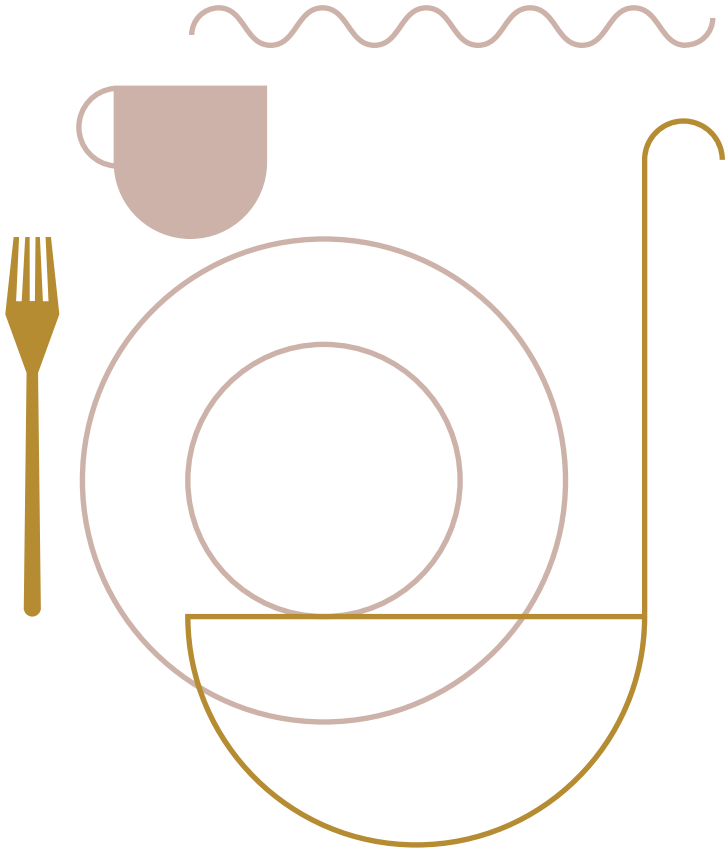


WARSZAWA KULINARNA

Warsaw's Culinary Scene

2018

Broniewskiego
al. Wojska Polskiego
most Gdański
WISŁA
Dworzec Gdański
Słomińskiego
Świętojerska
Konwiktorska
Wybrzeże Gdańskie
Bonifraterska
Franciszkańska
Stawki
Okopowa
Stawki
Anielewicza
Andersa
STARE MIASTO
Miodowa
Anielewicza
al. Jana Pawła II
al. Solidarności
Ratusz-Arsenał
pl. Bankowy
Senatorska
Krakowskie Przedmieście
Młynarska
Elektoralna
Królewska
Leszno
al. Solidarności
Ogrodowa
Chłodna
al. Jana Pawła II
Towarowa
Chłodna
Żelazna
Nowy Świat-Uniwer
Świętokrzyska
Nowy Świat
Grzybowska
CENTRUM 2
Świętokrzyska
Rondo ONZ
Łucka
Prosta
Marszałkowska
Chmielna
Szpitalna
Rondo Daszyńskiego
Pańska
PAŁAC KULTURY
I NAUKI
Al. Jerozolimskie
Kasprzaka
Sienna
Żelazna
Towarowa
Centrum
DWORZEC
CENTRALNY
Poznańska
Żurawia
Wspólna

Dworzec Wileński
Ząbkowska
Kijowska
11 Listopada
al. Solidarności
Jagiellońska
Targowa
most Śląsko-Dąbrowski
PRAWA STRONA WISŁY
Grochowska
Stadion Narodowy
al. Zieleniecka
PRAGA
POŁUDNIE
Wybrzeże Kościuszkowskie
most Świętokrzyski
Wybrzeże Szczecińskie
STADION NARODOWY
al. Waszyngtona
Centrum Nauki „Kopernik”
Dobra
Browarna
Topiel
Tamka
most Poniatowskiego
Solec
Al. Jerozolimskie
Walecznych
Francuska
Saska
Międzynarodowa
Wał Miedzeszyński
Obrońców
Zwycięzców
Ludna
Rozbrat
Al. Stanów Zjednoczonych
TRAKT KRÓLEWSKI
POWIŚLE I SOLEC

WARSZAWA KULINARNA

Warsaw's Culinary Scene

Szanowni Państwo,

Warszawa przeszła prawdziwą rewolucję, także gastronomiczną. Miasto w ciągu ostatnich pięciu lat dosłownie wypełniło się lokalami – od eleganckich, gwiazdkowych restauracji po bezpretensjonalne bistro i bary mleczne. Warszawa słynie z wegańskiej kuchni. Dostrzegły to zagraniczne media, które umieszczają nas w czołówce miast przyjaznych weganom.
Restauracje karmią nas zdrowo, coraz bardziej dbają o jakość produktów, nawiązują kontakty z najlepszymi producentami żywności. Szefowie kuchni prześcigają się w pomysłach na nowoczesne interpretacje kuchni polskiej, są prawdziwymi ambasadorami Polski i Warszawy.
Przyjezdni chwalą nas za to, że w Warszawie można doskonale zjeść w bardzo dobrej cenie. Ale nie przyjeżdżaliby tutaj, gdyby było wyłącznie tanio. Cenią kreatywność restauracji, które nie idą na łatwiznę i nie kopiują jeden do jednego pomysłów od innych.
Nasi goście zauważają też to, na co stolica mocno stawia – różnorodność. Warszawa jest miejscem, gdzie na stole spotyka się Wschód z Zachodem. Zjemy tu dania kuchni ukraińskiej, rosyjskiej, gruzińskiej, węgierskiej, świetne pizze, humusy, zupy pho, tacos, burgery i wegańskie sushi, którym zachwycają się Japończycy. Wszystko to możliwe jest dzięki naszym mieszkańcom, którzy coraz liczniej sprowadzają się do stolicy z różnych stron świata.
Dlatego z wielką przyjemnością i dumą oddajemy w Państwa ręce ten album, który jako pierwszy tak obszernie pokazuje bogactwo kulinarnej Warszawy.

Zapraszamy do nas i życzymy smacznego!

Hanna Gronkiewicz-Waltz
Prezydent Warszawy

Dear readers,

Warsaw has undergone a real revolution in recent years – in terms of gastronomy, as well. In the last five years, the city has filled with new restaurants – with every possibility from the more elegant, designation-oriented to unpretentious bistros and milk bars.
Poland's capital is, unexpectedly, famous for its vegan restaurants. International media has noticed this rising trend and listed Warsaw amongst the top vegan-friendly cities.
Our restaurants serve us healthy food. They are conscientious when it comes to the quality of products and establish relationships with the best food producers.
Local suppliers of fresh products live in a perfect symbiotic relationship with local chefs. And, thus, they constantly one-up each other in inventing modern interpretations of Polish cuisine. They are the real ambassadors of Poland and Warsaw.
Visitors praise us for the fact that, in Warsaw, you can dine well at a reasonable price. However, they would not come here only if it were cheap. They value the restaurants' creativity for their constant ambition and originality.
Moreover, visitors notice the diversity – Warsaw is a place where West and East meet at one table. We can taste cuisine from Ukraine, Georgia, Hungary, the Middle East or vegan sushi that is even admired by the Japanese. It would not be possible without our residents who move here from distant corners of the world.
Thus, we are proud to present you this album, which, for the first time, shows the richness of Warsaw's culinary scene.

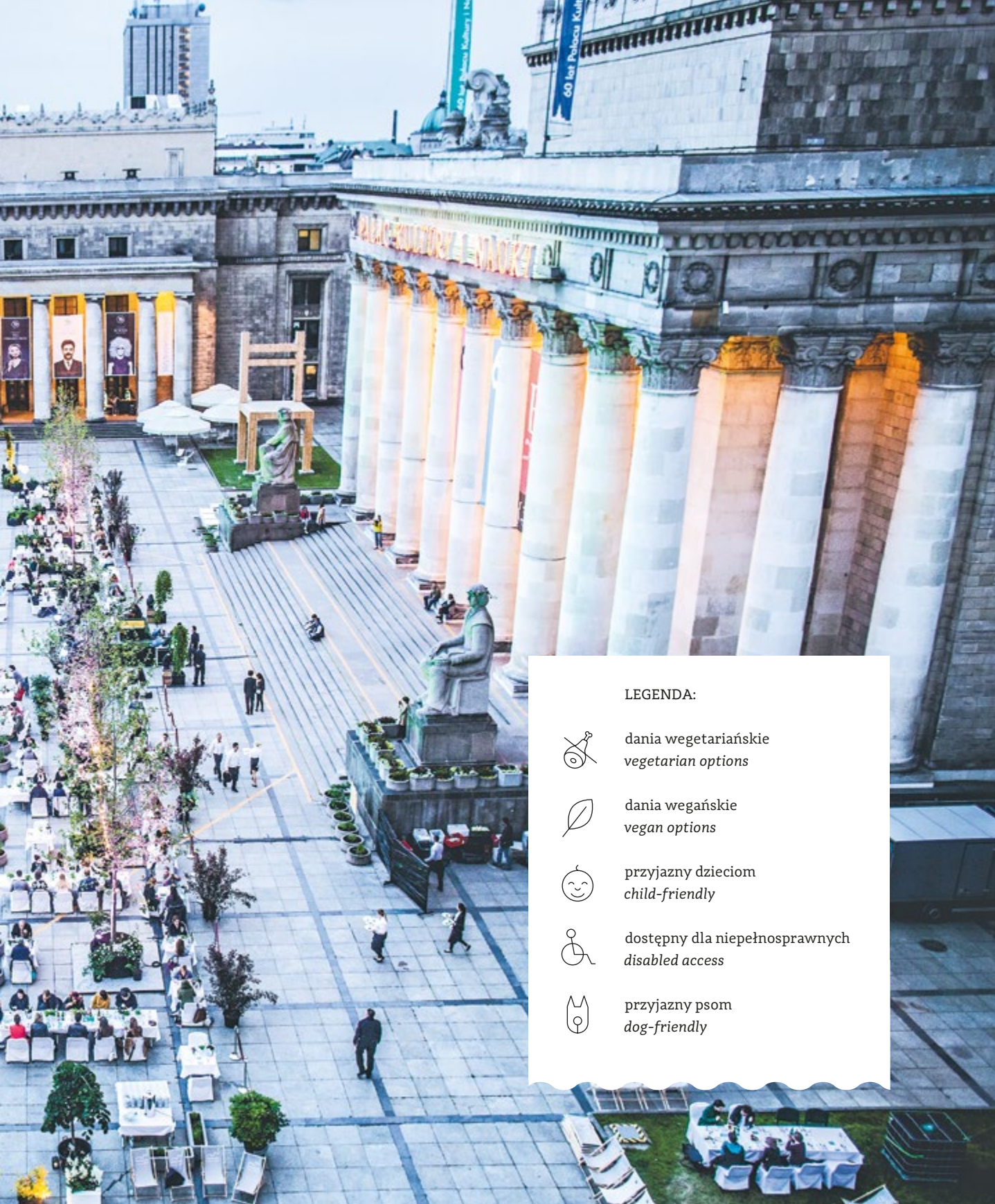
Come visit us and enjoy! Bon appetit!

Hanna Gronkiewicz-Waltz
Mayor of Warsaw

PLAC DEFILAD

Kolacja Sen Nocy Letniej przygotowana przez barStudio

A Midsummer Night's Dream Supper prepared by barStudio



LEGENDA:

dania wegetariańskie
vegetarian options

dania wegańskie
vegan options

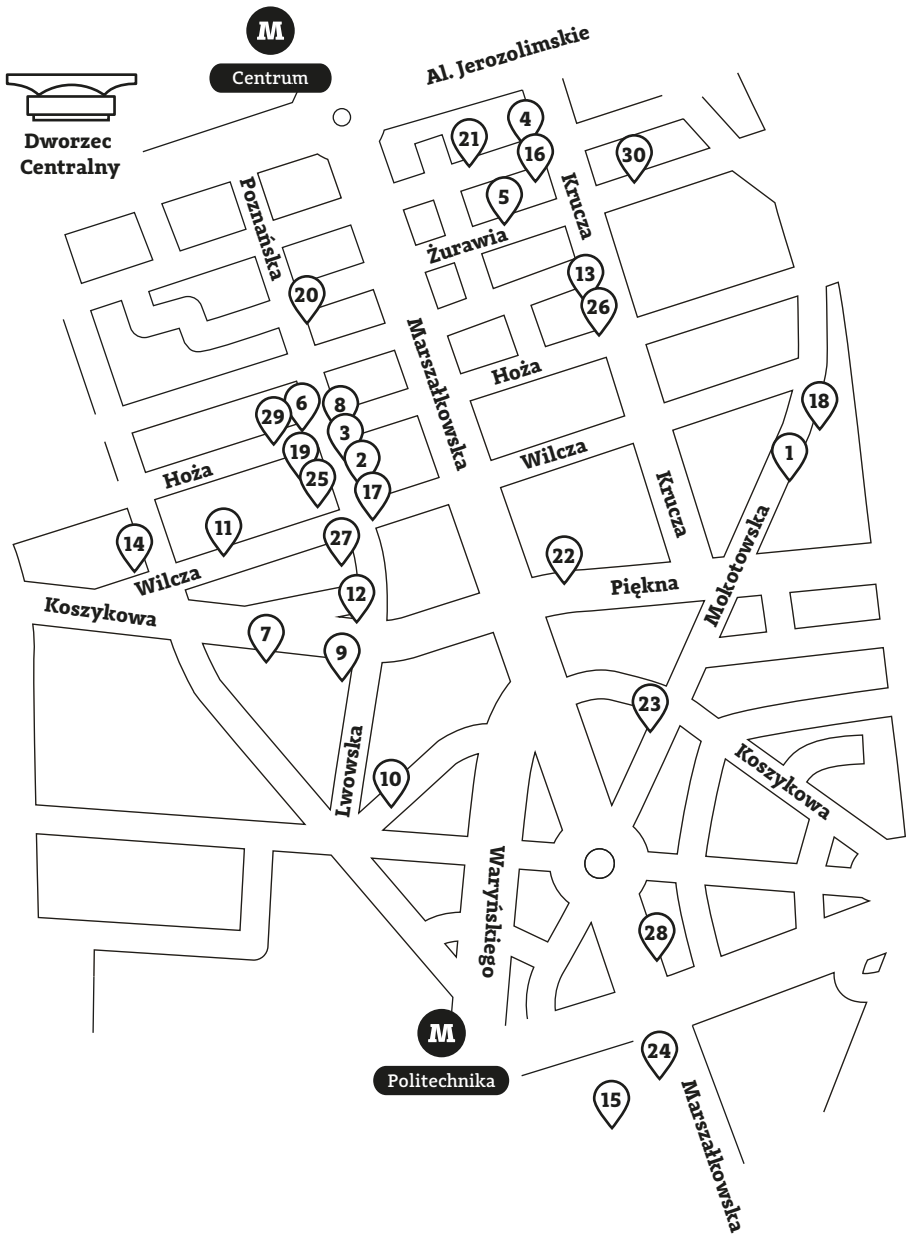
przyjazny dzieciom
child-friendly

dostępny dla niepełnosprawnych
disabled access

przyjazny psom
dog-friendly

Centrum 1

1. ALEWINO
2. BEIRUT I KRAKEN
3. BEZ TYTUŁU
4. BIBENDA
5. BUTCHERY & WINE
6. DELIZIA
7. HALA KOSZYKI
8. KIELISZKI NA HOŻEJ
9. KOREANKA
10. KREM
11. KUCHNIA KONFLIKTU
12. LA SIRENA
13. LOKAL VEGAN BISTRO
14. MANDALA
15. MOD
16. NAMASTE INDIA
17. NOLITA
18. PRZEGRYŹ
19. SIGNATURE
20. SMAKI WARSZAWY
21. SOUL KITCHEN
22. SUPERIORE
23. TALERZYKI
24. TANDOOR
25. TEL AVIV URBAN FOOD
26. UKI UKI
27. VIETNAMKA
28. WEGEGURU
29. YOUMIKO VEGAN SUSHI
30. ZORZA



ALEWINO

Mokotowska 48

www.alewino.pl

szef kuchni: Sebastian Wełpa
specjalność: sezonowa autorska kuchnia oparta na produktach od sprawdzonych lokalnych dostawców
liczba miejsc: 60

chef: *Sebastian* Wełpa
specialty: *seasonal signature cuisine based on products from verified, local suppliers*
number of seats: *60*

Sebastian Wełpa

Najważniejszy jest dla nas produkt – lokalny, sezonowy. Dużo też robimy sami: wędliny, kiszonki, sery. A kuchnia Sebastiana? Kojarzy mi się z domowym ciepłem.
Katarzyna Błońska, z mężem Tomaszem Czudowskim prowadzi Alewino

The product is the most important for us: local and seasonal. We bake our own bread, make pickles, cold cuts and cheese. And Sebastian's cuisine? Signature, modern and, at the same time, it reminds me of home.
Katarzyna Błońska runs Alewino with her husband Tomasz Czudowski

BEZ TYTUŁU

Poznańska 16

www.beztytulu.pl

szef kuchni: Erwan Debono
specjalność: nowoczesna kuchnia francuska
projekt wnętrza: Joanna Szybiak
liczba miejsc: 75

chef: *Erwan Debono*
specialty: *modern French cuisine*
interior design: *Joanna Szybiak*
number of seats: *75*

BIBENDA

Nowogrodzka 10

www.bibenda.pl

szef kuchni: Agata Zięba
specjalność: różnorodna kuchnia autorska, małe dania, dodatki i większe dania do podziału
projekt wnętrza: ADD Architekci
liczba miejsc: 60 – stoliki, 16 – bar i wysokie stoły

chef: *Agata Zięba*
specialty: *varied signature cuisine, small dishes, side dishes and larger dishes to share*
interior design: *ADD Architekci*
number of seats: *60 – tables, 16 – bar and bar tables*

Kiedy otwieraliśmy Bibendę w 2014 roku, brakowało w Warszawie knajp, które dobrze karmią, ale są bezpretensjonalne. W których na luzie spotkasz się z przyjaciółmi, wypijesz drinka przy barze. Wypełniliśmy tę lukę.
Beniamin Bielecki, właściciel Bibendy

When we were opening Bibenda in 2014, there was lack of fine restaurants in Warsaw where one could dine well and weren't pretentious. Where you could meet with your friends to have a drink at the bar. We have filled this gap.
Beniamin Bielecki, owner of Bibenda

Marek Burakowski

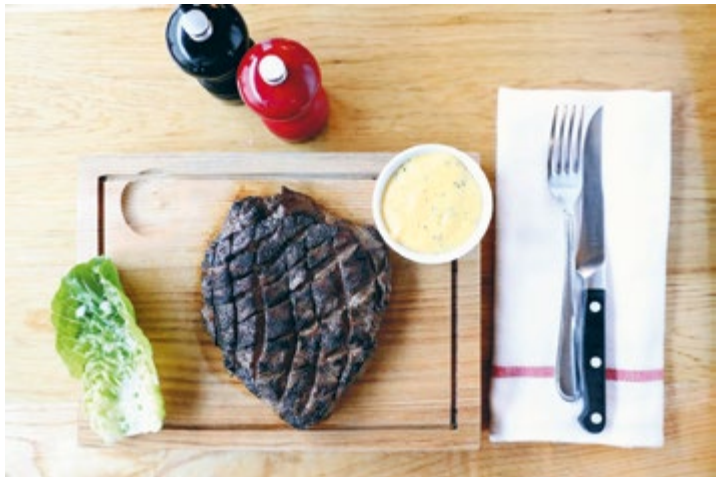
szef kuchni: Marek Burakowski
specjalność: wołowina/steki
projekt wnętrza: Bibi Space & Co Co Company
liczba miejsc: 68

chef: *Marek Burakowski*
specialty: *beef/steaks*
interior design: *Bibi Space & Co Co Company*
number of seats: *68*

BUTCHERY & WINE

Żurawia 22

www.butcheryandwine.pl



DELIZIA

Hoża 58/60

szef kuchni: Lorenzo Robustelli
specjalność: klasyczna kuchnia włoska
liczba miejsc: 30

chef: *Lorenzo Robustelli*
specialty: *traditional Italian cuisine*
number of seats: *30*

HALA KOSZYKI

Koszykowa 63, www.koszyki.com

Secesyjna hala targowa zbudowana w latach 1906-09, niedawno zrewitalizowana, z najdłuższym barem w Warszawie, knajpkami i sklepami z jedzeniem.

Market hall designed in the secessionist style (art nouveau) between 1906-09, recently revitalised, with restaurants, shops with food and the largest bar in Warsaw.

