

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, ucztują, 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 selekcjonowanych 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!

UCZTA NOC

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 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 74
Pieniek sezonowych kiszonych i marynowanych warzyw i owoców

Sery 86
Pieniek staropolskich, zagrodowych i bacówkowych serów z ziarnami i owocami wędzonymi, dżemem pory roku i miodem

Mięsa 82
Pieniek szynek, wędlin i masarskich wyrobów z warmińskich świń, kresowe kindziuki i kiełbasy, zagrodowy drób oraz dziczyzna ze swojską ćwikłą z chrzanem i sezonowym smarowidłem

Zagrycha do kielicha 76
Słonina, podroby, suszone mięsa i ryby, wędzone oraz dojrzewające specjały

Staropolski 218
Suto skrojone swojskie wędliny i dziczyzna, polskie sery zagrodowe, kiszone warzywa i owoce, powidła, ćwikła z chrzanem i miodem

Kąsek od 75
Rodzimy przysmak ze słowiańskiej krainy. Zapytaj nas, co dziś serwujemy

Smarowidła i sosiwa

Masło smakowe / ćwikła z chrzanem / chrzan / gzik 13
powidła / dżemy / smarowidło pory roku / miód sezonowy
ucier czosnkowy / przecier z papryki węgierskiej łagodnej
przecier z ostrej czuszki

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 ucieranym z kwaśną śmietaną i pudrem z grzybów leśnych* 29

Pajda chleba *z masłem ucieranym z kwaśną śmietaną i pudrem z grzybów leśnych* 15

wegan wegetarian ryba pikantne

Popas / Przystawki

Słowiański tapas, czyli osobliwe przystawki i strawy drobne

zł

Grzyb 140g — 48
Podpiekany borowik mikołajkowy, przecier pieczonego buraka, świeża kapusta, olej z dymki, mazidło z fermentowanego czosnku

Lepieńce 180g — 54
Gotowane pierogi nadziane dorszem, pstrągiem wędzonym i bryndzą na sosiwie serwatkowymi z olejem koperkowym oraz posypka z leśnych grzybów, wędzony kawior pstrąga z Zielenicy i nać pietruszki

Śledź 140g — 49
Bulwa ziemniaczana pieczona w soli morskiej z bałtyckim śledziem z Bornholmu w zalewie winno korzennej, kiszony burak tarty, ubijana wiejska śmietana podwędzona z pieczonym czosnkiem i siano z pora, olej z dymki

Bigos 200g — 52
Bigos staropolski z dziczyzną i grzybami smażony w obtoczce z jaja i chleba krzycy na sosiwie z cebuli i oleju z lebiody, podany z chrustem z kiszonej kapusty i podsmażoną w miodzie podwędzoną śliwką

Żołądki 180g — 56
Szaszłyk na rozmarynowej łodydze z gęsich żołądków podsmażonych na maśle z cydrem i borowikami ze śmietaną, czosnkiem i cebulą, olej z jałowca, posypka z krzycy, koperek

Siekaniec 150g — 58
Najprzedniejszy mięsień wołowy po tatarsku sieczony na surowo, cebula, czosnek, prawdziwki, lubczyk, ogórek kiszony, wędzona szprot bałtycka, gorczyca, olej z ostropestu tłoczony na zimno, wiejskie żółtko kurki karmazynki i kruszonka z krzycy oraz posypka z suszonych grzybów leśnych

wegan wegetarian ryba pikantne skorupiaki

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 250m — 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 ucieranym z kwaśną śmietaną i pudrem z grzybów leśnych* — 29

Pajda chleba *z masłem ucieranym z kwaśną śmietaną i pudrem z grzybów leśnych* — 15

wegan wegetarian ryba pikantne

Obiata / Dania główne

Wystawna uczta, wyborna i syta

zł

Kasza 400g — 86

Pęczak, gryka i kasza jaglana z grzybami leśnymi, czosnkiem, polskim serem dojrzewającym, kozim twarogiem, orzechami laskowymi, cebulą prażoną oraz solą morską. Strawa podawana jest z buraczkami zasmażanymi i z kwaśnym tartym jabłkiem oraz sałatką z cykorii, z czosnkiem, skropiona octem jabłkowym, olejem z dymki, kruszonką z chleba z krzycy i posypką z grzybów leśnych

Lin 400g — 129

Mielony z lina obtoczony w jajku i bułce tartej smażony na maśle, podany z sosiwem z wiejskiej śmietany i olejem koperkowym z chrupkiem ze skóry z lina i wędzonym kawiorem z pstrąga z Zielenicy ze śmietanką wędzoną, mamałygą ziemniaczano-chrzanową z sosem z barszczu czerwonego i podlaską kapustą kiszoną z chrupkiem z bulwy słonecznika

