE



UNE TOQUE GOURMET 2026

**Gault &  
Millau**

INTERNATIONAL GUIDE

Twórz opowieść razem z nami



Google



Instagram



Tripadvisor

dziękujemy za Wasze opinie