Port Royal

KIELISZKI NA HOŻEJ

Hoża 41

www.kieliszkinahozej.pl

szef kuchni: Karol Zygmunt
specjalność: około 250 win dostępnych na kieliszki
projekt wnętrza: Bibi Space & Co Co Company
liczba miejsc: 36 plus 8 przy barze

chef: *Karol Zygmunt*
specialty: *around 250 wines available by the glass*
interior design: *Bibi Space & Co Co Company*
number of seats: *36 and 8 at the bar*

LA SIRENA

Piękna 54

szef kuchni: Stanisław Szpilowski
specjalność: kuchnia meksykańska, koktajle
projekt wnętrza: Stanisław Szpilowski, 370 Studio
liczba miejsc: 35

chef: *Stanisław Szpilowski*
specialty: *Mexican cuisine, cocktails*
interior design: *Stanisław Szpilowski, 370 Studio*
number of seats: *35*

MANDALA

Emilii Plater 9/11

www.mandalaklub.com

szef kuchni: Prakash Tiwari
specjalność: kuchnia indyjska, nepalska i tajska
liczba miejsc: 100

chef: *Prakash Tiwari*
specialty: *Indian, Nepalese and Thai cuisine*
number of seats: *100*

MOD

Oleandrów 8

szef kuchni: Trisno Hamid
specjalność: ramen, pączki i wina naturalne
projekt wnętrza: Kamila Mroczkowska i Patrycja Jaskólska
liczba miejsc: 28

chef: *Trisno Hamid*
specialty: *ramen, donuts and natural wines*
interior design: *Kamila Mroczkowska and Patrycja Jaskólska*
number of seats: *28*

NOLITA

Wilcza 46

www.nolita.pl

szef kuchni i właściciel: Jacek Grochowina
specjalność: kuchnia autorska oparta na nowatorskiej kuchni francuskiej, z wykorzystaniem polskich produktów sezonowych, z orientalną domieszką
projekt wnętrza: Agnieszka Kornacka
liczba miejsc: 40

chef and owner: *Jacek Grochowina*
specialty: *signature cuisine based on innovative French cuisine with the use of Polish seasonal products, prepared with an oriental twist*
interior design: *Agnieszka Kornacka*
number of seats: *40*

Szefowie kuchni są ambasadorami Warszawy i Polski. Mógłbym pracować za granicą. Świadomie wybrałem Warszawę, bo chcę, żeby ludzie przyjeżdżali do nas i próbowali naszych smaków.
Jacek Grochowina

Chefs are ambassadors of Warsaw and Poland. I could work abroad but I have deliberately chosen Warsaw because I want people to come here and taste our flavors.
Jacek Grochowina

SIGNATURE

Poznańska 15

www.signaturerestaurant.pl

szef kuchni: Wojciech Kilian
specjalność: kuchnia międzynarodowa
projekt wnętrza: Mariola Tomczak
liczba miejsc: 90

chef: *Wojciech Kilian*
specialty: *international cuisine*
interior design: *Mariola Tomczak*
number of seats: *90*

SMAKI WARSZAWY

Żurawia 47/49

www.smakiwarszawy.pl

szef kuchni: Mateusz Sumiński
specjalność: kuchnia polska w nowym wydaniu
liczba miejsc: 60

chef: *Mateusz Sumiński*
specialty: *modern Polish cuisine*
number of seats: *60*

Daniel Leszek

SOUL KITCHEN

Nowogrodzka 18a

www.soulkitchen.pl

szef kuchni: Daniel Leszek
specjalność: tatar z polędwicy wołowej oraz pieczona kaczka
liczba miejsc: 60

chef: *Daniel Leszek*
specialty: *beef steak tartar and roasted duck*
number of seats: *60*

Tomasz Kapturkiewicz

SUPERIORE

Piękna 28/34

www.superiorewinebar.pl

szef kuchni: Tomasz Kapturkiewicz
specjalność: tapas z całego świata, wino
liczba miejsc: 70

chef: *Tomasz Kapturkiewicz*
specialty: *tapas from all around the world, wine*
number of seats: *70*

UKI UKI

Krucza 23/31

www.ukiuki.pl

szef kuchni: Taira Matsuki
specjalność: japoński makaron udon oraz ramen
liczba miejsc: 46

chef: *Taira Matsuki*
specialty: *Japanese udon and ramen*
number of seats: *46*

W TEJ OKOLICY POLECAMY RÓWNIEŻ

Here we also recommend

szefowe kuchni: Maria Chojecka, Jola Pigłowska
specjalność: humus i owoce morza
projekt wnętrza: Utopia Studio
liczba miejsc: 90

chefs: *Maria Chojecka and Jola Pigłowska*
specialty: *hummus and seafood*
interior design: *Utopia Studio*
number of seats: *90*

BEIRUT I KRAKEN

Poznańska 12

www.beirut.com.pl

KOREANKA

Koszykowa 59/36

szefowa kuchni: Yeunsu Lee
specjalność: bibimbap bulgogi (zimny, bo istnieje w wersji ciepłej), ramen dan dan i miso
liczba miejsc: 26

chef: *Yeunsu Lee*
specialty: *bibimbap bulgogi (especially the cold version), ramen dan dan and miso*
number of seats: *26*

KUCHNIA KONFLIKTU

Wilcza 60

specjalność: pilaw Zury i inne dania przygotowywane przez uchodźców mieszkających w Warszawie
projektant wnętrza: Paulina Mazoń, Klaudyna Milewska
liczba miejsc: 20

specialty: *Zura's pilaf and other dishes prepared by refugees living in Warsaw*
interior design: *Paulina Mazoń and Klaudyna Milewska*
number of seats: *20*

LOKAL VEGAN BISTRO

Krucza 23/31

szef kuchni: spółdzielnia
specjalność: kuchnia roślinna
liczba miejsc: 40 plus 20 w letnim ogródku

chef: *cooperative*
specialty: *vegan cuisine*
number of seats: *40 and 20 in an outside garden*

NAMASTE INDIA

Nowogrodzka 15

www.namasteindia.pl

szefowie kuchni: Dinesh Singh i Sukhbeer Singh
specjalność: kuchnia indyjska
liczba miejsc: 70

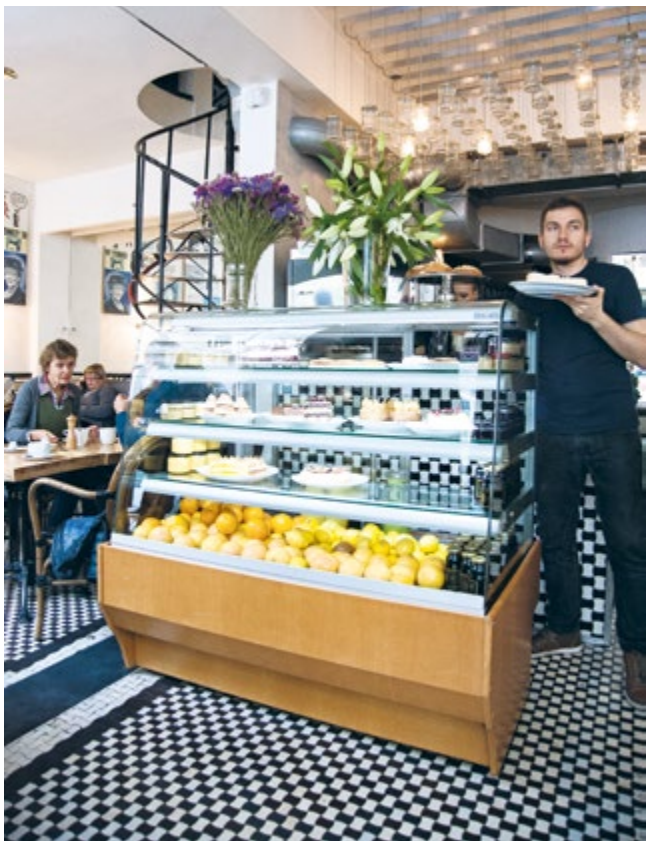
chefs: *Dinesh Singh and Sukhbeer Singh*
specialty: *Indian cuisine*
number of seats: *70*

PRZEGRYŹ

Mokotowska 52

szef kuchni: Maksym Godovanets
specjalność: kuchnia polska; domowe kotlety mielone z buraczkami i purée oraz pierogi
liczba miejsc: 50

chef: *Maksym Godovanets*
specialty: *Polish cuisine, homemade meat patty (mielone) served with beetroot and puree, pierogi*
number of seats: *50*



TALERZYKI

Mokotowska 33/35

www.talerzyki.eu

szef kuchni: Tomasz Maćkowiak
specjalność: polskie tapas, przekąski inspirowane tradycyjną dobrą gastronomią, koktajle retro, polskie wina
projekt wnętrza: 370 Studio
liczba miejsc: 80

chef: *Tomasz Maćkowiak*
specialty: *Polish tapas, dishes inspired by good gastronomy, retro cocktails, Polish wines*
interior design: *370 Studio*
number of seats: *80*

TANDOOR

Marszałkowska 21/25

www.tandoor.com.pl

szef kuchni: Aryal Dol Raj
specjalność: kuchnia indyjska (jedna z najstarszych indyjskich restauracji w Polsce)
liczba miejsc: 60

chef: *Aryal Dol Raj*
specialty: *Indian cuisine (one of the oldest Indian restaurants in Warsaw)*
number of seats: *60*

TEL AVIV URBAN FOOD

Poznańska 11

www.telaviv.pl

szefowie kuchni: Michał Babiński, Katarzyna Sokołowska
specjalność: coco curry (jeden z pierwszych lokali w Warszawie promujący kuchnię roślinną)
liczba miejsc: 55

chefs: *Michał Babiński and Katarzyna Sokołowska*
specialty: *coco curry (one of the first restaurants in Warsaw promoting vegetarian cuisine)*
number of seats: *55*

WEGEGURU

Marszałkowska 28

www.wegeguru.pl

szefowie kuchni: Piotr Ważyński i Grzegorz Dereń
specjalność: kuchnia wegańska oparta na smakach Dalekiego Wschodu
liczba miejsc: 44

chefs: *Piotr Ważyński and Grzegorz Dereń*
specialty: *vegan restaurant serving dishes inspired by the flavors of Asia*
number of seats: *44*

VIETNAMKA

Poznańska 7

szefowa kuchni: Linh Nguyen
specjalność: zupy pho, banh xeo, kozina
liczba miejsc: 28

chef: *Linh Nguyen*
specialty: pho soups, banh xeo, goat meat
number of seats: *28*

ZORZA

Żurawia 6/12

www.zorzabistro.pl

specjalność: współczesne bistro serwujące kuchnię międzynarodową
liczba miejsc: 50

specialty: *modern bistro serving international cuisine*
number of seats: *50*

CZŁOWIEK
od KUCHNI
LOCAL HERO

MARIA PRZYBYSZEWSKA

Rozbieram warzywa na części pierwsze

Jedna z najbardziej uzdolnionych szefowych kuchni w Warszawie, po stażu w słynnej kopenhaskiej Nomie. Konsekwentnie promuje kuchnię wegańską i filozofię „zero waste".

Czy Warszawa rzeczywiście jest w światowej czołówce prowegańskich miast? A może uchwyciliśmy się tylko opinii jednego bloga, który umieścił nas w pierwszej trójce, tuż za Berlinem i Los Angeles?
Jednego bloga, ale za to bardzo opiniotwórczego. HappyCow to jest guru w wegańskim świecie.
Anglicy mówią mi, że u nich jest dużo wegańskich miejsc, ale są rozsiane po całym Londynie, który jest ogromny, więc nie czuć tej skali. A u nas wystarczy się przejść ścisłym centrum i masz: Youmiko Vegan Sushi, Momencik, Krowarzywa, Lokal Dela Krem, Lokal Vegan Bistro, Leonardo Verde, Tel Aviv.

W zasadzie przeskoczyliśmy etap knajp wegetariańskich i od razu przeszliśmy do stricte wegańskich.
Tak, i to jest kwestia ostatnich dwóch, trzech lat. Widuję w tych miejscach ludzi, którzy nie są weganami. Chodzą tam, bo tam jest smacznie. I to jest bardzo ważne. Pokazać, że można jeść bez mięsa i jeść dobrze.
To się przekłada na styl życia. Coraz więcej myślimy o konsekwencjach swoich wyborów, nie tylko żywieniowych – jak one wpływają na nas, na naszą planetę. Kupujemy świadomie, nie marnujemy jedzenia, nie nosimy wszystkiego w plastikowych torbach, używamy naturalnych kosmetyków i detergentów, kupujemy na biobazarach, nie serwujemy cateringu na setkach plastikowych talerzyków.

Nie jesz mięsa od zawsze?
Od 11 lat. Z małą przerwą na ryby – jadłam je podczas stażu w Nomie.

Co zdecydowało o przejściu na wegetarianizm, poza miłością do zwierząt? Był jakiś szczególny impuls?
Tak, pojechałam do Hamburga, do mojego kolegi Pawła. Jest weganinem, co dla mnie wtedy było całkowitą abstrakcją. Zapytał: „Lubisz mięso?". Odpowiedziałam: „Nie, jest mi przykro, gdy je jem". „To po co jesz?" I to było takie proste. Nikt mi wcześniej nie zadał tego pytania. Jadłam mięso, ale nie wiedziałam po co. Jadłam, bo się jadło. I z dnia na dzień przestałam. Podobnie było z papierosami.

Masz silny charakter.
Nie da się przejść obojętnie wobec takiego cierpienia zwierząt. Pamiętam, że jak byłam mała, to już dostawałam ataku histerii na widok hodowli gęsi w programie „Agrobiznes". Nie zapomnę miny mojej babci, gdy zaczęłam się dusić z płaczu.

Łatwo jest przejść na weganizm?
Teraz naprawdę łatwo. Mamy dostęp do dobrego jedzenia. Można zacząć od flaków z boczniaka i hot doga wegańskiego, żeby się oswoić z tematem. Gdy oglądam film, w którym rzeźnik opowiada, że gdy świnia ma raka, to wycinamy tego raka, a mięso sprzedajemy, to wiem, że już nigdy nie tknę mięsa.
Wierzę, że możemy dokonać zmiany małymi krokami. Kropla drąży skałę. Jeśli coraz więcej osób będzie odstawiać mięso, to ten przemysł będzie się zmieniał. W przeciwnym razie czeka nas ekologiczna katastrofa.

Warzywa też potrafią być naładowane chemią.
Tak, ale ja ufam ludziom, u których kupuję: Panu Ziółko, Majlertom. Jak biorę marchewkę od taty mojej przyjaciółki Magdy Łapanowskiej, to ona ma smak, który pamiętam z dzieciństwa. Warto wykonać ten wysiłek i pytać, skąd jest produkt, który kupujesz.

Byłaś już wegetarianką, gdy zaczęłaś profesjonalnie gotować?
Tak, to było siedem lat temu. Wcześniej zajmowałam się fotografią, byłam asystentką Lidii Popiel.

Pamiętam, że mój były chłopak powiedział: świetnie gotujesz, a my otwieramy klub U Artystów, może pogotujesz u nas? Weszłam w to, prosto z mojej domowej kuchni. Potem był klub 1500, barStudio, serwowałam śniadania w Pewnego Razu.

I nagle Noma? Jak to się robi?
Szalona historia. Kolega poznał René Redzepiego i opowiedział mu o mnie, że ma taką znajomą, która świetnie gotuje, pracuje w różnych restauracjach, wszystkiego uczy się sama. Nagrali filmik z pozdrowieniami dla mnie, w którym René mówi, żebym przyjechała do Nomy. Wypełniłam aplikację i dostałam zaproszenie. Gdy tam dotarłam we wrześniu 2014 roku, usiadłam na progu i się rozpłakałam. Nie mogłam w to uwierzyć. Byłam tam trzy i pół miesiąca.

Czego się nauczyłaś w jednej z najlepszych restauracji świata?
W zasadzie wszystkiego o fine diningu. I nauczyłam się naprawdę ciężko pracować. Że trzeba pytać, jak się nie wie, zacisnąć zęby i walczyć o swoje. Na tym polega praca w gastronomii. To było najlepsze doświadczenie mojego życia. Poczułam, że naprawdę chcę to robić.

Co cię teraz najbardziej pasjonuje?
Non stop rozbieram warzywa na części pierwsze. Ciągnie mnie na wieś. Mam takie marzenie – kilka pokoi, wspólny stół, przy którym wszyscy siadają razem i jedzą śniadanie. Ale jeszcze nie teraz, jeszcze mam sporo do zrobienia w Warszawie.

Vegetables never cease to fascinate me

One of the most talented chefs in Warsaw, after training at Noma in Copenhagen. She consequently promotes vegan cuisine and a "zero waste" philosophy.

Is Warsaw really one of the most vegan-friendly cities in the world? Or maybe we just stick to a single opinion published on one of the blogs which listed Warsaw in the top 3 just after Berlin and Los Angeles?
One blog but a very influential one. HappyCow is a guru in the vegan world. The English say that they have a lot of vegan places. However, they are spread across London, which is huge, so you don't feel the scale. In Warsaw, you can just take a walk in the centre and you have Youmiko Vegan Sushi, Momencik, Krowarzywa, Lokal Dela Krem, Lokal Vegan Bistro, Leonardo Verde, Tel-Aviv.

Basically, we have just skipped vegetarian restaurants and moved to strictly vegan places.
Yes, indeed. It is a matter of the last two, three years. In all these places, I see people who are not vegans. They go there because they get to eat tasty food. And this is really important – to show people that you can eat without meat and eat well. It is happening right now and it influences our lifestyle. We are thinking more about the consequences of our choices, not only when it comes to food, but how they affect us and our planet. We buy more consciously, don't waste food, don't use plastic bags, use natural cosmetics and detergents, buy at bio markets, don't serve catering on a series of plastic plates.

So, tell me, how long have you not been eating meat?
For 11 years. With a short break for fish, which I ate during my stay at Noma.

What made you switch to vegetarianism, apart from your love of animals. Was there any impulse?
I went to Hamburg, to visit my friend Paweł who is a vegetarian. It was an abstract idea back then. He asked me: "Do you like meat?". I answered: "No I don't, I feel sorry when I eat it." "So why do you do it?" And it was so simple. No one had asked me this simple question before. I used to eat meat but didn't know why. I ate it because other people did. And suddenly, overnight, I stopped. The same with cigarettes.

You are strong-willed.
You cannot ignore the suffering of animals. I remember when I was a child I used to panic when I saw a goose farm on Agrobiznes, a TV show. I can't forget my grandmother's face when I just couldn't stop crying.

Is it easy to go vegan?
Right now, it is not difficult. We have access to excellent food. For example, you can start from oyster mushroom soup just to warm up to the idea of going vegan. When I watch a movie where a butcher says that when a pig has cancer, they tend to cut it out and sell the meat, then I know that I will never eat it again. I believe in a step-by-step approach. Constant drips wear away a stone. If there will be more and more

people who will try to resign from meat, the industry will change. Otherwise, we will face ecological catastrophe.

Vegetables can also be packed with chemicals.
Yes, they can, but I believe in people I buy food from, for example, Pan Ziółko or the Majlerts. When I take a carrot from my friend's father's farm, it has flavour, which is something I remember from my childhood. It is always worth making an effort and asking where the product you buy comes from.

Were you a vegetarian when you started to cook professionally?
Yes, I was. It was seven years ago. I used to work in photography as an assistant to Lidia Popiel. I remember when my ex-boyfriend said: "You cook well, we are opening a club – U Artystów – maybe you can cook for us". I went there straight from my kitchen. Then it was Klub 1500, barStudio and I used to serve breakfasts at Pewnego Razu.

And suddenly there was Noma. How did you do it?
It was a weird story. My friend met René Redzepi and told him about me, that there was a girl, who cooked well, worked at different restaurants, learnt all by herself. Together with René they recorded a movie with greetings and invited me to Noma. I filled out an application. When I got there, in September 2014, I sat on the doorstep and started to cry. I just couldn't believe it. I was there for three and a half months.

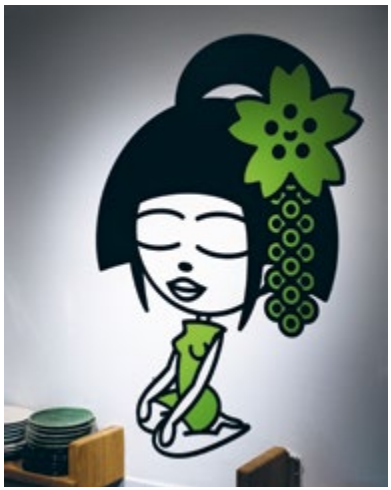
What did you learn at Noma?
Primarily, all about fine dining. I also learnt how to work hard. That you have to ask when you don't know something, pull up your socks and fight. This is generally how work in gastronomy looks. It was the best experience of my life. After that, I just knew what I wanted to do.

What is your passion right now?
Vegetables never cease to fascinate me. I am drawn to the countryside. I have a dream – a few rooms, a common table where people gather and eat breakfast. But, not right now. I still have a lot to do in Warsaw.

YOUMIKO VEGAN SUSHI

Hoża 62

www.youmiko.vg



szefowa kuchni: Maria Przybyszewska
specjalność: torcik z bakłażanem, z awokado, prażone glony wakame
liczba miejsc: 22 plus 13 w letnim ogródku

chef: *Maria Przybyszewska*
specialty: *torcik – with avocado, aubergine sushi with roasted wakame*
number of seats: *22 and 13 in an outdoor garden*

LUC MAGNON

CZŁOWIEK od KUCHNI
LOCAL HERO

Francuski pasztet z polską kaszanką

Paryżanin w Warszawie, a w zasadzie już warszawiak paryskiego pochodzenia. Pokochaliśmy formułę jego bistro Mônsieur Lèon, gdzie osobiście karmił nas i poił pysznymi francuskimi serami, wędlinami i winami. Dziś prowadzi lokal Krem na Śniadeckich, w którym w weekend często brakuje wolnych miejsc.

Jak paryżanin wylądował w Warszawie, w bistro na Śniadeckich? Jak to się wszystko zaczęło?
Od zawsze lubiłem jedzenie. Podczas studiów pracowałem jako kelner w paryskim bistro i tam złapał mnie ten wirus. Miałem 19 lat. Było nas trzech na sali: ja, kucharz i barman. Obsługiwałem 60 osób. Dodatkowo sam przyrządzałem kanapki i croque-monsieur.

Teraz serwujesz je u siebie.
Tak, to ulubione danie naszych gości. Jest proste, uniwersalne, na każdą porę dnia.

Czego nauczyłeś się, pracując jako kelner?
Nauczyłem się, czym jest praca. Na początku chciałem zabić tego człowieka, który stał za barem. Były nerwy.
Ale po trzech dniach już chciałem mu dziękować, tyle się nauczyłem. Trzeba przywyknąć do tego, że jest trochę jak w wojsku: dyscyplina, czystość, szybkość reakcji.

U ciebie w kuchni też jest taka wojskowa dyscyplina?
Nie. Chociaż zawsze są nerwy, kiedy dwie osoby wydają śniadanie dla kilkudziesięciu gości. To musi być doskonale naoliwiona maszyna. Chcę, żeby ludziom się tu dobrze pracowało, bo dobra obsługa to podstawa.