Gęsina 450g — 186

Noga z gęsi wolno gotowana w smalcu i pieczona, z posypką buraczaną, podana na sosie mięsno-śliwkowym z olejem rozmarynowym, kisielem z owoców leśnych domowymi kopytkami z wiejskim twarożkiem z Wańczykówki oraz modrą kapustą z brusznicą i pestkami dyni

Sałatka Słowiańskiej Pory Roku 300-400g — 82

Kapusta świeża sieczona, sałata głowiasta, śliwka suska sechlońska, sosiwo ubijanego żółtka z olejem z ostropestu z mazidłem fermentowanego czosnku i wędzoną szprotą bałtycką, orzechy, tarty dojrzewający ser bursztyn, jajko kurze dojrzewające w fermentowanym garum, kruszonka z chleba z krzycy

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

Frykas słowiańskiej zagrody 350-500g — od 160*

Potrawa na zagrodowych okazach.

Rarytas słowiańskiej puszczy 350-500g — od 190*

Potrawa z dziczyzny lub z dzikiego ptactwa

**Cena zależy od serwowanej potrawy oraz jej dodatków*

Wety łakocie / Desery

Konfekty i wypieki, czyli słodkie specjały

Karpatka 200g — 48

Chrupiące ciasto parzone z nadzieniem na ubijanej na mleku i maśle leguminie z borowikami szlachetnymi, ze śliwkami w occie jabłkowym z korzeniami, suską sechlońską, miodem gryczanym i chrustem z kiszonej kapusty oraz posypką z suszonych grzybów leśnych.

Miodogrój 200g — 48

Jabłka, gruszki i śliwki sieczone, wiejski twaróg zagrodowy z miodem gryczanym, syropem z kwiatów czarnego bzu, ubijaniec z kawy zbożowej i miodu pitnego, kruszonka z chleba krzycy z korzeniami i posypką żołędziową

wegan · wegetarian · ryba · pikantne · skorupiaki



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 lecznictwie. 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 *z ziołami i owocami. spokojna / wzburzona (EverPure®)*	70	16
Woda Cisowianka *niegazowana / musująca*	70	22
Słowiańskie Ice Tea *napar ziołowy z mięty i melisy, syrop z wrotyczu, rumianek, sok z cytryny, miód*	40	32
Lemoniada pory roku	40	29
Oskoła *napój na soku z brzozy*	40	32
Kompot z owoców / Uzwar (kompot z suszu)	25	26
Soki tłoczone na zimno *jabłko / jabłko z gruszką*	30	22
Kwas chlebowy *naturalny, gazowany napój powstający na fermencie zboża i chleba, słodzony miodem*	30/50	18/24
Coca Cola / Coca Cola Zero / Tonik	25	22
Buza *słowiański napój gazowany z fermentowanego prosa*	33	24

Moktajle - koktajle bezalkoholowe

Ślizawica Chai Earl Grey, syrop śliwkowy, syrop rozmarynowy, sok z cytryny, śliwka	48
Serce Jaryły *Bezalkoholowe aperitivo, napar z malwy, woda różana syrop z dzikiej róży, sok z cytryny*	48

Napoje gorące

zł

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	28

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 / szałwia / melisa / pokrzywa / liście kiprzycy wierzbówki	25

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 *zapytaj na barze, co aktualnie jest dostępne*	34
Dodatki do herbat i ziół *miód leśny / mniszek / malina / pędy sosny / pigwa / lipa / świerk*	9

Napary

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

Dary leśnej polany 34
Kwiat wrzosu, kłącze tataraka, kwiat tarniny, owoc tarniny, owoce lasu, syrop malinowy

Marzanna 32
Ziele marzanki, owoc dzikiej róży, ziele przytuli właściwej, suszona pigwa, korzeń arcydzięgla, syrop z pigwy

Dziewanna 33
Kwiat dziewanny, liście szałwii, kwiat czarnego bzu, pączki kwiatów polnych. kwiat głogu, pączki kwiatu róży, syrop z lipy

Dziad mróz 33
Syberyjski czaj, rokitnik, imbir, żeń-szeń, tymianek, syrop ze świerku

Stepowy wędrowiec 33
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 19

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 zł

Espresso 15

Espresso doppio 21

Espresso macchiato 17

Espresso tonic 25

Capuccino 21

Cafe latte 24

Americano 20

Flat white 23

Kawa Mrożona 25

Dodatki do kawy 4
syropy karmelowy / orzech laskowy / waniliowy/ lawendowy
mleko roślinne owsiane / migdałowe / syrop klonowy

Kawa bezkofeinowa

Żołędziowa z cykorią 29
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 wyszukanym smakiem. Cykoria nadaje szlachetne wytrawności i wnosi świeżość do aromatu przełamując cięższe drzewne nuty subtelnością zieleniny.

Zbożowo-ziołowa 27
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