



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!



UKZTA NOC

czyli wystawna wieczerza

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

LATO

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 ze słowiańskimi porami roku

Do stolików doliczany jest serwis 10%, do stolików powyżej 4 os. 12.5%

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 szynki, wędlin i masarskich wyrobów z warmińskich świń,
kresowe kindziuki i kielbasy, 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

13

Smalec i ogór kiszony

19

Pieczyno

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

Koszyk pieczywa z masłem ziołowym z młodym czosnkiem

29

Pajda chleba z masłem ziołowym z młodym czosnkiem

15



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

Popas / Przystawki

Słowiański tapas, czyli osobliwe przystawki i stawy drobne zł

Grzyby 140g  49

Kurki z młodą siekaną kapustą, wiejską ubijaną śmietaną z estragonem, wędzone żółtko kurze, dzikie świeże zioła, olej z dymki i oscypek owczy. Dar letniego górskiego boru i połonin, zbierany w czasie największej obfitości lasu i podany w duchu dawnej słowiańskiej gościnności.

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. Smak jezior i rzek, które od wieków żywiły osady rozciągnięte między wodą a puszcza.

Botwina 140g  46

Młoda botwina pieczona w soli, kozi ser z kozieradką, miód sosnowy, przecier z natki pietruszki i kurdybanka, truskawki, nasiona sosny oraz polne zioła i kwiat smagliczki skalnej.

Letni ogród spotyka dzikie zioła i kwiaty zbierane na skraju słowiańskich polan i połonin.

Polne zioła 120g  42

Czarna soczewica, kasza jaglana, bób, owoc malinowego chruśniaku, lebioda, cząber, natka pietruszki, lubczyk, dziki szczypiorek, szalwia, rojownik, liście gorczycy, listki dzikiego groszku, mięta, kalarepa, zielona cebulka i koperkowy sos ziołowy z olejem z ostropestu, ocet jabłkowy wędzony. Proste dary ziemi, które od pokoleń gościły na stołach w czasie lata.

Jęzor 140g 52

Jęzor jelenia siekany, sosiso mięsne, bułeczka drożdżowa z masłem czosnkowym, szalotka, kisiel z jeżyn, szczypior i olej jałowcowy, listki gorczycy, świeży tarty chrzan. Ukłon w stronę dawnych łowów i smaków ukrywanych w cieniu borów.

Siekaniec 150g 58

Tatar sieczony na surowo z najprzedszymszego mięsna wołowego, kruszonka z naszego chleba z krzycy, zielona cebulka, wiejskie żółtko kurze, gorczyca, olej z ostropestu tłoczony na zimno, zielony groszek, natka pietruszki, lubczyk i świeża polna mięta. Danie inspirowane tradycją koczowniczych pastwisk i wspólnych stepowych uczt przy ogniu.

 wegan  wegetarian  ryba  pikantne  skorupiaki

Zalewajki i Polewki / Zupy

Zupy najprzedszymsze 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

Chłodnik 250ml 46

Zupa sprawiona na zimno i na chłodno podana
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 ziołowym z młodym czosnkiem 29

Pajda chleba z masłem ziołowym z młodym czosnkiem 15

 wegan  wegetarian  ryba  pikantne

Obiata / Dania główne

Wystawna uczta, wyborna i syta

zł

Kasza 450g

86

Pęczak, gryka i kasza jaglana z kurkami, młodym szpinakiem, czosnkiem, polskim dojrzewającym serem bursztyn, kozim twarogiem i orzechami laskowymi, młody czosnek i prażona cebula, sól morską bałtycka. Podawane ze szpinakiem podduszonym z młodym czosnkiem i dojrzewającym serem bursztyn oraz sałatką z polnych ziół skropionych olejem z ostropestu i octem jabłkowym.

Uczta złożona ze znanych od najdawniejszych czasów darów pól, lasów i przydomowych ogrodów.

Możliwość: 

Pstrąg 400g

136

Pstrąg pieczony w całości na ogniu z masłem ziołowym, podany z sieczonką z rabarbaru, pomidorów, mięty, szalwii i natki pietruszki, oleju z ostropestu, octu jabłkowego wędzonego. Towarzyszą mu czarna soczewica, kalarepa, zioła i podduszony soliród.

Danie inspirowane riwistą górską rzeką, komosowymi skałami i ogrodem w rytmie krótkiego słowiańskiego lata.

Kurczęcie 500g

124

Zagrodowy kurczak z sosisem na warzywach z wiejskiego ogródka, rabarbaru i agrestu oraz wędzonym twarogiem wiejskim. Podawany z sałatką ziemniaczaną z bobem, groszkiem, mazińdem na żółtkach kurzych, śmietaną wiejską, zieloną gorczycą i miętą oraz fasolką szparagową z zarumienioną z masłem kruszonką z naszego chleba z samopszy i świeżym lubczykiem.

Smaki dawnej wiejskiej zielonej zagrody zamknięte w jednej uczcie.

Sałatka słowiańskiej pory roku 350-400g

74

Kapusta świeża sieczona, dzikie polne zioła, rzodkiewka, przecier z mięty i natki pietruszki, orzechy, ser dojrzewający bursztyn, jajko przepiórcze, szparagi lub kozibród pospolity podduszone na maśle z młodym czosnkiem, sosiso na oleju z ostropestu, octu jabłkowego, wina, gorzycy, 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

Letni sad 200g

44

Słodycz pachnąca sadem smaganym letnim wiatrem i o smaku rozgrzanych promieniami słońca kwietnych łąk i ogrodów.

Dary leśnego runa 200g

46

Łakocie z natury, pachnące leśnym zagajnikiem wyściełanym mchem i krzewem, o smaku zbieranych o świcie dzikich owoców i ziół pokrytych mglistą rosą.



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%, do stolików powyżej 4 os. 12.5%



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

Moktajle - koktajle bezalkoholowe

Słowiańska bogini <i>Napar z pokrzywy, przecier jabłkowy, sok z cytryny, syrop z białego bzu</i>	42
Żiwa <i>Ucier z moreli, wytrawny cydr, syrop lawendowy, napar rumiankowy</i>	44
Serce Jaryły <i>Bezalkoholowe aperitivo, napar z malwy, woda różana syrop z dzikiej róży, sok z cytryny</i>	44

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 / liście koprzyki wierzbowki 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

zł

Dary leśnej polany

30

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

Leśny zagajnik

29

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

Dziewanna

29

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

Dzika łąka

30

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

Dzikie zioła

26

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

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

zł

Espresso

13

Espresso doppio

19

Espresso macchiato

15

Espresso tonic

22

Capuccino

19

Cafe latte

22

Americano

19

Flat white

20

Kawa Mrożona

22

Dodatki do kawy

3

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

Kawa bezkofeinowa

Żółdziowa z cykorią

25

W dawnych słowiańskich czasach, kiedy jeszcze ziarna kawy nieznane 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. Cykoria nadaje szlachetne wytrwałości i wnosi świeżość do aromatu przełamując cięższe drzewne nuty subtelnością zieleniny. Dostarcza magnezu, jest delikatna dla żołądka i nie podnosi ciśnienia

Zbożowo-ziołowa

23

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

Dziękujemy za wyróżnienia !



BIB GOURMAND 2025
BIB GOURMAND 2026



MICHELIN GUIDE



UNE TOQUE GOURMET 2026

**Gault &
Millau**

INTERNATIONAL GUIDE

Twórz opowieść razem z nami



Google



Instagram



Tripadvisor

dziękujemy za Wasze opinie