Co studiowałeś? W jakim kierunku szedłeś?
Prawo, potem ekonomię. Taka była presja w mojej 16. Dzielnicy. Żadnych szkół artystycznych. Jak tylko nadarzyła się okazja, wyrwałem się do Polski, żeby robić to, co chcę.

Skąd wzięła się ta Polska?
Mój najbliższy przyjaciel był Polakiem z pochodzenia. Gdy wrócił z rodziną do Polski, zacząłem go regularnie odwiedzać. Mieliśmy po 16 lat, gdy wyjechał.

Pamiętasz swoją pierwszą wizytę?
O, bardzo dobrze. 2000 rok. Jechałem autobusem: Konin, Łódź, Dworzec Zachodni. Pamiętam wieczór na Krakowskim Przedmieściu: minus 20 stopni, szaro, pustka. Wszystko mi się podobało. Pamiętam nawet pierwszy bar – Metal na Starówce, pierwszego żywca. I górę śniegu, która leżała na rynku. Po powrocie miałem co opowiadać kolegom. Chcieliśmy z przyjacielem stworzyć coś własnego. Wymyśliliśmy, że będziemy z Polski wysyłać stare drewno do wykańczania domków letniskowych w Europie. Szło bardzo dobrze. Ale może za dobrze? Tak jak szybko się rozkręciło, tak szybko skończyło. Wróciłem do Paryża. Lekcja pokory. Zacząłem pracować w agencji reklamowej. Spotkania z klientami mieliśmy w świetnej restauracji i znowu zacząłem myśleć o gastronomii. Mieszkałem sam i zabrałem się za gotowanie, eksperymentowałem, szukałem dobrych produktów, rozglądałem się za lokalem.

Lokale w Paryżu okazały się za drogie?
Nie, czynsze w Warszawie i Paryżu są porównywalne, niestety. Ale pomyślałem, że skoro nauczyłem się języka, podoba mi się tutaj, to dlaczego nie spróbować w Polsce. Kuchnia francuska była tutaj postrzegana jako ekskluzywna i droga, a ja chciałem ją pokazać inaczej, prościej. Przychodzisz do baru, jakbyś przychodziła do mnie w gości. Ma być ciepło.

Tak było w Mônsieur Lèon.
Ktoś wchodził, pytał, co tu jest, ja akurat kroiłem ser, to od razu dostawał plasterek. I często zostawał na dłużej. Wszystkie produkty sprowadzałem z Francji. Polecam, jak tam będziesz, wielki targ pod Paryżem – Le Marche de Rungis. Podobno największy targ żywności w Europie. Tam znalazłem producentów. Sery owcze wyszukiwałem sam w okolicach naszego rodzinnego domu w Pirenejach. Jeździłem po górach, smakowałem, to było super. Klienci naszego bistro od razu wyczuwali tę jakość.
Nie zatrudniałem pracowników, żeby wszystko inwestować w te drogie produkty i dać je gościom w rozsądnej cenie. Coś, co kosztuje drożej niż w Paryżu, trzeba było sprzedać taniej niż w Paryżu. Biznesmenem roku nie będę.

Dla nas będziesz zawsze ambasadorem francuskiego jedzenia. Ale w Kremie serwujesz też polskie produkty.
Chcę po prostu podawać dobre rzeczy, warto rozejrzeć się za nimi wokół siebie. A w Polsce mamy dużo dobrego. Sezony są tu bardzo wyraziste. Tyle owoców i warzyw o intensywnym smaku! Nagle masz wszędzie truskawki, grzyby, jagody. Może ciepły okres jest krótszy niż we Francji, ale to wzmaga kreatywność w tworzeniu sezonowej kuchni.
Ta ewolucja jest naturalna, jestem już coraz bardziej Polakiem i to miejsce odzwierciedla moją drogę. Dlatego we francuskim pasztecie w zestawie petit déjeuner wyczujesz smak polskiej kaszanki.

French pâté with Polish black sausage

A Parisian in Warsaw. Actually, right now, rather a Varsovian of Parisian origin. We were fans of his Mônsieur Lèon bistro where he used to feed and water us with delicious French cheese, cold cuts, and wines. Today, he runs a place on Śniadeckich Street where, at the weekend, you often cannot find a free place to sit.

How did a Parisian find himself in Warsaw at this bistro on Śniadeckich Street? What were the beginnings?
I have always liked food. During my studies, I worked as a waiter at a Parisian bistro and there I became addicted to food. I was 19 years old. There were three of us: a cook, bartender and myself. I used to serve 60 people. Additionally, I prepared sandwiches and croque-monsieurs.

Now, you serve them at your own place.
That's right. It is the most popular dish amongst our clients. It is simple, universal and perfect to serve all day long.

What have you learnt working as a waiter?
I've learnt what hard work really means. In the beginning, I wanted to kill the man that was standing behind the bar. The atmosphere was tense. However, after three days, I wanted to thank him because I learnt a great deal. It is just like in an army. You have to get used to the discipline, sanitary conditions and fast reaction time.

Is there also such military discipline in your kitchen?
No, not really. However, there are always tensions when two people serve breakfast for few dozen of customers. It has to be a well-oiled machine. I would like people to fancy working here because good service is extremely important.

What did you study? What were your interests?
Law and, later on, economics. There was a lot of pressure in the sixteenth district of Paris, where I lived – no art schools. When the opportunity arose, I immediately went to Poland to do what I wanted.

Where does Poland come from?
My close friend was of Polish origin. We knew each other since we were three years old. When he returned with his family to Poland, I started visiting him regularly. We were sixteen years old when he left.

Do you remember your first visit?
Sure. It was the year 2000. I traveled by bus: Konin, Łódź, Zachodni Railway station. I remember an evening in Krakowskie Przedmieście: – 20 degrees Celsius, gloomy, empty. I enjoyed everything. I recollect our first bar – Metal in the Old Town, our first Żywiec. And a pile of snow. I had a lot of stories to tell my friends.
Together with my friend, we wanted to set up our own business. We came up with the idea to export old Polish wood to build summer houses around Europe. It was all going very well. Maybe too well at some point. The business finished as quickly as it had started and I came back to Paris. It was a lesson in humility.

You took a step backward.
I started work in an advertising agency. We used to meet with clients at excellent restaurants and then I again started thinking about gastronomy. I lived alone, started cooking, experimented, searched for good products and started looking for a place.

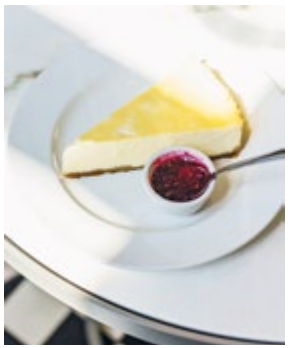
Places in Paris turned out to be more expensive?
No, not really. Prices of rent in Warsaw and Paris are unfortunately comparable. I had this thought in my mind that, since I already knew the language and I liked Poland, why not try here?
In Poland, French cuisine was expensive and perceived as something elegant. But I wanted to show it in a different light, as something cheaper. You come to my bar as if you were visiting me at home. The atmosphere has to be warm and friendly.

And this is how it was at Mônsieur Lèon.
For example, someone came inside, asking what kind of place it was. At the time I happened to be cutting a chunk of cheese and treated him to a slice to taste it. He stayed longer.
All products were imported from France. If you happen to be there, I recommend a huge market outside Paris – Le Marché de Rungis. It is said it is the biggest food market in Europe. This is where I found producers. I was searching for sheep milk cheese in the vicinity of my home in the Pyrenees. I was traveling in the mountains, tasting cheese, it was super cool. Clients who visited our bistro immediately saw the difference.

Thus, I didn't employ anyone – I wanted to invest in high-quality products and offer them at reasonable prices. I had to sell something which is normally more expensive in Paris for a cheaper price. I will not become businessman of the year, for sure.

And who is Mônsieur Lèon? Is it a specific person?
No, it's the guy who usually sits around at the bar in Paris and slowly sips a glass of wine.

For us, you will always be an ambassador of French cuisine. But at Krem, you also serve Polish products.
I just want to offer good products. It is worth looking for them. And in Poland, there is a great variety of things. Seasons are very distinct here. There are so many vegetables and fruits with such an intense smell. Suddenly, you have strawberries everywhere, mushrooms, or bilberries. Maybe the growing period is shorter than in France, but it stimulates your creativity to cook seasonal cuisine.
This evolution is natural, I am more and more Polish and this place reflects my second nature. That's why you can taste Polish blood sausage in my French pâté.



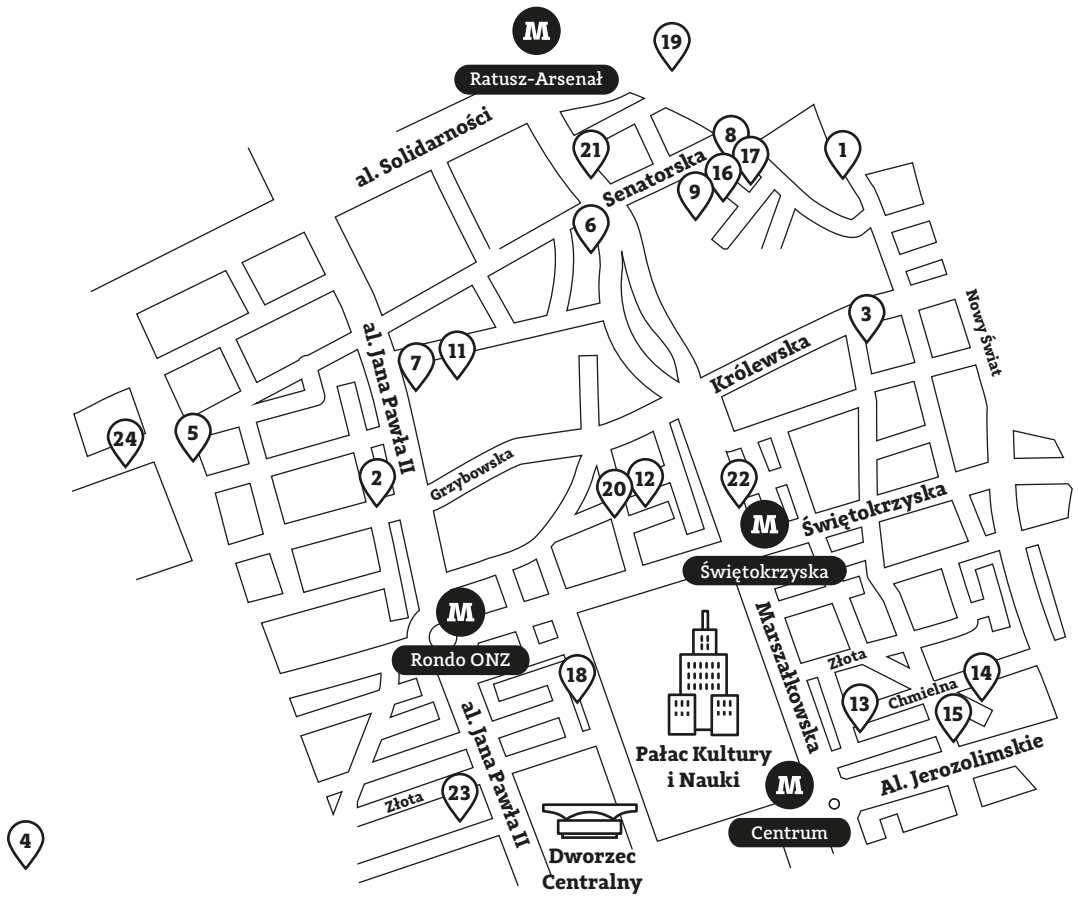
KREM

Śniadeckich 18

szefowie kuchni: Luc Magnon, Sergej Panov
specjalność: śniadania, sery i wina
projekt wnętrza: Jerzy Ruszkowski
liczba miejsc: 28

chefs: *Luc Magnon and Sergej Panov*
specialty: *breakfast, cheese and wines*
interior design: *Jerzy Ruszkowski*
number of seats: *28*

Centrum 2



1. BISTRO DE PARIS MICHEL MORAN
2. BOMBAJ MASALA
3. BRASSERIE MODERNE
4. BYDŁO I POWIDŁO
5. CHŁODNA 15
6. DER ELEFANT
7. ED RED
8. EL POPO
9. ELIXIR BY DOM WÓDKI
10. FUSION
11. HALA GWARDII
12. KIELISZKI NA PRÓŻNEJ
13. LUKULLUS
14. MĄKA I WODA
15. MIĘDZY NAMI
16. MOMU
17. OPASŁY TOM
18. PLATTER BY KAROL OKRASA
19. SENSES
20. STREFA
21. THAISTY
22. U RYSIA
23. U SIÓSTR
24. WINOSFERA CHŁODNA 31

BISTRO DE PARIS MICHEL MORAN

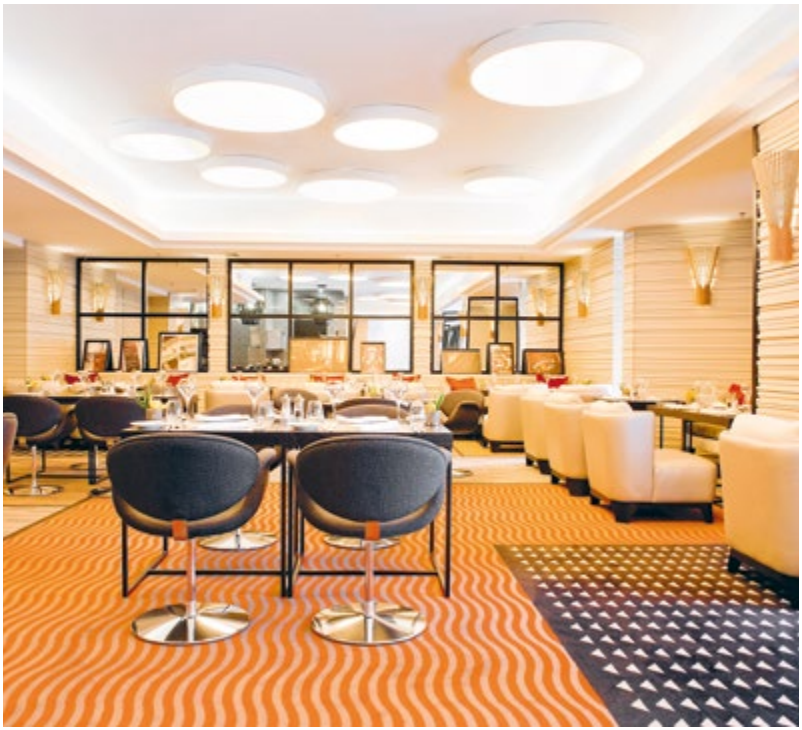
pl. Piłsudskiego 9

www.restauracjabistrodeparis.com

szef kuchni: Michel Moran
specjalność: kuchnia francuska; ryby i owoce morza
liczba miejsc: 80

chef: *Michel Moran*
specialty: *French cuisine, fish, seafood*
number of seats: *80*

Michel Moran



szef kuchni: Maciej Majewski
specjalność: tradycyjna francuska kuchnia z polskimi akcentami w nowoczesnym wydaniu; dania są przygotowywane w otwartej kuchni na oczach gości
projektant wnętrza: Didier Gomez
liczba miejsc: 50

chef: *Maciej Majewski*
specialty: *traditional French cuisine with a Polish twist, served in a modern way, dishes prepared in an open kitchen in front of guests' eyes*
interior design: *Didier Gomez*
number of seats: *50*

Maciej Majewski

BRASSERIE MODERNE

Królewska 11

CHŁODNA 15

Chłodna 15

www.chlodna15.pl

szef kuchni: Arkadiusz Wilamowski
specjalność: homary
liczba miejsc: 40

chef: *Arkadiusz Wilamowski*
specialty: *lobster*
number of seats: *40*

DER ELEFANT

pl. Bankowy 1

www.derelefant.com

właściciel: Artur Jarczyński
specjalność: owoce morza, ostrygi
projekt dziedzińca: Allan Starski
liczba miejsc: 290

chef: *Artur Jarczyński*
specialty: *seafood, oysters*
courtyard design: *Allan Starski*
number of seats: *290*

Adam Chrząstowski

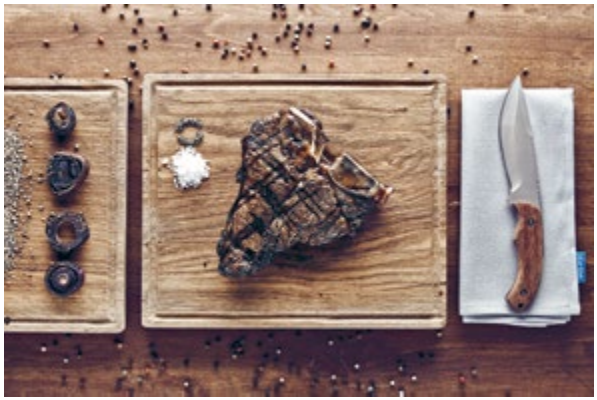
ED RED

Hala Mirowska

www.edred.pl

szef kuchni: Adam Chrząstowski
specjalność: steki
liczba miejsc: 160

chef: *Adam Chrząstowski*
specialty: *steak*
number of seats: *160*



ELIXIR BY DOM WÓDKI

Wierzbowa 9/11

www.restauracjaelixir.pl

szef kuchni: Michał Szcześniak
specjalność: wódki, miody i nalewki plus polska kuchnia współczesna
liczba miejsc: 120

chef: *Michał Szcześniak*
specialty: *vodkas, home-made spirits, mead, modern Polish cuisine*
number of seats: *120*

szef kuchni: Angel Aceves Vivanco
specjalność: kuchnia meksykańska; tacos, ceviche, margarita
projekt wnętrza: Tarnowski Division
liczba miejsc: 140

chef: *Angel Aceves Vivanco*
specialty: *Mexican cuisine, tacos, ceviche, margarita*
interior design: *Tarnowski Division*
number of seats: *140*

EL POPO

Senatorska 27

www.kregliccy.pl

FUSION

hotel The Westin Warsaw
al. Jana Pawła II 21

www.restauracjafusion.pl

Janusz Korzyński

szef kuchni: Janusz Korzyński
specjalność: kreatywne dania fusion łączące ze sobą smaki Wschodu i Zachodu; otwarta kuchnia umożliwia obserwację procesu przygotowywania potraw
projekt wnętrza: Anita Rossato
liczba miejsc: 138

chef: *Janusz Korzyński*
specialty: *creative fusion cuisine combining flavours of the East and West, dishes prepared in an open kitchen in front of guests' eyes*
interior design: *Anita Rossato*
number of seats: *138*

KIELISZKI NA PRÓŻNEJ

Próżna 12

www.kieliszkinaproznej.pl

szef kuchni: Mateusz Karkoszka
specjalność: tatar wołowy z majonezem chrzanowym, pasztetowa, foie gras, bułeczka maślana
projekt wnętrza: Bibi Space & Co Co Company
liczba miejsc: 42 plus 14 przy barze

chef: *Mateusz Karkoszka*
specialty: *steak tartare with horseradish mayonnaise, liverwurst, foie gras, butter roll*
interior design: *Bibi Space & Co Co Company*
number of seats: *42 and 14 at the bar*

Mateusz Karkoszka

HALA GWARDII

www.halagwardii.pl, pl. Żelaznej Bramy 1

Zbudowana wspólnie z sąsiednią Halą Mirowską na przełomie XIX i XX wieku, niedawno przywrócona do życia, mieści w sobie knajpki, sklepy z winem i kraftowymi piwami oraz targowisko dobrej żywności.

Built simultaneously with the neighbouring Hala Mirowska in the 19th and early 20th century, recently given a new life as the location of many restaurants, shops with wines and craft beers and a market with local bio products.

MĄKA I WODA

Chmielna 13a

szef kuchni: Marcin Fila
szef pizzy: Łukasz Glasser
specjalność: kuchnia neapolitańska
liczba miejsc: 80 plus 30
w letnim ogródku

chef: *Marcin Fila*
pizza chef: *Łukasz Glasser*
specialty: *Neapolitalian cuisine*
number of seats: *80 and 30 in an outdoor garden*

PLATTER BY KAROL OKRASA

hotel InterContinental
Emilii Plater 49

www.platter.pl

szef kuchni: Karol Okrasa
specjalność: kuchnia fusion
liczba miejsc: 60

chef: *Karol Okrasa*
specialty: *fusion cuisine*
number of seats: *60*

Karol Okrasa

STREFA

Próżna 9

www.restauracjastrefa.pl

szef kuchni: Łukasz Andruszkiewicz
specjalność: ryby i owoce morza
liczba miejsc: 120

chef: *Łukasz Andruszkiewicz*
specialty: *fish and seafood*
number of seats: *120*

THAISTY

pl. Bankowy 4

www.thaisty.pl

szefowa kuchni: Chanunkan Duangkumma
specjalność: tradycyjna kuchnia tajska z autorskim twistem
projekt wnętrza: Agnieszka Stefańska
liczba miejsc: 120

chef: *Chanunkan Duangkumma*
specialty: *traditional Thai cuisine with a signature twist*
interior design: *Agnieszka Stefańska*
number of seats: *120*

Chanunkan Duangkumma

WINOSFERA CHŁODNA 31

Chłodna 31

www.winosfera.pl

szef kuchni: Bartek Brzuska
specjalność: kuchnia międzynarodowa z polskimi akcentami, również sklep z winem oraz wine bar z przekąskami
liczba miejsc: 120

chef: *Bartek Brzuska*
specialty: *international cuisine with a Polish twist, shop with wine and a wine bar with appetizers*
number of seats: *120*

Bartek Brzuska

W TEJ OKOLICY POLECAMY RÓWNIEŻ

Here we also recommend

BOMBAJ MASALA

al. Jana Pawła II 23

www.bombajmasala.pl

szef kuchni: Virendra Singh Rangar
specjalność: kuchnia indyjska
liczba miejsc: 120

chef: *Virendra Singh Rangar*
specialty: *Indian cuisine*
number of seats*: 120*

BYDŁO I POWIDŁO

Kolejowa 47

www.bydloipowidlo.com

szef kuchni: Mateusz Windys
specjalność: wołowina
projekt wnętrza: Piotr Bratosiewicz
liczba miejsc: 28 plus 30
w letnim ogródku

chef: *Mateusz Windys*
specialty: *beef*
interior design: *Piotr Bratosiewicz*
number of seats: *28 and 30*
in an outdoor garden

MIĘDZY NAMI

Bracka 20

www.miedzynamicafe.com

szef kuchni: Sylwester Łysakiewicz
specjalność: dania sezonowe, również śniadania
liczba miejsc: 100 plus 60 w letnim ogródku

chef: *Sylwester Łysakiewicz*
specialty: *seasonal dishes, also breakfasts*
number of seats: *100 and 60 in an outdoor garden*

MOMU

Wierzbowa 9/11

www.momu.pl

szefowa kuchni: Joanna Konarzewska
specjalność: kuchnia polska w nowoczesnej odsłonie
projekt wnętrza: Marta Lew
liczba miejsc: 150

chef: *Joanna Konarzewska*
specialty: *modern Polish cuisine*
interior design: *Marta Lew*
number of seats: *150*

U RYSIA

Marszałkowska 140

www.urysia.com.pl

szef kuchni: Łukasz Ceroński
specjalność: polskie ryby
liczba miejsc: 85

chef: *Łukasz Ceroński*
specialty: *Polish fish*
number of seats: *85*

U SIÓSTR

Złota 63

www.usiostr.com

szefowa kuchni: Inna Tymoshenko
specjalność: prawdziwa domowa kuchnia ukraińska
projekt wnętrza: Halyna Bakhova
liczba miejsc: 50

chef: *Inna Tymoshenko*
specialty: *home-style Ukrainian cuisine*
interior design: *Halyna Bakhova*
number of seats: *50*

ANDREA CAMASTRA

CZŁOWIEK od KUCHNI
LOCAL HERO

Oczekujcie ode mnie cudów

Ambasador nowego kulinarnego trendu „note by note". Jako pierwszy na świecie zastosował i wciąż rozwija tę technikę w swojej restauracji Senses. W 2016 roku zdobył pierwszą gwiazdkę Michelin. I jest gotów na kolejne.

Na czym polega technika „note by note"?
To nic innego jak czysty, precyzyjnie zdefiniowany smak. Trzeba wyabstrahować z produktu odpowiedzialny za niego molekuł i zmultiplikować. Pozbywamy się w ten sposób wszystkich dodatkowych nut smakowych i zapachowych, których dany produkt nabiera w naturze, na przykład grzyby mają dodatkowe nuty mchu, drewna, igliwia. To bardzo zdrowe jedzenie, bezpieczne dla alergików.

Brzmi jak dziedzina nauki, a nie gastronomii.
Na ogół naukowcy robią swoje, szefowie kuchni swoje, ale nie musi tak być. U nas nauka miesza się z kuchnią. Mamy własne laboratorium – tu, na miejscu.

Czym się różni „note by note" od kuchni molekularnej?
To kolejny stopień wtajemniczenia. Uzyskujemy oleje, czyste esencje smaku, którym nadajemy struktury dzięki kuchni molekularnej. Jeśli chcesz zrobić coś niezwykłego w tej technice, musisz mieć nieprzeciętne umiejętności w kuchni tradycyjnej i molekularnej. To tak jak z malarzem, któremu dasz pięć kolorów. Tylko od niego zależy, co z nich powstanie.

Jak to się stało, że poświęcił się pan tej technice?
Zostałem wybrany. W ambasadzie francuskiej w Warszawie poznałem chemika Hervé Thisa. To człowiek, który wynalazł kuchnię molekularną. I tak jak tę wiedzę ofiarował jako pierwszemu Ferranowi Adrii, który stworzył restaurację El Bulli, tak swoje nowe odkrycie – „note by note" – powierzył mnie. Pisać kolejny rozdział nowoczesnej gastronomii to zaszczyt, ale też ogromna odpowiedzialność. To rzecz unikatowa na światową skalę. I to dzieje się w Polsce.

Co pana tak pociąga w tej technice?
Możliwość kreowania wyjątkowych smaków. Czegoś, czego nie da się uzyskać w tradycyjnej kuchni. Lubię ustawiać sobie poprzeczkę coraz wyżej i uczyć się nowych rzeczy, nowych technik.

Czego goście mogą się spodziewać na stole w Senses?
Płynów, olejów, esencji, jadalnych minirzeźb. Ale oprócz nich serwujemy tradycyjne, „konwencjonalne" jedzenie. Nasi goście dostają mięso, warzywa, sosy. Przygotowujemy je w nowoczesny sposób, ale to satysfakcjonująca porcja jedzenia. Techniki „note by note" używamy tam, gdzie jest potrzebna, i tam, gdzie ma to sens.

Znajduje pan w Polsce produkty najwyższej jakości?
Tak, wiele z nich pochodzi stąd, ale sprowadzamy je również z Japonii, Ameryki, Włoch. Nasza rodzina i przyjaciele mają własne gospodarstwa w Kolbuszowej, skąd sprowadzamy warzywa i mięso.

Jak często pan tam jeździ?
Staram się raz na dwa, trzy tygodnie, ale nie zawsze się udaje. To jednak 270 km w jedną stronę. Muszę być tu, na miejscu. W Senses spędzam 14 godzin dziennie. Czasami jestem w laboratorium i wymyślam nowe rzeczy, pracuję też normalnie z ekipą, przygotowując składniki.

Praca to całe pana życie?
Prawie. Zajmuję się tym już 28 lat. Zacząłem jako dzieciak w domu rodzinnym we Włoszech. Połowa mojej rodziny to restauratorzy, piekarze. Gotowanie było więc dla mnie naturalne i przyjemne. Do dziś traktuję to bardziej jak hobby niż ciężką harówkę. Moja przyszła żona pracuje tu ze mną. Jesteśmy razem przez cały dzień.

Czyli taka jest pana polska historia? Zakochał się pan i zdecydował tu zamieszkać?
Miałem wybór. Mogłem pracować, gdziekolwiek chciałem. Lubię tu żyć, nikt mnie do tego nie zmusza. Jest tu czysto, bezpiecznie, mamy w Polsce piękną przyrodę.
Proszę się o mnie nie martwić, zamierzam tu zdobyć jeszcze więcej gwiazdek Michelina. Wielu znawców kuchni już wie, że nowy trend „note by note" rozwija się w Polsce. I lecą tu specjalnie kilka tysięcy kilometrów na jedną kolację. Wiemy, że nasi goście codziennie oczekują od nas cudów.

Expect miracles from me

An ambassador of a new culinary trend called "note by note" – he was the first to introduce this technique at his restaurant Senses and is constantly developing it. In 2016, he was designated the first Michelin star. And he is ready for more.

What is the "note by note" technique?
It's a simple, precisely defined taste. To achieve this, you should extract a molecule from a product responsible for its taste and multiply it. This is how we eliminate all the additional flavour and tasting notes which the product normally absorbs in nature. For example, mushrooms have additional notes of moss, wood, needles. This is a very healthy food – perfect for those with allergies.

It sounds more like science than gastronomy.
That is why we mix science with cuisine. Generally, it doesn't have to be this way. Usually, scientists do their job and chefs theirs. We have our own laboratory on the premises of the restaurant.

What is the difference between "note by note" and molecular cuisine?
It is a higher level of initiation. We extract oils, clear essences of taste and we give them structures thanks to molecular cuisine. If you want to achieve something extraordinary in this field, you must posses outstanding abilities in traditional and molecular cuisine. It's like with a painter who has only five colours. What he finally creates out of it is all up to him.

How did you happen to get interested in this technique?
I was chosen. One time, at the French Embassy here in Warsaw, I met Hervé This, a chemist. He is the one who invented molecular cuisine. And in the same way he initially passed his knowledge to Ferran Adrià, who founded El Bulli, he passed "note by note" to me. It is a great privilege to be a part of modern gastronomy and to write its next chapters. And a huge responsibility. This technique is unique on an international scale. And everything is happening here in Poland.

What fascinates you in this technique?
The possibility of creating new tastes – this is something which you cannot achieve in traditional cuisine. Besides this, it is full of challenges, learning new things and techniques.

What can guests expect to get on their table at Senses?
Liquids, oils, essences, edible mini sculptures. However, apart from these, we serve more "traditional" and "conventional" food – meat, vegetables, sauces as well, prepared in a modern way, but it is a satisfactory portion of food. We use the "note by note" technique when it is necessary and needed.

Do you find products of the highest quality in Poland?
Yes, I do. Most of the products come from here, but we also import them from Japan, the United States, and Italy. Our family and friends have their own farms in Kolbuszowa, where we get our vegetables and meat.

How often do you go there?
I try to be there every other week or so but it doesn't always work out. It is 270 km one way after all and I have to be here on site. I spend 14 hours a day at Senses. Sometimes, I am in the laboratory and invent new things, but I also work on a regular basis with my team preparing ingredients.

Is work your entire life?
Mostly. I have devoted 28 years of my life to it. I started as a kid at my home in Italy. Half of my family are restaurateurs or bakers. Cooking was natural and satisfying for me. Even now, I treat it as a hobby, not as hard work. My wife works with me too, so we spend every day together.

So, how does your relationship with Poland look? Did you fall in love and decide to stay here?
I had a choice. I could have worked wherever I wanted. I like living here, no one forces me to stay. It is a clean and safe place. We have overwhelming nature in Poland.
Don't worry about me. I want more Michelin stars. A lot of food experts already know that the new "note by note" trend is developing here in Poland and they are flying thousands of kilometres just for one dinner. We know that our guests expect miracles from us every day.

SENSES

Bielańska 12

www.sensesrestaurant.pl

szef kuchni: Andrea Camastra
specjalność: nowoczesna kuchnia polska, fusion, w technice „note by note"
wyróżnienia: gwiazdka Michelin
liczba miejsc: 38-48

chef: *Andrea Camastra*
specialty: *modern Polish cuisine, fusion, "note by note" technique*
designations: *Michelin star*
number of seats: *38 – 48*

CZŁOWIEK
od KUCHNI
LOCAL HERO

LUKULLUS

Ptyś wypełniony szczęściem

Nowoczesna cukiernia z tradycjami. Prowadzą ją Albert Judycki i Jacek Malarski. Założona w 1946 roku przez dziadka Alberta, Jana Dynowskiego, na warszawskiej Pradze. Właściciele słyną z perfekcjonizmu i dobrego smaku nie tylko w kwestii ciastek. Dbają o każdy szczegół – wnętrza, opakowania, witryny.

Czy Warszawa ma bogate tradycje cukiernicze?
ALBERT: Bardzo bogate. Znane są relacje cudzoziemców, którzy przyjeżdżali w latach 20., 30. do Warszawy i zdumiewała ich jakość cukierni, które były dosłownie na każdym rogu. Zresztą warszawski boom cukierniczy zaczął się już w XIX wieku, wraz z przyjazdem emigrantów ze Szwajcarii. Najsłynniejszy był Lourse w Hotelu Europejskim. Jego kawiarnię przejął potem inny wielki cukiernik, również Szwajcar – Semadeni. Bardzo znana była cukiernia Fruzińskiego. Poza tym oczywiście Blikle i Wedel – to były najgłośniejsze nazwiska tamtych czasów.
JACEK: Warszawscy cukiernicy od zawsze działali z rozmachem. Dbali oczywiście o jakość sprzedawanych produktów, ale nie szczędzili też energii i pieniędzy na projekty najlepszych architektów wnętrz czy grafików. Szyldy, reklamy i pudełka projektowali najwięksi, choćby Zofia Stryjeńska. Lokale były robione z klasą, ze smakiem, często bardzo nowatorsko.

Uczyliście się w Paryżu – mekce światowego cukiernictwa. Co przywieźliście stamtąd, a co bierzecie z polskiej tradycji?
JACEK: W Paryżu zdobyliśmy nowoczesny know-how, wiedzę zawodową i umiejętności na najwyższym poziomie. Regularnie tam wracamy: śledzimy trendy, odwiedzamy nowe cukiernie, kupujemy książki i magazyny cukiernicze, próbujemy nowości w ulubionych miejscach.
ALBERT: Ale ważna część naszej oferty i w ogóle naszego myślenia o cukiernictwie jest związana z polską tradycją. Czerpiemy z Ćwierczakiewiczowej, Monatowej, Dissloweja. Deserowa część Lukullusa – tarty, torty, ptysie – jest kosmopolityczna, ale tak zwana sekcja wypiekana jest zdecydowanie bardziej lokalna. Mamy więc w ofercie zarówno makowiec czy strudel Lucyny Ćwierczakiewiczowej, jak i flan Mori Yoshidy, hipsterskiego paryskiego cukiernika.

Co jest naszą lokalną dumą w dziedzinie cukiernictwa?
ALBERT: Serniki. Tak smacznych nie ma nigdzie na świecie. Naszym dobrem narodowym jest też ciasto drożdżowe: makowce, baby wielkanocne i pączki. To dzięki przyjaciołom z Paryża nauczyliśmy się na nowo cenić te tradycyjne i proste ciastka. Kiedy są wykonane z najlepszych składników i według szczodrych receptur, potrafią wzbudzić znacznie więcej emocji niż skomplikowane kreacje w kolorowych zamszach i błyszczących polewach.
JACEK: Rzeczy wypiekane pachną, chrupią, przypominają dzieciństwo. My jesteśmy wielbicielami smaków najprostszych. Co może być lepszego niż maślana aromatyczna drożdżówka prosto z pieca, truskawki z bitą śmietaną i wanilią czy jabłka prażone w karmelu?

A jakie nasze produkty francuski cukiernik kupiłby za każde pieniądze?
ALBERT: Twaróg do sernika. Jagody, których we Francji nie ma, bo nikt nie zbiera ich w lasach. Ale przede wszystkim masło z Grajewa, ono nie ma sobie równych na świecie. Do ciasta francuskiego próbowaliśmy dodawać najdroższe holenderskie, francuskie czy irlandzkie masła. Żadne nie było tak aromatyczne jak to z mleczarni w Grajewie.

Zamierzacie otwierać cukiernie w innych miastach?
JACEK: Lukullus od 70 lat jest warszawski i takim pozostanie. Nie będziemy otwierać filii poza stolicą. Najważniejsza jest dla nas jakość, nie chcemy się rozdrabniać. Wiemy, że w przypadku cukierni nadmierna ekspansja kończy się utratą kontroli nad jakością, nie możemy do tego dopuścić.

Największy komplement, jaki można usłyszeć od klienta?
ALBERT: Jeden z naszych gości zapytany o swoje ulubione ciastko powiedział: „Ptyś z pasją. Bo jest wypełniony szczęściem”.

Cakes filled with happiness

A modern patisserie with long family traditions, currently run by Albert Judycki and Jacek Malarski. It was founded in 1946 by Albert's grandfather – Jan Dynowski – in Praga, Warsaw. The owners are known for their perfectionism and good taste, not only when it comes to pastry. They take care of every detail of the interior, packaging, or window displays.

Does Warsaw have a rich pastry tradition?

ALBERT: Yes, it does. There are stories of foreigners who came to Warsaw in the 1920s and 30s and were amazed at the quality of patisseries which were, literally, on every corner. The pastry boom started in the 19th century with the flow of emigrants from Switzerland. The most famous was Lourse at the Europejski Hotel. His cafe was later taken over by another renowned Swiss pastry chef – Semadeni. Another famous one was Fruziński. Not to mention Blikle and Wedel – these were the famous names of that time.

JACEK: Warsaw's pastry chefs have always worked with a flourish. They took care of the quality of products and spared no energy, efforts, and money on the best interior architects or graphic designers. Signs, advertisements, and boxes were designed by the most prominent artists, for example, Zofia Stryjeńska. Interiors were made with taste and often were quite modern.

You studied in Paris – the mecca of international pastry. What have you brought here and what Polish traditions do you incorporate?

JACEK: In Paris, we learnt modern know-how, professional knowledge and skills at the highest level. We regularly visit Paris: we keep up with the recent trends, visit new pâtisseries, buy books and professional magazines, we try out novelties in our favourite places.

ALBERT: However, the majority of what we offer and our vision on pastry is linked to Polish traditions. We draw inspiration from Ćwierczakiewiczowa, Monatowa, Disslowa. The dessert section at Lukullus – tarts, cream cakes, choux pastries are cosmopolitan, but the baked part is definitely more local. We make a poppy seed brioche or strudel according to Lucyna Ćwierczakiewiczowa's recipe but we also have a quite modern Mori Yoshida's flan.

What is our national pride in the pastry field?

ALBERT: Cheesecake. You won't find such delicious ones anywhere else in the whole world. Our national pride is also yeast cake like poppy seed brioche, Easter baba, and donuts. Thanks to our friends from Paris, we have learnt to value these traditional and simple flavours. When they are created with the use of the best ingredients, and according to the old-fashioned recipes, they can stimulate many more emotions than elaborated colourful velvet confections and glitter glazes.

JACEK: Baked cakes smell, crunch and remind us of our childhood. We are admirers of simple tastes. What can be better than a buttery, aromatic sweet roll straight from the oven, strawberries with whipped cream and vanilla or roasted caramel apples?

And which Polish products would a French pastry chef buy at any price?

ALBERT: Curd for a cheesecake. Bilberry, which they lack in France as people don't pick them in the woods. But above all, pure butter from Grajewo which has no equal in the world. We have tried to add the most expensive butter from Holland, France, and Ireland to puff pastry, but that specific aroma was only to be found in the one from the Grajewo dairy.

Are you planning to open any new places in different cities?

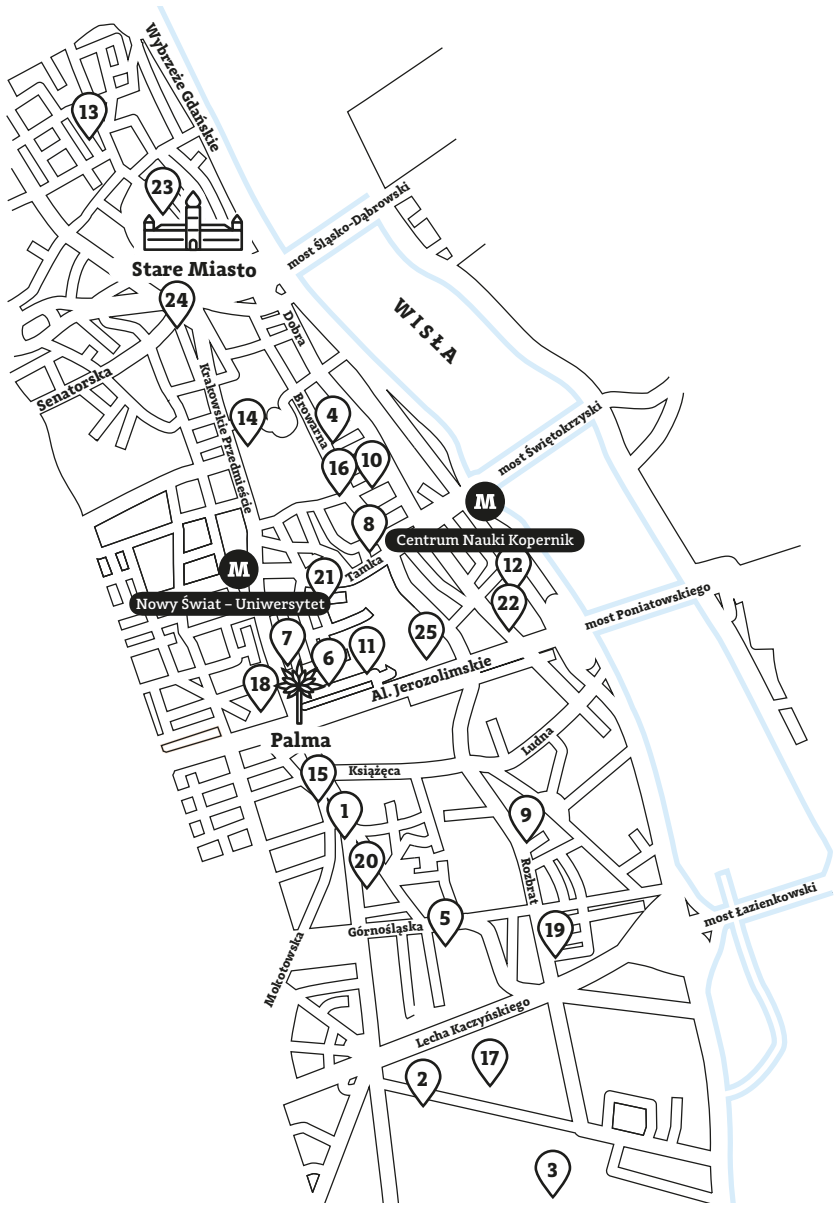
JACEK: Lukullus has been associated with Warsaw for 70 years and it will stay that way. We won't open any new places outside the capital. The quality of our products is of paramount importance to us. We wouldn't like to micromanage. We are aware that in the case of patisserie, too vast an expansion could mean losing control over the quality and we just can't allow it to happen.

The best compliment, you ever heard from a client?

ALBERT: One of our guests when asked about his favourite cake once said: "Passion fruit choux. Because it is filled with happiness."

Chmielna 32
Mokotowska 52a
Walecznych 29
Lisowska 23
CH Złote Tarasy
CH Promenada
www.cukiernialukullus.pl

Trakt Królewski Powiśle i Solec



1. ALE GLORIA
2. ATELIER AMARO*
3. BELVEDERE
4. BEZ GWIAZDEK
5. BRASSERIE WARSZAWSKA
6. CHIANTI
7. DAWNE SMAKI
8. DEKANT
9. DYLETANCI
10. DZIURKA OD KLUCZA
11. ENDORFINA FOKSAL
12. KUCHNIA WARSZAWSKA
13. LA ROTTISERIE
14. MARCONI
15. OLE!
16. PRZYSTANEK POWIŚLE
17. QCHNIA ARTYSTYCZNA
18. RAJ W NIEBIE
19. ROZBRAT 20
20. RUSIKO
21. TAMKA 43
22. THE COOL CAT
23. U FUKIERA
24. WARSZAWSKI SZNYT
25. ZIELONY NIEDŹWIEDŹ

ALE GLORIA

pl. Trzech Krzyży 3

www.alegloria.pl

sous szef: Natalia Czechowska
specjalność: polska kuchnia – misterna, inteligentna, czerpiąca z tradycji, a jednocześnie serwowana we współczesnej aranżacji
projekt wnętrza: Magda Gessler
liczba miejsc: 180

sous chef: *Natalia Czechowska*
specialty: *Polish cuisine – elaborated, intelligent, traditional and served in a modern setting*
interior design: *Magda Gessler*
ilość miejsc: *180*

Magda Gessler, właścicielka

Atelier to połączenie natury i nauki. Stworzyłem własną filozofię gotowania opartą na kalendarzu natury – gdzie sezonowość jest podzielona na 52 tygodnie. Menu atelier nazywam „Momentami", wierząc, że uda nam się zapisać w kulinarnej pamięci naszych gości czymś wyjątkowym. W tym roku ruszamy również z projektem własnej farmy – Forgotten Fields Farm.
Wojciech Modest Amaro

The Atelier is a combination of nature and science. I have created my own philosophy based on nature's calendar, where seasonality is divided into 52 weeks. I call the menu at atelier Moments and I believe that we offer guests an extraordinary culinary experience. This year, we are starting with our new farm project – the Forgotten Fields Farm.
Wojciech Modest Amaro

ATELIER AMARO*

Agrykola 1

www.atelieramaro.pl

szef kuchni: Wojciech Modest Amaro
specjalność: autorska kuchnia polska
liczba miejsc: 28
wyróżnienia: gwiazdka Michelin

chef: *Wojciech Modest Amaro*
specialty: *signature Polish cuisine*
number of seats: *28*
designations: *Michelin star*

BELVEDERE

Łazienki Królewskie

www.belvedere.com.pl

szef kuchni: Sebastian Olma
specjalność: wyrafinowana kuchnia polska w nowoczesnym wydaniu
projekt wnętrza: Boris Kudlička
ilość miejsc: 108 w oranżerii plus 58 w ogrodowym pawilonie

chef: *Sebastian Olma*
specialty: *sophisticated Polish cuisine prepared in a modern way*
interior design: *Boris Kudlička*
number of seats: *108 orangery and 58 in an outdoor pavilion*

Co miesiąc zmieniamy menu. Zabieramy gości w kulinarną podróż po poszczególnych regionach Polski. Używamy wyłącznie produktów stąd. Restauracja otwarta jest pięć dni w tygodniu, a w zasadzie wieczorów, bo serwujemy wyłącznie kolacje.
Robert Trzópek

Our menu changes every month. We take our clients on a culinary trip to different regions of Poland. We use only local products. The restaurant is open five days a week – evenings to be precise because we serve only suppers.
Robert Trzópek

BEZ GWIAZDEK

Wiślana 8

www.bezgwiazdek.com.pl

szef kuchni: Robert Trzópek
specjalność: kuchnia polska w nowej interpretacji
liczba miejsc: 32

chef: *Robert Trzópek*
specialty: *Polish cuisine with a twist*
number of seats: *32*

BRASSERIE WARSZAWSKA

Górnośląska 24

www.brasseriewarszawska.pl

szef kuchni: Mateusz Wichrowski
specjalność: klasyka w najlepszym wydaniu
projekt wnętrza: Bibi Space & Co Co Company
liczba miejsc: 70

chef: *Mateusz Wichrowski*
specialty: *traditional at its best*
interior design: *Bibi Space & Co Co Company*
number of seats: *70*

Marzena Gromelska

CHIANTI

Foksal 17

www.kregliccy.pl

szefowa kuchni: Marzena Gromelska
specjalność: pasta fresca, pasta fatta in casa, bistecca fiorentina
projekt wnętrza: Tarnowski Division
liczba miejsc: 100

chef: *Marzena Gromelska*
specialty: *pasta fresca, pasta fatta in casa, bistecca fiorentina*
interior design: *Tarnowski Division*
number of seats: *100*

DEKANT

Zajęcza 15

www.dekant.com.pl

szefowie kuchni: Patryk Banaszczuk, Grzegorz Lorent
specjalność: steki i owoce morza
projekt wnętrza: Daniel Wasilewski
liczba miejsc: 50

chef: *Patryk Banaszczuk and Grzegorz Lorent*
specialty: *steak and seafood*
interior design: *Daniel Wasilewski*
number of seats: *50*

DYLETANCI

Rozbrat 44a

www.dyletanci.pl

Maciej Sondij i Rafał Hreczaniuk

szef kuchni: Rafał Hreczaniuk
specjalność: kuchnia autorska i wyjątkowy wybór win od Winoblisko
projekt wnętrza: Maciej Sondij
liczba miejsc: 60

chef: *Rafał Hreczaniuk*
specialty: *signature cuisine and an excellent selection of wines from Winoblisko*
interior design: *Maciej Sondij*
number of seats: *60*

Śmiejemy się, że ja byłem dyletantem w dziedzinie gastronomii, Rafał w dziedzinie win. Świetnie się dobraliśmy i wiele od siebie wzajemnie nauczyliśmy. Dzięki temu serwujemy zarówno doskonałe jedzenie, jak i idealnie współgrające z nim wina.
Maciej Sondij, współtwórca Dyletantów i winnicy Dom Bliskowice

We laugh that I was a complete rookie at gastronomy and Rafal at wines. We complement each other and learn. Thanks to this, we serve not only excellent food but also complementing wines.
Maciej Sondij, co-founder of Dyletanci and Dom Bliskowice vineyard

ENDORFINA FOKSAL

Foksal 2

www.endorfinafoksal.pl

szef kuchni: Adam Kowalczyk
specjalność: kuchnia polska i śródziemnomorska z elementami fusion
projekt wnętrza: Joanna Sobierajska Pracownia Dekoratorska
liczba miejsc: 80 restauracja, 350 oranżeria, 15 sala vip

chef: *Adam Kowalczyk*
specialty: *Polish and Mediterranean cuisine with elements of fusion*
interior design: *Joanna Sobierajska Pracownia Dekoratorska*
number of seats: *80 restaurant, 350 orangery, 15 VIP room*

KUCHNIA WARSZAWSKA

Wybrzeże Kościuszkowskie 31/33

www.kuchniawarszawska.pl

szef kuchni: Piotr Bartczak
specjalność: kuchnia polska
liczba miejsc: 150

chef: *Piotr Bartczak*
specialty: *Polish cuisine*
number of seats: *150*

LA ROTISSERIE

Mamaison Hotel Le Regina
Kościelna 12

www.rotisserie.pl

szef kuchni: Piotr Szulc
specjalność: kuchnia francuska w nowoczesnym wydaniu; również elementy kuchni polskiej i innych stron świata
liczba miejsc: 40

chef: *Piotr Szulc*
specialty: *modern French cuisine with elements of Polish and international cuisine*
number of seats: *40*

MARCONI

Hotel Bristol Warsaw
Krakowskie Przedmieście 42/44

www.restauracjamarconi.pl

szef kuchni: Michał Tkaczyk
specjalność: kuchnia polska w nowoczesnej odsłonie
liczba miejsc: 40 plus 20 na tarasie w sezonie letnim

chef: *Michał Tkaczyk*
specialty: *modern Polish cuisine*
number of seats: *40 and 20 on a spring terrace*

Michał Tkaczyk

OLE!

pl. Trzech Krzyży 18

www.ole-restaurant.pl

szef kuchni: Maciej Siąkowski
specjalność: kuchnia śródziemnomorska z akcentami kuchni hiszpańskiej, sezonowane steki z polskiej wołowiny, steki z wołowiny Wagyu
liczba miejsc: 70

chef: *Maciej Siąkowski*
specialty: *Mediterranean cuisine with elements of Spanish cuisine, seasonal steak from Polish and Wagyu beef*
number of seats: *70*

QCHNIA ARTYSTYCZNA

Zamek Ujazdowski
Jazdów 2

www.qchnia.pl

szefowa kuchni: Marta Gessler
specjalność: kuchnia europejska
projekt wnętrza: Marta Gessler
liczba miejsc: 120 zimą,
260 latem z tarasem

chef: *Marta Gessler*
specialty: *European cuisine*
interior design: *Marta Gessler*
number of seats: *120 indoor (winter),*
260 on a terrace (summer)

Marta Gessler

RAJ W NIEBIE

Nowy Świat 21

szefowa kuchni: Ewa Mossakowska
specjalność: hawajskie poke bowle – poza tradycyjnym ahi poke z tuńczykiem również miski z kurczakiem huli huli, krewetkami i tempehem
liczba miejsc: 40

chef: *Ewa Mossakowska*
specialty: *Hawaiian poke bowls – apart from traditional ahi poke with tuna, bowls with chicken huli huli, prawns and tempeh*
number of seats: *40*

ROZBRAT 20

Rozbrat 20

www.rozbrat20.com.pl

szef kuchni: Bartosz Szymczak
specjalność: menu degustacyjne sześcio- lub ośmiodaniowe, które gwarantuje podróż po różnych, zaskakujących czasami smakach i połączeniach
projekt wnętrza: Bibi Space & Co Co Company
liczba miejsc: 36

chef: *Bartosz Szymczak*
specialty: *6- or 8-course tasting menu, which offers a variety of surprising tastes and combinations*
interior design: *Bibi Space & Co Co Company*
number of seats: *36*

TAMKA 43

Tamka 43

www.tamka43.pl

szef kuchni: Piotr Pielachowski
specjalność: nowoczesna międzynarodowa kuchnia autorska
liczba miejsc: 32

chef: *Piotr Pielachowski*
specialty: *modern, signature international cuisine*
number of seats: *32*

Zosia Pazik i Jakub Kaftański

THE COOL CAT

Solec 38

szef kuchni: Jakub Kaftański
specjalność: bao, ramen, kawa, matcha i koktajle
projekt wnętrza: Krzysztof Redzisz, Magdalena Górczyńska
liczba miejsc: 45

chef: *Jakub Kaftański*
specialty: *bao, ramen, coffee, matcha and cocktails*
interior design: *Krzysztof Redzisz and Magdalena Górczyńska*
number of seats: *45*

Bawimy się tym, co robimy. Eksperymentujemy. Bo to nie jest tylko nasza praca, ale też pasja. Dlatego u nas zjesz koreańskie kluski ryżowe z parmezanem zrobione we włoskim stylu. Cały czas szukamy ciekawych połączeń smakowych.
Zosia Pazik, współtwórczyni The Cool Cat

We enjoy what we do. We experiment. Because it is not only our job but our passion as well. That is why, at our restaurant, you can try Korean rice cake with parmesan, made with an Italian twist. We are constantly looking for new, unusual combinations.
Zosia Pazik, co-founder of The Cool Cat

U FUKIERA

Rynek Starego Miasta 27

www.ufukiera.pl

szef kuchni: Maciej Borysiak
specjalność: kuchnia polska
projekt wnętrza: Magda Gessler
liczba miejsc: 130

chef: *Maciej Borysiak*
specialty: *Polish cuisine*
interior design: *Magda Gessler*
number of seats: *130*

WARSZAWSKI SZNYT

Senatorska 2

www.warszawskisznyt.pl

szef kuchni: Rafał Zaręba
specjalność: kuchnia polska w nowoczesnym wydaniu (piętro), kuchnia międzynarodowa ze specjalnościami z grilla opalanego drewnem dębowym (parter)
liczba miejsc: 160

chef: *Rafał Zaręba*
specialty: *modern Polish cuisine (first floor), international cuisine with grill specialties prepared in an oak wood-fired oven (ground floor)*
number of seats: *160*

szef kuchni: Wojciech Deres
specjalność: nowoczesna kuchnia polska: jagnięcina, dziczyzna, polskie ryby; sezonowość
liczba miejsc: 70 plus 52 w letnim ogródku

chef: *Wojciech Deres*
specialty: *modern Polish cuisine: lamb, game, Polish fish, high-quality seasonal products*
number of seats: *70 and 52 in an outdoor garden*

ZIELONY NIEDŹWIEDŹ

Smolna 4

www.zielony.rest

WISŁA

Vistula

W sezonie letnim to jest to miejsce, gdzie wieczorem idzie się w ciemno na jedzenie i picie. Można też samemu upichcić coś przy ognisku na plaży po praskiej stronie.

In the summertime, it is a place where you can go at night for food, drink or cook something yourself at a bonfire on the right side of the river.

Grunt i Woda

Plac Zabaw

BarKa

Food Port

W TEJ OKOLICY POLECAMY RÓWNIEŻ

Here we also recommend

DZIURKA OD KLUCZA

Radna 13

www.dziurkaodklucza.waw.pl

szefowie kuchni: Stanisław Szpilowski, Piotr Królikowski, Adrian Sala, Mariusz Prażnowski
specjalność: kuchnia włoska, makarony, wypieki słodkie
projekt wnętrza: Stanisław Szpilowski, Aneta Pawlińska
liczba miejsc: 22

chefs: *Stanisław Szpilowski, Piotr Królikowski, Adrian Sala and Mariusz Prażnowski*
specialty: *Italian cuisine, pastas, pastries*
interior design: *Stanisław Szpilowski and Aneta Pawlińska*
number of seats: *22*

PRZYSTANEK POWIŚLE

Browarna 6

szef kuchni: Michał Kępiński
specjalność: bistro café z autorską sezonową kuchnią
liczba miejsc: 50

chef: *Michał Kępiński*
specialty: *bistro café with signature, seasonal cuisine*
number of seats: *50*

RUSIKO

Al. Ujazdowskie 22

www.rusiko.pl

szef kuchni: Davit Turkestanishvili
specjalność: tradycyjna kuchnia gruzińska
projekt wnętrza: Barbara Dereń-Marzec
liczba miejsc: 50 plus 24 w letnim ogródku

chef: *Davit Turkestanishvili*
specialty: *traditional Georgian cuisine*
interior design: *Barbara Dereń-Marzec*
number of seats: *50 and 24 in an outside garden*

DAWNE SMAKI

Nowy Świat 49

szef kuchni: Michał Bajerski
specjalność: dziczyzna i regionalne dania kuchni polskiej
liczba miejsc: 150 plus 150 w letnim ogródku

chef: *Michał Bajerski*
specialty: *game and regional dishes from Polish cuisine*
number of seats: *150 and 150 in an outdoor garden*

C·H·I·A·N·T·I
TRATTORIA WŁOSKA

AGNIESZKA KRĘGLICKA

Z podróży dookoła świata do Polski

Od ponad 25 lat na warszawskiej scenie gastronomicznej. Z bratem Marcinem prowadzi restauracje El Popo i Opasły Tom przy Senatorskiej, Chianti na Foksal, greckie Santorini i Meltemi na brzegach Saskiej Kępy i Ochoty, restaurację w Arkadach Kubickiego i w Klubie Bankowca oraz centrum imprezowo-konferencyjne Forteca. Jest autorką bestsellerowych książek kucharskich: „W kuchni u Kręglickich", „Przyjęcia u Kręglickich", „Gotowi, by gotować. Domowa kuchnia polska dla nastolatków". W Fortecy co środę prowadzi rolniczy targ dobrej żywności. Takie bazarki powinny być w każdej dzielnicy.

Kiedy otworzyłaś pierwszą restaurację?

W 1988 roku. Pod koniec roku Marcin przejmuje Restaurację Toruńską, która należy do Społem. Podpisuje z nimi umowę jako ajent. Jest świeżo po studiach ekonomicznych, ja studiuję socjologię. Powstaje Mekong. Z koleżankami zaczynamy tam pracować jako kelnerki. Zupełnie bez doświadczenia. Nie było się gdzie uczyć. Nikt nie wyjeżdżał, nie chodziło się do restauracji. Toruńska to była w zasadzie mordownia, do której schodziło się podejrzane towarzystwo z okolic hotelu Forum.

Dlaczego chińska restauracja?

Marcin jako 16-latek był z ochotniczym hufcem pracy w Holandii i stołował się u Chińczyków. To jedzenie go zachwyciło. W tym czasie w Warszawie był Szanghaj, w którym serwowano schabowe, i Towarzystwo Przyjaźni Polsko-Chińskiej, gdzie pani otwierała okienko o piętnastej i wydawała dwa podobne azjatyckie dania dla tłumu chętnych. W kolejce do tego okienka Marcin robił swój biznesplan, wymyślał, jak zorganizować to lepiej. Trafił na ogłoszenie: „Chińczyk z pochodzenia szuka partnera do prowadzenia restauracji". I tak poznał Kena, który właściwie był Wietnamczykiem, więc na początku w Mekongu mieszały się różne wschodnie kuchnie. Na wyposzczonym rynku Mekong odniósł niebywały sukces. Wystartował w lutym 1989 roku, w czerwcu mamy pierwsze wolne wybory i zaraz potem Marcin przejmuje to od Społem jako prywatny właściciel.

Przełomowy moment dla Polski i dla was.

Okres romantyczny, kompletny brak wiedzy połączony z entuzjazmem, oddaniem sprawie i młodzieńczym zapałem. Zrozumieliśmy, jaką niesamowitą energię daje przyjmowanie gości, ich dobre recenzje. I całkiem niezłe pieniądze. Pracując w Mekongu jako kelnerka, byłam w stanie się utrzymać z samych napiwków.
Po kilku latach nabrałam śmiałości, by zawalczyć o swoją pozycję. Gdy rozważaliśmy perspektywy rozwoju, postawiłam się: „Albo robimy to jako partnerzy, albo ja odchodzę". I mój starszy brat na to przystał. Ma wielkie serce, mógł mnie kopnąć w tyłek.

Jak wam się razem pracowało?

Żarliśmy się. On na pewno w myślach mnie wiele razy wyrzucał, ja wyobrażałam sobie własną restaurację. W małżeństwie można się rozejść. Z bratem nie bardzo. Rodzice pomagali tonować te spory. To było trudne, ale twórcze.

Zrozumieliśmy, że razem jesteśmy dużo skuteczniejsi. Liderem jest Marcin. Ale mam wystarczającą siłę, żeby oddając mu przywództwo, nie tracić siebie. Pomogło mi w tym pisanie do „Wysokich Obcasów", działanie w Slow Foodzie, macierzyństwo – nie stałam w miejscu, robiłam swoje.

Lata 90. należą do was.
W 1992 otwieramy El Popo, 1995 – Santorini, 1996 – Chianti.

Postawiliście na kuchnie świata. Polacy byli tego spragnieni?
Tak, byliśmy bardzo wyposzczeni i ciekawi świata. Najważniejsze było dla nas, żeby mieć szefów kuchni obcokrajowców, bo oni uwiarygadniali nasze pomysły. Wtedy to było znaczące, bo kucharze z zagranicy wcale się tak nie rwali, żeby osiedlać się w Polsce. Chyba że się zakochiwali w Polkach. My też dużo podróżowaliśmy. Nie było internetu, wszystkiego trzeba było bezpośrednio doświadczać. Z meksykańską kuchnią byliśmy w zasadzie pierwsi, bo wtedy ta moda nawet w Stanach dopiero raczkowała, do Europy jeszcze nie dotarła.

Po Meksyku postawiliście na kuchnię europejską.
Byliśmy utrudzeni walką o zaopatrzenie, nie było specjalistycznych hurtowni. Sami sprowadzaliśmy statkami produkty z końca świata, przechodząc procedury celne, sanitarne. Mieliśmy dość egzotyki. Wybraliśmy Grecję, do której Polacy wyjeżdżali coraz częściej na wakacje. W Santorini przeprowadzała ze mną wywiad Tessa Capponi-Borawska i zapytała: „ A dlaczego nie zrobicie włoskiej kuchni?". Wow. Czy potrafimy? Po Chianti otworzyliśmy też francuski Absynt.

Dlaczego zniknął?
To był zły moment. Przyszedł kryzys ekonomiczny, a my postawiliśmy na francuską kuchnię, która kojarzy się z przepychem, ostrygami i szampanem. Paradoksalnie to ta właśnie restauracja, gdy Michelin wszedł do Polski, dostała prestiżowe wyróżnienie Bib Gourmand. Rozdzieliliśmy ekipę i otworzyliśmy dwa nowe miejsca: Arkady Kubickiego i Opasły Tom.

Dochodzimy do Polski, lokalnej kuchni i do dnia dzisiejszego. Otworzyliście też w międzyczasie rolniczy targ dobrego jedzenia. To jest teraz kierunek, który najbardziej cię interesuje?
Podróż dookoła świata była potrzebna, by docenić kuchnię polską. Mamy fantastyczne produkty, które zasługują na współczesną kulinarną interpretację. Opasły Tom, Arkady i nasz catering w tym się specjalizują. A ja dojrzałam do tego, by sprawdzić, jak ten nasz wyjątkowy, lokalny produkt powstaje. Rewitalizujemy z mężem opuszczone gospodarstwo rolne i przygotowujemy się do ekologicznych upraw. Przywracamy ziemię do życia.

From world travels and back to Poland

She has been present on the Warsaw gastronomy scene for over twenty-five years. Together with her brother Marcin, she runs eight restaurants: El Popo and Opasły Tom on Senatorska Street, Chianti on Foksal„ Greek Santorini in Saska Kępa and Meltemi in Ochota, at Arkady Kubickiego and Klub Bankowca. There is also Forteca – an event-conference centre. She is also an author of the bestselling culinary books: "W kuchni u Kręglickich", "Gwiazdka. W garnku i kieliszku", "Przyjęcia u Kręglickich", "Gotowi, by gotować. Domowa kuchnia polska dla nastolatków". Every Wednesday, she runs the Good Food Market at Forteca.

When did you open your first restaurant?
In 1988. At the end of the year, Marcin took over Restauracja Toruńska which belonged to Społem. He signed a lease contract. He had just finished economics, I was studying sociology. Mekong opened. Together with my friends, we worked there as waitresses. Completely without any experience. There was no place where we could get any knowledge. No one was traveling abroad and no one went to restaurants. Toruńska was actually a complete barrelhouse which was visited by suspicious clients from around the Forum Hotel.

Why a Chinese restaurant?
When Marcin was sixteen years old, he was at the Voluntary Labour Corps (OHP) in Denmark and used to dine at the Chinese restaurants. He was fascinated by this cuisine. At that time in Warsaw, there was Szanghaj, where they had pork chops (schabowe) and the Polish-Chinese Friendship Association

where, at 3 PM, a lady served two similar Asian dishes. While waiting in line for his turn, Marcin set up a business plan. He was thinking how to do it better. He came across an ad: "A Chinese man is looking for a partner to run a restaurant". And this is how he met Ken, who is actually Vietnamese, so at the beginning at Mekong, you could eat a mixture of these two cuisines.
Mekong was an enormous success in this Asian food desert. In February 1989, it opened, in June, we had the first free elections in our country and, right after that, Marcin took over this place – this time as a private owner.

A breakthrough moment for Poland and you.
Quite a romantic period, a complete lack of knowledge combined with enthusiasm, devotion and juvenile spirits. We realized what incredible energy one can get from receiving guests and their good reviews. Not to mention, a decent income. Working at Mekong, as a waiter I was able to live off my tips.
After a few years, I became bold enough to fight for a better position. When we were discussing further ways of development, I stood up to Marcin and said: "Either we do it as partners or else I quit". And my elder brother agreed to my terms. He has a kind heart. He could have kicked me in the behind.

How was it working together?
We fought a lot. I'm sure that in his mind, he fired me on numerous occasions. I, on the other hand, was dreaming about my own restaurant. In marriage, you can divorce, with your brother, it is something completely different. Our parents used to tone down the disputes. That wasn't easy, but very creative. We came to the conclusion that, together, we are more effective. Marcin is a leader. However, I have enough strength to allow him to lead and simultaneously not lose myself. Writing for the weekly "Wysokie Obcasy", my activities at Slow Food, motherhood – it all helped me. I wasn't stuck in one place. I was doing my own things.

The 90s belong to you.
In 1992, we open El Popo, 1995 – Santorini, 1996 – Chianti.

You decided on international cuisine. Were Polish people hungry for this?
Yes, they were literally starving and curious about the world. The most important thing for us was to have a team of foreign chefs because they made our vision more credible. It was crucial but chefs from abroad weren't so eager to live in Poland, unless they fell in love with a Polish woman. We traveled a lot. There was no Internet, we had to experience everything directly. We were actually the first on the market with Mexican cuisine as this trend was in its infancy in the United States and didn't reach Europe yet.

After Mexican cuisine, you focused on European.
We were tired of the constant struggles with supplies as there were no specialty wholesale companies in Poland at the time. We used to import products ourselves from the distant corners of the world, dealing with customs and sanitary procedures. We were drained by exotic things. We finally settled on Greek cuisine where Polish people used to travel more often for holidays.
One day, Tessa Capponi-Borawska did an interview with me at Santorini and asked me: "Why don't you try Italian cuisine?". Wow. Can we do it? After Chianti, we opened the French Absynt.

Why did it vanish?
It was a bad moment. There was the economic crisis, and we decided on French cuisine, which is associated with splendor, oysters, and champagne. Paradoxically, this restaurant, when Michelin came to Poland, got the Bib Gourmand designation. We split our team and opened two other restaurants: Arkady Kubickiego and Opasły Tom.

We are growing in Poland, both in terms of local cuisine and the current times. In the meantime, you opened the Good Food Market. Is that what interests you most?
All these travels around the world were needed to appreciate Polish cuisine. We have fantastic products which deserve modern culinary interpretations. Opasły Tom, Arkady and our catering specialize in this. And I have been able to check how these unique, local products are made. Together with my husband, we are revitalizing an agricultural farm and we are preparing to have ecological crops. We are bringing the soil to life.

www.kregliccy.pl

DANIEL PAWEŁEK

Tu jesteśmy zakotwiczeni

Właściciel pięciu restauracji skupionych w Ferment Group: Butchery & Wine, Brasserie Warszawska, Rozbrat 20, Kieliszki na Próżnej i Kieliszki na Hożej. Przez ostatnie siedem lat rewolucjonizował warszawską gastronomię, wykorzystując swoje ponad 15-letnie doświadczenie zdobyte za granicą. Jeśli chodzi o nowoczesną kuchnię polską, poprzeczkę ustawił bardzo wysoko.

CZŁOWIEK od KUCHNI
LOCAL HERO

Kuchnia polska to wasza specjalność?
Absolutnie tak! Każda z moich restauracji ma swój styl i inne menu, ale łączy je polski produkt i nowoczesne podejście do tradycyjnych dań.

Brasserie Warszawska ma powstańczą kotwicę w logo. Patriotyzm lokalny?
Chcieliśmy pokazać, że jest zakotwiczona w historii warszawskiej gastronomii. Nawiązujemy do francusko-polskiego sznytu, który obecny był tu przed wojną. Te kuchnie bardzo dobrze się łączą i uzupełniają. Przez ostatnie pięć lat Brasserie Warszawska pięknie się spatynowała, naprawdę wygląda tak, jakby była tutaj od lat 30. XX wieku.
W maju 2017 szef Brasserie Warszawskiej Mateusz Wichrowski wprowadził do menu pierogi ruskie z czarną truflą i consommé cebulowym. Nie wiedzieliśmy, że tak bardzo pokochają je goście z zagranicy, którzy znużeni są już naszymi pierogami, bigosem czy śledziem, a jednak chcą

zjeść coś polskiego. To danie klasyczne i polskie, ale w zupełnie nowej, świeżej odsłonie.
W menu znajdziesz też sztukę mięsa w rosole, dorsza à la Pożarski, pstrąga w galarecie z dashi, ostrygi, tatara, ślimaki po burgundzku czy steki.

W stekach chyba bardziej specjalizuje się wasze Butchery & Wine?
Tak, ale serwujemy je też w innych naszych lokalach. Jako pierwsi wprowadziliśmy do menu „stek rzeźnika", wróciliśmy też do zapomnianego tuku, czyli szpiku kostnego. Od początku sami sezonujemy polską wołowinę i uważam, że może ona konkurować z mięsem chociażby z Australii.

Da się w Polsce kupić dobre mięso?
Oczywiście, że tak. To tylko kwestia ceny. Nie ma czegoś takiego jak dobre i tanie mięso.
Produkcja wołowiny drgnęła w Polsce dwa lata temu, po raz pierwszy od dwudziestu lat. Coraz więcej osób zajmuje się hodowlą, również na mniejszą skalę. I mamy fantastyczną wołowinę – nie tylko z byków, ale też ze starych krów mlecznych. Standardy są pilnowane, pracownicy ubojni uczą się szacunku do zwierząt.
Coraz więcej ludzi chce jeść zdrowo, smacznie. Są gotowi wydać więcej na dobrej jakości jedzenie. W ten sposób wszyscy kształtujemy rynek.

Nie jest to idealistyczne myślenie? Świadomi konsumenci to na razie promil społeczeństwa.
Ale spójrzmy, co stało się na świecie. Skąd się wzięły produkty bio i organic w dużych sieciach supermarketów? One nie robią tego dla idei. Ludzie zaczęli to kupować, zapotrzebowanie wzrasta.

Kieliszki na Hożej i Próżnej też są bardzo polskie.
Za te restauracje odpowiada moja żona Beata, która od dziesięciu lat zajmuje się też importem win. Wiele wspólnie podróżujemy i z jednej z takich podróży do Australii przywieźliśmy pomysł na Kieliszki na Próżnej. Dorzuciliśmy klimat hiszpańskich tapas, w których jedzenie serwowane jest na mniejszych talerzykach.
Oczywiście tu również stawiamy na polskie dania i produkty. W Kieliszkach na Próżnej zjesz kluski śląskie, pasztetówkę czy polskie zupy. Podobnie na Hożej – dużo tam miodów, octów, jest pączek z kaczką czy kluski z serem. Promujemy też polskie wina.

W Rozbrat 20 pieczecie własny chleb.
To kolejna nasza pasja i duże wyzwanie. Ale Rozbrat 20 to przede wszystkim menu degustacyjne i połączenia smaków, które mogą wydawać się nieoczywiste. Bartosz Szymczak to charyzmatyczny szef kuchni, ma wielki talent.

Przez ostatnich kilka lat bardzo dużo wydarzyło się w warszawskiej gastronomii.
Wkroczyło pokolenie czterdziestolatków, którzy doświadczenie zdobywali poza granicami Polski, w najlepszych restauracjach, u boku największych szefów kuchni. Wojtek Amaro, Jacek Grochowina, Darek Barański – to oni zapoczątkowali te zmiany.
Wiele jest jeszcze do zrobienia. Pokazujemy światu, że warto do nas przyjeżdżać, że polska kuchnia jest na najwyższym światowym poziomie, a Warszawa to miejsce, w którym wszystko się zaczęło.

We are anchored here

An owner of five restaurants belonging to the Ferment Group: Butchery&Wine, Brasserie Warszawska, Rozbrat 20, Kieliszki na Próżnej and Kieliszki na Hożej. For the past seven years, he has been revolutionizing gastronomy in Warsaw, taking advantage of his fifteen years of experience gained abroad. When it comes to modern Polish cuisine, he has set the bar high.

So Polish cuisine is your specialty?
Absolutely, yes! Each of my restaurants has its own style and a different menu, but what links them are Polish products and a modern approach to traditional dishes. Brasserie Warszawska has an emblem of the Kotwica (Anchor) on its logo.

Local patriotism?
We wanted to show that it is deeply rooted in the history of Warsaw gastronomy. This is how we are referring to the Polish-French elegance which was ubiquitous here before the war. These cuisines very much compliment each other. For the last five years, Brasserie Warszawska has matured with

style. It looks as if it was here from the 1930s. In May 2017, Mateusz Wichrowski, the chef of Brasserie Warszawska, introduced cheese-and-potato dumplings (pierogi ruskie) with black truffle and onion consomme to our menu. We didn't expect that it would be such a success among our foreign guests who are bored with traditional pierogi dumplings, sauerkraut-and-meat-stew (bigos) or herring but they still want something Polish. And this dish turned out to be just perfect. Very traditional and Polish, yet in a completely, new version. You will find cuts of meat in chicken broth, skrei cod à la Pożarski, trout in jelly with dashi, oysters, tartare, snails bourguignon and steak on the menu.

Your Butchery&Wine specializes mainly in steak.
Yes, but we serve them also at our different restaurants. We were the first ones who introduced butcher's steak to our menu. We also came back to the long-forgotten dish: bone marrow. From the very beginning, we have been seasoning Polish beef, and I can say it is an excellent competition to Australian beef.

Can you buy good meat in Poland?
Of course. It is only a matter of price. There is no such thing as good and cheap meat.
Beef production started to flourish again in Poland two years ago for the first time in twenty years. Many people took up breeding also on a smaller scale. We have fantastic beef, not only from bulls, but also from milk cows. Standards are observed and slaughterhouse workers are learning to respect the animals.
More and more people want to eat healthy and well. We are ready to spend more on good quality food. This is how we are all shaping the market.

Isn't it a bit idealistic thinking? Conscious customers account for a small percentage of society.
Let's just have a closer look what is happening in the world. Where did all these eco-products in the big chain supermarkets come from? These shops are not doing it for art's sake. People started buying, and the demand is increasing.

Kieliszki na Hożej and Próżnej are also very Polish.
The person responsible for these restaurants is my wife Beata who has been dealing with wine import for over ten years. We travel a lot together. During one of our trips to Australia, we were inspired to create Kieliszki na Próżnej. We boosted the atmosphere with the vibe of a non-pretentious tapas bar where food is served on smaller plates.
I wouldn't be myself if I didn't relate to the Polish dishes and products. At Kieliszki na Próżnej, you can eat Silesian dumplings, liverwurst or Polish soups. Similarly at Kieliszki na Hożej – there is a lot of honey and vinegar, there are doughnuts with duck or dumplings with cheese. We promote Polish wines as well.

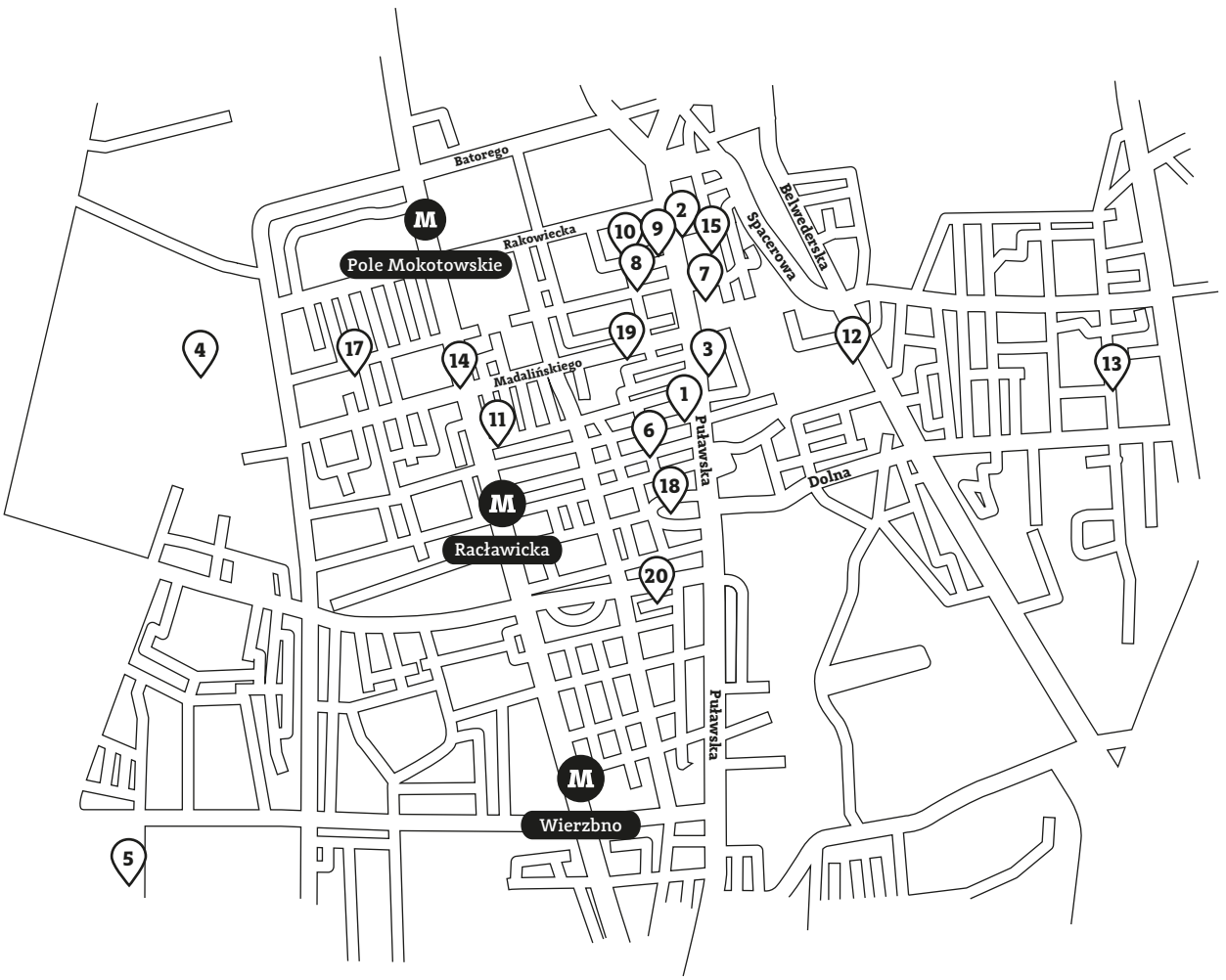
At Rozbrat 20, you bake your own bread.
This is our next passion and challenge. However, Rozbrat focuses mainly on a tasting menu and combining flavours which, at first glance, may not seem so obvious. Bartosz Szymczak is a charismatic chef with great talent.

Do you feel fulfilled?
Yes, I do, because I know that we have set standards. However, I am constantly challenging myself because I want to compete with the best in the world.

In recent years, much has happened in the Warsaw gastronomy.
A new generation has stepped up. They gained experience abroad, at the best restaurants, worked with the best chefs. Wojtek Amaro, Jacek Grochowina, Darek Barański – these are the people who are stimulating change.
Much has to be done. Let's show the world that Poland is worth visiting, that Polish cuisine is competitive at the highest international level. And, finally, that Warsaw is the place where it all started.

www.fermentgroup.pl

Mokotów



1. AKADEMIA
2. BASIL & LIME
3. CAFÉ MOZAIKA
4. CASABLANCA BIAŁY KAMIEŃ
5. FOOD LAB STUDIO
6. GRINGOBAR
7. HALKA
8. KANAPA
9. L'ARC VARSOVIE
10. L'ENFANT TERRIBLE
11. LOKAL NA RYBĘ
12. MAŁA POLANA SMAKÓW
13. MIELŻYŃSKI
14. PAPU
15. RÓŻANA
16. SCHABOWY
17. TYGIEL
18. VEGEMAŁPA
19. WARS I SAWA W NOWYM
20. ZIELNIK

AKADEMIA

Różana 2

www.restauracjaakademia.pl

szefowa kuchni: Justyna Ławrynowicz
specjalność: kuchnia polska
liczba miejsc: 70

chef: *Justyna Ławrynowicz*
specialty: *Polish cuisine*
number of seats*: 70*

CAFÉ MOZAIKA

Puławska 53

www.restauracjamozaika.pl

szef kuchni: Michał Strulak
specjalność: kuchnia polska i śródziemnomorska
projekt wnętrza: A+D Dariusz Gocławski
liczba miejsc: 120

chef: *Michał Strulak*
specialty: *Polish and Mediterranean cuisine*
interior design: *A+D Dariusz Gocławski*
number of seats: *120*

CASABLANCA BIAŁY KAMIEŃ

Żaryna 2b

www.casablancawaw.com.pl

szef kuchni: Grzegorz Wroński
specjalność: tapasy i pasty znane z kuchni marokańskiej
liczba miejsc: 200

chef: *Grzegorz Wroński*
specialty: *Moroccan tapas and spreads*
number of seats: *200*

KANAPA

Narbutta 10

brand chef: Yaroslav Artiukh
specjalność: nowoczesna kuchnia ukraińska
liczba miejsc: 140

brand chef: *Yaroslav Artiukh*
specialty: *modern Ukrainian cuisine*
number of seats: *140*

Yaroslav Artiukh

L'ARC VARSOVIE

Puławska 16

www.larc.pl

szef kuchni: Marcin Legat
specjalność: homary, owoce morza (największy wybór ostryg w Warszawie)
liczba miejsc: 50

chef: *Marcin Legat*
specialty: *lobster, seafood (the best choice of oysters in Warsaw)*
number of seats: *50*

L'ENFANT TERRIBLE

Sandomierska 13

www.eterrible.pl

szef kuchni: Michał Bryś
specjalność: kuchnia autorska, menu degustacyjne, karta dań zmieniana sezonowo
liczba miejsc: 40

chef: *Michał Bryś*
specialty: *signature cuisine, tasting menu, seasonal menu*
number of seats: *40*

Michał Bryś

MAŁA POLANA SMAKÓW

Belwederska 13

www.polanasmakow.pl

szef kuchni: Andrzej Polan
specjalność: kuchnia polska w autorskim wydaniu
liczba miejsc: 20 plus 25 w letnim ogródku

chef: *Andrzej Polan*
specialty: *Polish signature cuisine*
number of seats: *20 and 25 in an outdoor garden*

Andrzej Polan

MIELŻYŃSKI NA CZERSKIEJ

Czerska 12

www.mielzynski.pl

szef kuchni: Tomasz Binio
specjalność: unikalne połączenie składu win z wine barem i restauracją
liczba miejsc: 120

chef: *Tomasz Binio*
specialty: *unique combination of wine cellar with a wine bar and restaurant*
number of seats: *120*

PAPU

al. Niepodległości 132/136

www.restauracjapapu.pl

szefowie kuchni: Krzysztof Soszyński, Piotr Leśniewski
specjalność: kuchnia polska
liczba miejsc: 90

chef: *Krzysztof Soszyński and Piotr Leśniewski*
specialty: *Polish cuisine*
number of seats: *90*

RÓŻANA

Chocimska 7

www.restauracjarozana.com.pl

szef kuchni: Mariusz Ostrowski
specjalność: kuchnia polska, europejska, dania sezonowe, domowe lunche i obiady w weekendy, desery robione na miejscu przez cukierników
liczba miejsc: 130

chef: *Mariusz Ostrowski*
specialty: *Polish, European cuisine, seasonal dishes, home-style lunches and dinners at weekends, desserts prepared on site by pastry chefs*
number of seats: *130*

ZIELNIK

Odyńca 15

www.restauracjazielnik.pl

szef kuchni: Paweł Wojtkowski
specjalność: kuchnia polska
liczba miejsc: 60

chef: *Paweł Wojtkowski*
specialty: *Polish cuisine*
number of seats: *60*

W TEJ OKOLICY POLECAMY RÓWNIEŻ

Here we also recommend

szef kuchni: Thanawat Na Nagara
specjalność: autentyczna kuchnia tajska certyfikowana przez rząd Królestwa Tajlandii znakiem jakości Thai Select
liczba miejsc: 35

chef: *Thanawat Na Nagara*
specialty: *authentic Thai cuisine, granted a "Thai Select Premium" certification by the Government of Thailand*
number of seats: *35*

BASIL & LIME

Puławska 27

www.basil-lime.pl

GRINGOBAR

Odolańska 15

www.gringobar.pl

szefowie kuchni: Piotr „Saper" Sapożnikow, Maciej „Bilon" Bilka
specjalność: kuchnia meksykańska; burrito, chili con carne
projekt wnętrza: Kasia Walicka (Studio Zero)
liczba miejsc: 30

chefs: *Piotr "Saper" Sapożnikow and Maciej "Bilon" Bilka*
specialty: *Mexican cuisine, burrito, chili con carne*
interior design: *Kasia Walicka (Studio Zero)*
number of seats: *30*

szef kuchni: Cezary Paweł Nabożny
specjalność: kuchnia polska z nutą nowoczesności; gęsina, kaczka
projekt wnętrza: ORB Studio Justyna Jabłońska i Wojciech Niewiński
liczba miejsc: 130

chef: *Cezary Paweł Nabożny*
specialty: *modern Polish cuisine, goose, duck*
interior design: *ORB Studio Justyna Jabłońska and Wojciech Niewiński*
number of seats: *130*

HALKA

Puławska 43

www.restauracjahalka.pl

LOKAL NA RYBĘ

Kwiatowa 1/3/5

www.lokalnarybe.pl

szef kuchni: Bartosz Lisek
specjalność: algi, małże, śledzie, ośmiornice
liczba miejsc: 28

chef: *Bartosz Lisek*
specialty: *seaweed, mussels, herring, octopus*
number of seats: *28*

SCHABOWY

Obrzeżna 1

szef kuchni: Mateusz Suchecki
specjalność: schabowy w trzech odsłonach
liczba miejsc: 33

chef: *Mateusz Suchecki*
specialty: *pork chop (schabowy) prepared in 3 ways*
number of seats: *33*

TYGIEL

Narbutta 83

www.tygiel.rest

szefowa kuchni: Jagna Niedzielska
specjalność: miejska kantyna z codziennie zmienianym menu i zasadą „zero waste”
projekt wnętrza: Wojtyś Wójtowicz Architekci
liczba miejsc: 30

chef: *Jagna Niedzielska*
specialty: *urban cantine with a menu that changes daily, zero-waste approach*
interior design: *Wojtyś Wójtowicz Architekci*
number of seats: *30*

VEGEMAŁPA

Racławicka 7

specjalność: kuchnia wegańska, falafel, burger, pizza, kimchi, miso
liczba miejsc: 25 plus 35 w letnim ogródku

specialty: *vegan cuisine, falafel, burger, pizza, kimchi, miso*
number of seats: *25 and 35 in an outdoor garden*

WARS I SAWA W NOWYM

Nowy Teatr
Madalińskiego 10/16

szefowie kuchni: Iga i Marcin Sekuła
projekt wnętrza: Małgorzata Szczęśniak
liczba miejsc: 70

chefs: *Iga and Marcin Sekuła*
interior design: *Małgorzata Szczęśniak*
number of seats: *70*

GRZEGORZ ŁAPANOWSKI

Żyć godnie, jeść przyzwoicie

Kucharz, osobowość świata kulinariów, twórca Food Lab Studio i Fundacji „Szkoła na Widelcu". W 2017 roku w Ogrodzie Botanicznym Uniwersytetu Warszawskiego po raz pierwszy zorganizował Warszawski Festiwal Kulinarny.

CZŁOWIEK od KUCHNI
LOCAL HERO

Jedzenie i rośliny to twoje dwie wielkie miłości. Która większa?
Na szczęście nie muszę wybierać. Zresztą one są bardzo ze sobą związane. Moja przygoda z roślinami zaczęła się w kuchni. Już w dzieciństwie, kiedy mama zerwała po raz pierwszy pomidora czy malinę z grządki. Dziadkowie chodzili na grzyby i namiętnie uprawiali swój ogród. Jeździliśmy w góry. Nigdy nie zapomnę widoku lasu w okolicach Szklarskiej Poręby. Bujna i żywa zieleń, ukształtowanie terenu, skały, które zrastają się z mchem i z potokami – wszystko to tworzy niesamowitą, inspirującą całość.

W wielkim mieście można o tym zapomnieć. Tu dominuje beton.
Moje miasto idealne to takie, w którym architektura łączy się z zielenią. Chciałbym żyć w mieście, w którym są ścieżki rowerowe, parki, dobrze zaprojektowane przestrzenie publiczne. W którym rządzi człowiek, a nie samochód. W Warszawie obserwuję dużo pozytywnych zmian. W końcu to roślina jest naszym łącznikiem z planetą, a nie beton. Nie wzięliśmy się z betonu. Musimy dbać o jakość życia. Każdy z nas zasługuje na to, żeby żyć godnie, jeść przyzwoicie.

Zwłaszcza że mamy wybór.
Niby tak, ale wciąż jest segregacja społeczna związana z jedzeniem.

Ktoś uboższy nie kupi dobrych warzyw na bazarze pod Halą Mirowską?
Tu nie chodzi tylko o pieniądze, ale o dostęp do wiedzy. Jeśli chodzi o edukację żywieniową, zauważamy spychologię – rodzice często zrzucają odpowiedzialność na szkołę, a szkoła na rodziców. Dorośli często są zagonieni i sami jedzą byle jak. Dzieci nie mają skąd brać dobrego przykładu. Wystarczy przeanalizować sytuację w Stanach czy Wielkiej Brytanii, aby zrozumieć, że zapłacimy za to wysoką cenę.
To jest też powód, dla którego robimy Warszawski Festiwal Kulinarny. Miejsce – Ogród Botaniczny UW – nie było przypadkowe. To tam znaleźliśmy zaplecze naukowe, ludzi, którzy wiedzą, w jakim kierunku zmierza nasza planeta. To dobre pole do dialogu – kucharzy z naukowcami, projektantów z producentami żywności.

Ludzie przychodzili na wykłady?
Byłem zaskoczony, gdy w niedzielę rano była pełna sala. Warszawiacy łakną wiedzy, dlatego moim marzeniem jest zbudowanie Wyższej Szkoły Gastronomicznej połączonej z instytutem, który promowałby polskie produkty i polską gastronomię.

Czy istnieje coś takiego jak warszawska scena gastronomiczna? Co nas wyróżnia?
Na pewno nie mamy się czego wstydzić. Porównujemy się do Kopenhagi, Barcelony, Berlina, ale powinniśmy wyzbyć się kompleksów. Zachowując oczywiście poczucie realizmu ekonomicznego, bo to klient kształtuje tę scenę. Na świecie widać zmiany. Coraz popularniejsza jest bistronomia – superprodukt, ale też przystępna cena, luźna atmosfera. Warszawa kulinarna jest bardzo różnorodna, konkurencyjna, dynamicznie się rozwija. Mamy świetne produkty, dobre mięso i przetwory owocowe, coraz mocniejsi jesteśmy też w wegetariańskiej i wegańskiej kuchni. Są dobre piekarnie i cukiernie. To, czego nam jeszcze brakuje, to nowa interpretacja polskiej kuchni. W tej dziedzinie jest jeszcze wiele do zrobienia.

Przyjezdni tego szukają.
Nie wiadomo, do czego się odwoływać. Wstydzimy się często kuchni PRL-u, a może trzeba poszukać głębiej, w dwudziestoleciu międzywojennym? To już wymaga sporego wysiłku. To jest wyzwanie – poszperać w archiwach i dostosować tę kuchnię do dzisiejszych realiów. Tak by była lżejsza i bogatsza w składniki odżywcze.

Edukujesz dzieci, opowiadasz im o dobrym, zdrowym jedzeniu. Jesteś optymistą?
Nie wierzę w rewolucję, wierzę w ewolucję. W tytaniczną pracę wierzę, bo to jedyne, co umiem.

Live well, eat decently

An acclaimed chef and culinary personality, founder of the Food Lab Studio and an educational project called Szkoła na Widelcu (trans.: School of Fork). In 2017, he co-organized the first annual Warsaw Culinary Festival at the University of Warsaw Botanic Garden.

Food and plants – your two true passions. Which one is stronger?
Thank goodness I don't have to choose. Besides, they are both related. My adventure with plants started in the kitchen, during my childhood, when my mom picked a tomato for the first time or plucked a raspberry from the bush. My grandparents used to go mushroom hunting and passionately cultivated their garden. We used to go to the mountains. I will never forget the view near Szklarska Poręba. The greenery was so lush and verdant, landscape, rocks covered with moss and the streams! Such things create an extraordinary inspiration.

You can easily forget about all these things when you live in a big city. Here concrete is dominant.
My ideal city is a combination of architecture and greenery. I'd love to live in a city with bike lanes, parks, well-designed public spaces. Where people rule, not cars. I can see such changes happening in Warsaw right now.
All in all, plants are our connection to our planet, not concrete. We weren't born out of concrete. We have to take care of the quality of life. Every one of us deserves to live well, eat decently.

Especially considering that we have a choice.
Apparently yes, but we still have social segregation when it comes to food.

Someone less well-off will not buy vegetables on the market at Hala Mirowska?
It is not only about money but access to education. When it comes to food, we observe some sort of "let George do it" attitude. No one feels responsible. Parents blame schools, schools blame parents. And parents are mostly in a constant hurry and eat trash food themselves. Children don't have good examples to follow. Research conducted in the United States or Great Britain reveal that we will pay a high price for this situation. This is the reason we organize the Warsaw Culinary Festival. The choice of venue, the University of Warsaw Botanic Garden, was not random. There we found excellent infrastructure and people who know which direction our planet is heading. It is a good option for building dialogue, exchanging views and opinions between chefs and scientists, designers and food manufacturers.

Did people attend the lectures?

I was amazed when I came, and the room was full on a Sunday. The Varsovians are hungry for knowledge. Thus, my biggest dream is to build a High School of Gastronomy linked to the Institute which will promote Polish products and gastronomy.

Is there something like the Warsaw gastronomy scene? What differentiates us?

Undoubtedly, there is nothing we should be ashamed of. We tend to compare ourselves to Copenhagen, Barcelona or Berlin but we need to get rid of any inferiority complex. Of course, bearing in mind our economic reality because the client is the one who shapes this scene. You can observe changes happening all around the world. Bistro-gastronomy is growing in popularity – good products at an affordable price in a friendly atmosphere. Warsaw's culinary scene is diverse, competitive and is developing rapidly. We have fresh products, good meat and fruit preserves. We are getting stronger when it comes to vegetarian and vegan cuisine. We have good bakeries and patisseries. What we are missing is a modern interpretation of our Polish cuisine. There is still much room for improvement.

What are visitors to Warsaw looking for?

We don't know where to relate to. We are ashamed of communist cuisine, so maybe we have to dig deeper to the interwar period? And this requires some efforts. It is a challenge – rummaging through archives and adjusting this cuisine to our reality so it could be lighter and nutritious.

You have been educating children, telling them about tasty and healthy food. Are you an optimist?

I don't believe in revolution. I believe in evolution, in titanic work because it is the only thing I know how to do.

www.foodlabstudio.pl
www.szkolanawidelcu.pl
www.warszawskifestiwalkulinarny.pl

Food Lab Studio, Racjonalizacji 5 lok. 102

EAT POLSKA

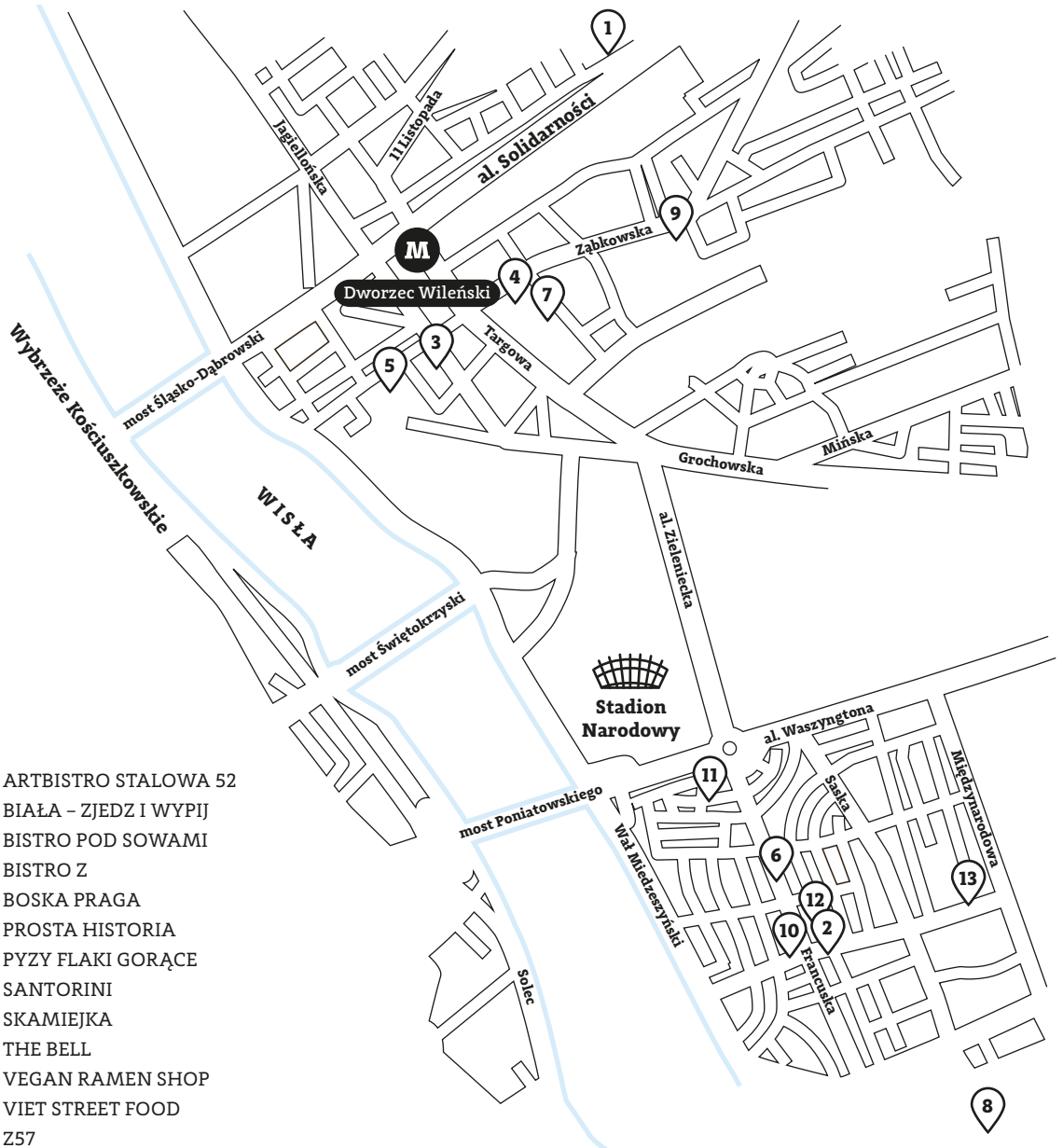
www.eatpolska.com

FOOD TOUR

BEER TOUR

VODKA TOUR

Prawa strona Wisły



1. ARTBISTRO STALOWA 52
2. BIAŁA – ZJEDZ I WYPIJ
3. BISTRO POD SOWAMI
4. BISTRO Z
5. BOSKA PRAGA
6. PROSTA HISTORIA
7. PYZY FLAKI GORĄCE
8. SANTORINI
9. SKAMIEJKA
10. THE BELL
11. VEGAN RAMEN SHOP
12. VIET STREET FOOD
13. Z57

ARTBISTRO STALOWA 52

Stalowa 52

www.artbistro.pl

szef kuchni: Dariusz Tomczyk
specjalność: nowoczesna kuchnia polska
liczba miejsc: 120

chef: *Dariusz Tomczyk*
specialty: *modern Polish cuisine*
number of seats: *120*

BIAŁA
ZJEDZ I WYPIJ

Francuska 2

www.bialazjedziwypij.pl

specjalność: współczesna kuchnia polska
liczba miejsc: 150

specialty: *modern Polish cuisine*
number of seats: *150*

Każde danie ma swoją historię. Chcemy, żeby nasi goście poznali smaki tradycyjnej kuchni polskiej z czasów szlaku bursztynowego i tej nowoczesnej, lżejszej, z lokalnych składników. A przy tym dobrze się bawili.
Norbert Redkie, współtwórca Białej

Every dish has its own history. We would like our guests to taste and enjoy our traditional Polish cuisine from the times of the Amber Road with a modern, lighter twist, prepared from seasonal products.
Norbert Redkie, co-founder of Biała

Damian Wajda

BISTRO POD SOWAMI

Okrzei 26

szef kuchni: Damian Wajda
specjalność: kuchnia polska, dziczyzna
projekt wnętrza: Dawid Kabut
liczba miejsc: od 70 do 150 (z dolną częścią)

chef: *Damian Wajda*
specialty: *Polish cuisine, game*
interior design: *Dawid Kabut*
number of seats: *from 70 up to 150 (with the lower section)*

BOSKA PRAGA

Okrzei 23

www.boskapraga.pl

szef kuchni: Piotr Powałka
specjalność: pizza przygotowywana na oczach gości, szeroki wybór dań autorskich
projekt wnętrza: Interiorhouse
liczba miejsc: 250

chef: *Piotr Powałka*
specialty: *pizza prepared in front of guests' eyes, a wide choice of signature dishes*
interior design: *Interiorhouse*
number of seats: *250*

BISTRO Z

Ząbkowska 12

www.biztroz.pl

szef kuchni: Michał Janisz
specjalność: kuchnia polska
liczba miejsc: 30

chef: *Michał Janisz*
specialty: *Polish cuisine*
number of seats: *30*

SANTORINI

Egipska 7

www.kregliccy.pl

szef kuchni: Dimitrios Anastasopoulos
specjalność: tawerna grecka; owoce morza
liczba miejsc: 120

chef: *Domitrios Anastasopoulos*
specialty: *Greek taverna, seafood*
number of seats: *120*

Dimitrios Anastasopoulos

SKAMIEJKA

Ząbkowska 37

twórczyni lokalu: Tamara Rochmińska
specjalność: zupa solanka, pielmieni, herbata z konfiturą
liczba miejsc: 40

founder: *Tamara Rochmińska*
specialty: *solyanka, pelmeni, tea with jam*
number of seats: *40*

THE BELL

Zwycięzców 21

www.thebell.pl

szef kuchni: Jan Piecuch
specjalność: kuchnia polska i międzynarodowa
projekt wnętrza: Kinga Mostowik
liczba miejsc: 70

chef: *Jan Piecuch*
specialty: *Polish and international cuisine*
interior design: *Kinga Mostowik*
number of seats: *70*

VEGAN RAMEN SHOP

Finlandzka 12a

specjalność: wegański ramen
projekt wnętrza: mgrmfr
liczba miejsc: 20 plus 12 w letnim ogródku

specialty: *vegan ramen*
interior design: *mgrmfr*
number of seats: *20 plus 12 in an outdoor garden*

W TEJ OKOLICY POLECAMY RÓWNIEŻ

Here we also recommend

PROSTA HISTORIA

Francuska 23

www.prostahistoria.com

szef kuchni: Piotr Kołodziej
specjalność: współczesna kuchnia europejska z przewagą smaków śródziemnomorskich, burgery; kuchnia bez polepszaczy, półproduktów i konserwantów
liczba miejsc: 35 plus 40 w letnim ogródku

chef: *Piotr Kołodziej*
specialty: *modern European cuisine with dominant Mediterranean tastes, burgers; fresh, made-to-order dishes, with no additives or preservatives*
number of seats: *35 and 40 in an outdoor garden*

PYZY FLAKI GORĄCE

Brzeska 29/31

szef kuchni: Jarek Szpakowski
specjalność: kuchnia polska, warszawski street food, pyzy i inne kluski, flaki po warszawsku, żurek, śledzik
liczba miejsc: 30 siedzących i kilka stojących

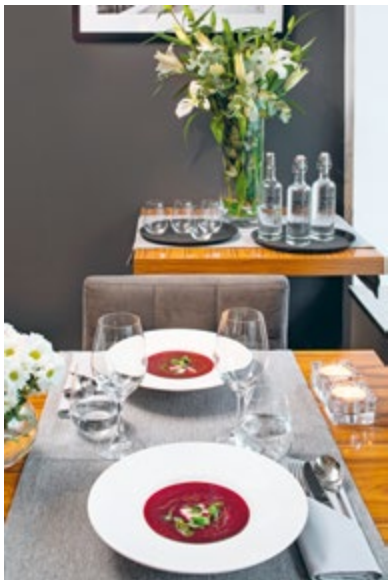
chef: *Jarek Szpakowski*
specialty: *Polish cuisine, Warsaw street food, pyzy and other dumplings, tripe soup, żurek, herring*
number of seats: *30 and a few standing-room-only places*

VIET STREET FOOD

Królowej Aldony 5/2

szef kuchni: Bitos Hoang
specjalność: kuchnia wietnamska – zupa pho oraz bagietki bánh mi
liczba miejsc: 30

chef: *Bitos Hoang*
specialty: *Vietnamese cuisine – pho soup and banh mi sandwiches*
number of seats: *30*



Z57

Zwycięzców 57

www.restauracjaz57.pl

szef kuchni: Łukasz Kubów
specjalność: kuchnia polska z międzynarodowymi akcentami
projekt wnętrza: JMW Wiśniewscy
liczba miejsc: 50

chef: *Łukasz Kubów*
specialty: *Polish cuisine with an international twist*
interior design: *JMW Wiśniewscy*
number of seats: *50*

Również warto odwiedzić

1. DOM
2. GENESIS
3. JASKÓŁKA
4. KRÓLESTWO WWA
5. MELTEMI
6. NABO
7. ÓSMA KOLONIA
8. PLATO
9. SHUK

szef kuchni: Bartłomiej Sutkowski
specjalność: autorska kuchnia sezonowa
projekt wnętrza: Beata Boratyn, Magdalena Nowak
liczba miejsc: 30 plus 50 w ogrodzie

chef: *Bartłomiej Sutkowski*
specialty: *signature seasonal cuisine*
interior design: *Beata Boratyn and Magdalena Nowak*
number of seats: *30 and 50 in an outdoor garden*

DOM

Mierosławskiego 12

ÓSMA KOLONIA

Słowackiego 15/19

szef kuchni: Zbigniew Gawron
specjalność: kuchnia wegetariańska i wegańska
liczba miejsc: 20

chef: *Zbigniew Gawron*
specialty: *vegetarian and vegan cuisine*
number of seats: *20*

NABO

Zakręt 8

www.nabocafe.pl

szef kuchni: Krzysztof Lech
twórcy lokalu: Urszula i Steffen Eriksenowie
specjalność: kuchnia skandynawska
projekt wnętrza: Karolina Benoit i Małgorzata Łotysz
liczba miejsc: 44

chef: *Krzysztof Lech*
founder: *Urszula and Steffen Eriksen*
specialty: *Scandinavian cuisine*
interior design*: Karolina Benoit and Małgorzata Łotysz*
number of seats: *44*

MELTEMI

Opaczewska 43/1

www.kregliccy.pl

szef kuchni: Dimitrios Anastasopoulos
specjalność: kuchnia grecka, owoce morza
liczba miejsc: 120

chef: *Domitrios Anastasopoulos*
specialty: *Greek cuisine, seafood*
number of seats: *120*

Michał Gniadek

PLATO

Klimczaka 1

www.restauracjaplato.pl

szef kuchni: Michał Gniadek
specjalność: autorska kuchnia śródziemnomorska z orientalnymi akcentami
projekt wnętrza: Ce3
liczba miejsc: 40

chef: *Michał Gniadek*
specialty: *signature Mediterranean cuisine with an oriental twist*
interior design: *Ce3*
number of seats: *40*

W TEJ OKOLICY POLECAMY RÓWNIEŻ

Here we also recommend

GENESIS

pl. Europejski 5

www.genesiswarsaw.pl

szef kuchni: Paweł Kibart
specjalność: dania z pieca opalanego węglem drzewnym
projekt wnętrza: Przemysław Mac Stopa
liczba miejsc: 90

chef: *Paweł Kibart*
specialty: *dishes prepared in a wood coal-fired oven*
interior design: *Przemysław Mac Stopa*
number of seats: *90*

JASKÓŁKA

pl. Wilsona 4/103

szefowa kuchni: Krystyna Bielec
specjalność: dania sycące, bogate w składniki odżywcze, wegańskie
projekt wnętrza: Studio Fenek: Tosia Kiliś i Agata Klimkowska
liczba miejsc: 21

chef: *Krystyna Bielec*
specialty: *filling and nutritious dishes, vegan*
interior design: *Studio Fenek: Tosia Kiliś and Agata Klimkowska*
number of seats: *21*

szef kuchni: Łukasz Kuza
specjalność: kuchnia jarska i wegetariańska
projekt wnętrza: Agnieszka Ciałkowska
liczba miejsc: 40

chef: *Łukasz Kuza*
specialty: *meat-free and vegetarian cuisine*
interior design: *Agnieszka Ciałkowska*
number of seats: *40*

KRÓLESTWO WWA

Teatr Ochoty, Reja 9

SHUK

Grójecka 107

specjalność: kuchnia bliskowschodnia, izraelska, libańska, turecka, wegańska, wegetariańska
liczba miejsc: 150

specialty: *Middle East, Israeli, Lebanese, Turkish, vegetarian and vegan cuisine*
number of seats: *150*

WARSZAWSKIE SMACZKI

Warsaw flavours

W Warszawie można zjeść na dziesiątki sposobów dania z różnych stron świata.
In Warsaw, one can eat various cuisines from different corners of the world.

U Kresowiaka, Koszykowa 30

Pogromcy Meatów, Koszykowa 1

Lotos, Belwederska 2

Maria Kolendra, al. Lotników 1

Gospodarstwo Ludwik Majlert, Wyspiarska 45, www.majlert.pl

Okienko, Chmielna 13 i Polna 22

El Czori, al. Lotników 1

Toan Pho, Chmielna 5/7

Gościniec, Podwale 19 i Krakowskie Przedmieście 29

BASIA STARECKA

Jedzenie to jest miłość

Porzuciła stanowisko wicenaczelnej magazynu „Kukbuk", żeby mieć więcej czasu na pisanie i podróżowanie. Dziś jest jedną z najbardziej opiniotwórczych obserwatorek polskiej sceny kulinarnej. Jej teksty publikują m.in. „Wysokie Obcasy" i „National Geographic Traveller". Od siedmiu lat prowadzi blog Nakarmiona Starecka z recenzjami, przepisami i przewodnikami po świecie.

Przejdźmy od razu do konkretów. Masz tu gościa w Warszawie. Gdzie go zabierasz?
Do Lotosu.

To chyba obcokrajowiec.
Tak, trzeba im pokazać to abecadło, czyli na przykład śledzie. Ostatnio zabrałam tam znajomego Japończyka – absolwenta polonistyki na uniwersytecie w Tokio, pseudonim Sho Kowalski. Jego pierwsze słowa po wylądowaniu na Okęciu: „barszcz", „kopytka" i „gołąbki". Był zachwycony tymi daniami w Lotosie. Mam do tego miejsca sentyment. Kiedyś przesiadywali tam filmowcy, bo obok jest Wytwórnia Filmów Dokumentalnych i Fabularnych na Chełmskiej. Przesiadywał i mój ojciec, który robił dokumenty. Lubił też Mozaikę i Rozdroże. Ja w Lotosie umawiam się na biznesowe rozmowy z eleganckimi paniami z działów marketingu. Na stół wjeżdża śledź ze śmietaną i one się od razu rozkrochmalają.

Gdzie z chłopakiem na rocznicę?
Mam swoją pałacową fantazję – lubię Belvedere. Sama się z siebie śmieję. Mój mąż nie podziela tej pasji. Chodzę tam więc ze znajomymi. Podoba mi się wystrój starej oranżerii ze stuletnią palmą, otoczenie Łazienek Królewskich, wokół wyjące pawie w trakcie godów. Poza tym poszłabym do Brasserie Warszawskiej najeść się ostryg albo do Roberta Trzópka i jego Bez Gwiazdek. To obecnie najlepsza restauracja w Warszawie.

A polskie smaki – gdzie jeszcze?
W Ed Redzie są ciekawe propozycje, ale dla mięsożerców. Adam Chrząstowski to mądry kucharz. Refleksyjny, po filozofii. Szanuje całe zwierzę, jak już je zabija, to nie tylko dla polędwicy. Dlatego w przystawkach ma podroby i bardzo dobrze je podaje: móżdżek z jajkiem na grzaneczce, bycze jądra z sosem z wędzonej białej czekolady, pieczona kość szpikowa z marmoladą z ogona wołowego, rzepą i ziołami. Podroby mogłyby być hitem naszej kuchni – są tanie i smaczne.

Dokąd na bezpretensjonalny lunch?
Mąka i Woda. Tam jest dobrze – klasycznie włosko, ale z twistem szefa kuchni Pawła Fabisia, który zdobywał doświadczenia głównie w Stanach. Podchodzi do tematu z fantazją, otwartością, bez kompleksów. Do przygotowania tradycyjnych dań na bazie świetnych jakościowo włoskich produktów dorzuca nasze lokalne, w sezonie. Moja codzienna kuchnia to kuchnia azjatycka. Jest przystępna cenowo i świeża. Na szybką wyżerkę, bo to małe miejsca, polecam Koreankę i Vietnamkę. Mocni jesteśmy w roślinnej kuchni. Lubię chodzić do Wegeguru na świeże, kolorowe dania, do Youmiko na torciki z awokado i wreszcie na orgiastyczny roślinny ramen do Vegan Ramen Shopu.

Gdzie zjemy najlepsze śniadanie?
Lawendowy Dom na Mokotowie ma świetną jaglankę, Krem nieprzyzwoicie kaloryczne i pyszne serowe francuskie kanapki, SAM niezmiennie i we wszystkich lokalizacjach szakszukę i bajgle z pastą jajeczną. Ale moje ulubione śniadanie można zjeść tylko w niedzielę. W Jewish Community Center odbywa się wtedy Boker Tov, koszerna uczta, która potrafi trwać do godziny 15. Wszyscy siedzą przy wspólnym stole i dzielą się wybornymi pastami z jaj, pieczoną dynią w ostrym żurawinowym sosie, humusem czy mocno pachnącą przyprawami marchewką pod warstwą słodkiej chrupiącej cebuli. Można pojeść, pośmiać się, pogadać i poznać nowe, ciekawe osoby – o to też przecież chodzi w jedzeniu.

A elegancka kolacja?
Wszystkie lokale Daniela Pawełka można polecić w ciemno. To rasowy restaurator. Lubi karmić ludzi, jest perfekcjonistą, ma swój styl. Dlatego stworzył świetnie działającą maszynę gastronomiczną. Wyjścia do Rozbrat 20 czy Kieliszków warte są swojej ceny.

Ostatnio uciekasz coraz częściej z Warszawy. Dlaczego?
Odkąd urwałam się z etatu mogę sobie na to pozwolić. Ale to nie jest ucieczka. Po prostu podróże zawsze były dla mnie ważne. Dla naszej rodziny smakowanie świata było naturalne. Więc coś takiego dostałam w prezencie już w dzieciństwie.

Dlatego w dorosłym życiu zajęłaś się jedzeniem?
Może. Ale inne rzeczy też miały na to wpływ. Moja mama, jak wiele kobiet z jej pokolenia, nie gotowała. Dorastałam w deficycie jedzenia. Pamiętam z jaką odrazą wrzucała jajka do wrzątku. Babcia była moim jedynym łącznikiem z domowym obiadem. Niestety zmarła, gdy miałam 11 lat. Od małego zbierałam książki kulinarne i marzyłam, że gdy dorosnę, będę smażyć konfitury. Dla mnie jedzenie niesie ze sobą wiele emocji – to jest miłość, forma wyrażania uczuć wobec innych i wobec siebie. Jak sobie dobrze nie podjem, to czuję się niedokochana. Mamy takie dni, że po prostu stoimy z Piotrkiem w kuchni i gotujemy. I to jest super. Spełniają się moje marzenia o smażeniu konfitur.

Food is love

She resigned from her post as deputy editor-in-chief of the culinary magazine "Kukbuk" to have more time for writing and traveling. Today, she is one of the most influential writers on the Polish culinary scene. Her texts can be found in "Wysokie Obcasy" or "National Geographic Traveller". She has been running her blog "Nakarmiona Starecka" with reviews, recipes and culinary tour guides for seven years.

Let's get down to business. You have a guest here in Warsaw, where do you take him?
To Lotos.

It is a foreigner I'm afraid.
You have to show them the basics from the very beginning.

For example, we would start with herring. Recently, I took my Japanese friend there – a graduate of Polish philology at the University of Tokyo, his nickname is Sho Kowalski. His first words after landing at the airport were "barszcz", "kopytka" and "gołąbki". He was fascinated by all these dishes at Lotos. I have a soft spot for this place. It's across from the Documentaryand Feature Film Studios (WFDiF) on Chełmska Street. Filmmakers used to hang out at Lotos. My father, who made documentary movies visited this place, too. He liked Mozaika and Rozdroże as well. I arrange my business meetings with elegant ladies from various marketing departments at Lotos. The moment herring in cream lands on the table, they immediately let their hair down.

Where for an anniversary with a boyfriend?

I have my royal palace fantasy – I like Belvedere. I always joke about it. My husband doesn't share my enthusiasm. I go there with my friends. I like the interior of the old palm house with a hundred-year-old palm tree. The surroundings of Łazienki Park and screaming, mating peacocks... Besides this, I'd go to Brasserie Warszawska to eat some oysters or to Robert Trzópka and his Bez Gwiazdek. Currently, it is by far the best restaurant in Warsaw.

And for some Polish tastes?

At Ed Red there are some unusual options, but only for meat-eaters. Adam Chrząstowski is a wise cook. Reflective, studied philosophy. He respects the whole animal. When he kills, it is not only for the loin. That's why he serves offal as starters and he prepares them very well: brains with egg on toast, bull's testicles with smoked white chocolate sauce, baked bone marrow with oxtail marmalade, turnip, and herbs. Offal could become a huge success in our cuisine. They are cheap and tasty.

What about a good and non-pretentious lunch?

Mąka i Woda. It's always good there – classic Italian style but with a twist by chef Paweł Fabiś who sharpened his skills mainly in the United States. He is full of fantasy, open and without any complexes. He adds our local and seasonal ingredients to prepare traditional dishes on the basis of high-quality Italian components. My everyday cuisine is Asian. It is affordable, fresh. I recommend Koreanka and Vietnamka. They are tiny and tight, thus, perfect for a quick meal. I like going to Wegeguru for fresh, colourful meals, Youmiko for torcik with avocado and, last but not least, Vegan Ramen Shop for orgasmic vegetable ramen.

And where can we eat the best breakfast?

Lawendowy Dom in Mokotów serves an excellent oatmeal, Krem has indecently caloric and delicious French cheese sandwiches, SAM at any location serves perfect shakshouka and bagels with egg spread.
My favourite breakfast you can eat only on Sundays, at the Jewish Community Center during Boker Tov. This is a kosher feast which can last up till 3 PM. Everyone sits at the common table, shares tasty egg spreads, baked pumpkin in a spicy cranberry sauce, hummus and aromatic carrot under a layer of sweet crunchy onion. You can eat, laugh, talk and get to know interesting people. And that's what eating is about.

And an elegant supper?

Without hesitation, I would recommend all restaurants run by Daniel Pawełek. He is a genuine restaurateur. He likes feeding people. He is detailed and a perfectionist. He has his style. No wonder he has created such a well-constructed gastronomic machine. Visits at Rozbrat 20 or Kieliszki are worth every penny.

You run away from Warsaw more often recently. Why?

Since I resigned from my regular post, I can do this. But, this is not an escape. Travels have always been vital for me. Tasting the world was always natural for our family. I got this as a present in my early childhood.

That's why you decided to write about food in your adult life?

Maybe. But also different things influenced this. My mother, like many mothers of that time, didn't cook. I grew up in a food deficit. I remember how she threw eggs into boiling water with disgust. My grandmother was my only link to homemade dinners. Unfortunately, she died when I was 11 years old.
I have been collecting culinary books from my childhood and dreamt that, when I grow up, I will make jam. Eating for me evokes many emotions – it is love, a form of expressing your feelings towards other people and yourself. If I don't eat decently, I do not feel loved.
Sometimes, with Piotrek, we have days where we just hang out in the kitchen and cook. And this is super cool. My dreams of making jam are finally coming true.

www.nakarmionastarecka.pl

POLISH YOUR COOKING

KOCHAMY GOTOWAĆ I CHCEMY ZARAZIĆ CIĘ NASZĄ PASJĄ!
WE LOVE COOKING AND WE WANT TO SHARE OUR PASSION!

Powstaliśmy z myślą o doskonaleniu umiejętności kulinarnych oraz poznawaniu lokalnych kultur w miłej i swobodnej atmosferze. Jesteśmy po to, żeby pokazać, że gotowanie nie jest ani nudne, ani trudne, a jest doskonałą atrakcją integrującą ludzi. Prowadzimy kursy z gotowania w języku angielskim oraz polskim. Wybór scenariuszy naszych zajęć jest bardzo szeroki: warsztaty dla turystów, kulinarne teambuilding, zajęcia rodzinne i przyjęcia dla dzieci.

WE RUN WORKSHOPS IN ENGLISH!

www.polishyourcooking.com
pro@polishyourcooking.com
+48 22 103 07 90

BARY MLECZNE

Milk bars

Zjedz tradycyjnie i bardzo tanio

Eat traditionally and on the cheap

Prasowy
Marszałkowska 10/16

Mokotowski
Puławska 63

Familijny
Nowy Świat 39

Sady
Krasińskiego 36

Mleczarnia Jerozolimska
Al. Jerozolimskie 32,
Emilii Plater 47

Bambino
Hoża 19

Gdański
Andersa 33

BAZARY

Markets

Hala Mirowska
pl. Mirowski 1

Biobazar
Wołoska 3
www.biobazar.com.pl

Targ Śniadaniowy
www.targsniadaniowy.pl

Hala Gwardii
pl. Żelaznej Bramy 1
www.halagwardii.pl

Hala Koszyki
Koszykowa 63
www.koszyki.com

Forteca Kręgliccy – Targ
Zakroczymska 12
www.kregliccy.pl

Bazar Olkuska
Olkuska 12
www.bazarolkuska.pl

Nocny Market
Towarowa 3

CUKIERNIE I KAWIARNIE

Patisseries and cafes

Pracownia Cukiernicza „Zagoździński”
Górczewska 15

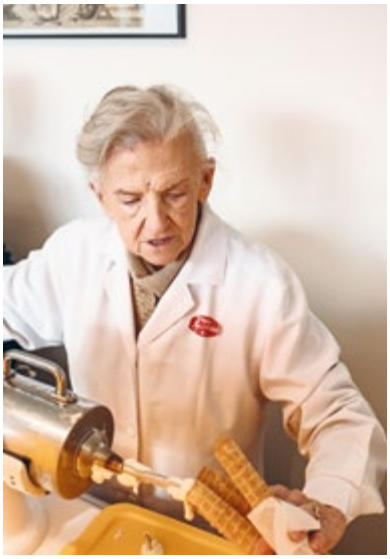
Piekarnia Aromat
Sienna 39, Koszykowa 63

Pijalnia Czekolady E. Wedel
Szpitalna 8

Jednorożec
Narbutta 38

Lukullus
Chmielna 32, Mokotowska 52a, Walecznych 29

Słodki Słony
Mokotowska 45



Rurki z Wiatraka
Grochowska 210/212

STOR
Tamka 33

Odette
Górskiego 6, Twarda 4

ŚNIADANIA

Breakfast

Być Może
Bagatela 14

Bułkę przez Bibułkę
Puławska 24, Zwycięzców 32

Big Book Café
Dąbrowskiego 81

Good Start Deli
Poznańska 3

Charlotte
al. Wyzwolenia 18, pl. Grzybowski 2

Jaskółka
pl. Wilsona 4/103

SAM
Lipowa 7a, Twarda 4, Rydygiera 9C

Vincent
Chmielna 21, Nowy Świat 64

Kubek w Kubek
Grażyny 16

Krem
Śniadeckich 18

Café Bristol
Hotel Bristol Warsaw, Krakowskie Przedmieście 42/44

WEGAŃSKIE

Vegan

Krowarzywa Vegan Burger
Hoża 29/31, Marszałkowska 27/35

Lokal Vegan Bistro
Krucza 23/31

Edamame Vegan Sushi
Wilcza 11

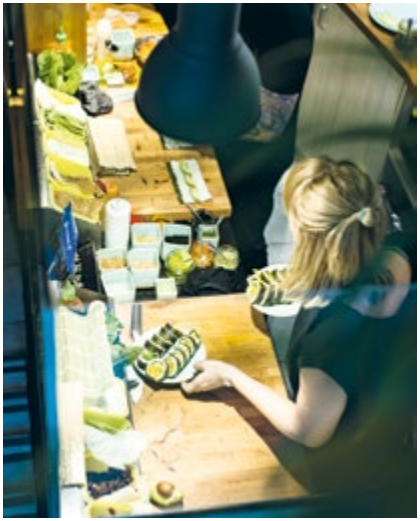
VegeMałpa
Racławicka 7

Momencik
Poznańska 16

Leonardo Verde
Poznańska 13

Wegeguru
Marszałkowska 28

Vegan Ramen Shop
Finlandzka 12a



Youmiko Vegan Sushi
Hoża 62

Vege Miasto
al. Solidarności 60a

WIECZOREM ZJEDZ I WYPIJ

Eat and drink in the evening

Regina
Koszykowa 1

Pacyfik
Hoża 61

Pani Wina
Wilcza 11

Woda Ognista
Wilcza 8

Bocca Bar
Postępu 14

Regeneracja
Puławska 61

Cuda na Kiju
Nowy Świat 6/12

Na Lato
Rozbrat 44a

Miłość
Kredytowa 9

Orzo
pl. Konstytucji 5

Kosmos
Poznańska 24

Café Kulturalna
Pałac Kultury i Nauki

Aïoli
Chmielna 26,
Świętokrzyska 18

Grizzly Gin Bar
Wilcza 46

SPATiF
Ujazdowskie 45

WYDARZENIA

Events

NOCNY MARKET Towarowa 3	Wieczorami i nocami w sezonie letnim knajpki na nieczynnych peronach stacji Warszawa Główna (na zdjęciu powyżej) / *Bars and restaurants set on a disused train platform of the Warszawa Główna Railway Station (photo above), operates in the summertime at evenings and nights*
TARG ŚNIADANIOWY *www.targsniadaniowy.pl*	W różnych dzielnicach weekendowy targ ze straganami i knajpkami, dobre miejsce spotkań na śniadanie z przyjaciółmi / *Weekend market with stalls and restaurants located in various districts, a perfect meeting place for breakfast with your friends*
WARSZAWSKI FESTIWAL KULINARNY *www.warszawskifestiwalkulinarny.pl*	Festiwal, podczas którego można zjeść w najbardziej eleganckich restauracjach w specjalnych festiwalowych cenach / *A festival where one can fine dine at special prices*
FINE DINING WEEK *www.finediningweek.pl*	Specjalne menu, w specjalnych cenach, w najlepszych restauracjach / *Special menu with special prices, at the best Warsaw restaurants*
WARSAW RESTAURANT WEEK *www.restaurantweek.pl*	Knajpki, wykłady, targowisko dizajnu w pięknej scenerii Ogrodu Botanicznego UW obok Łazienek Królewskich / *Restaurants, lectures and a design fair set in the beautiful scenery of the University of Warsaw Botanic Garden next to Łazienki Royal Park*
ŻARCIE NA KÓŁKACH	Zjazdy food trucków w różnych lokalizacjach, najczęściej na błoniach Stadionu Narodowego i pl. Defilad / *Food truck rallies set in various places, mostly near the National Stadium and Defilad Square*
TERROIR WARSAW *www.terroirtalk.org*	Wydarzenie, podczas którego o nowej polskiej gastronomii dyskutują szefowie kuchni, pasjonaci, dziennikarze / *An event where chefs, foodies and journalists debate and discuss modern Polish gastronomy*

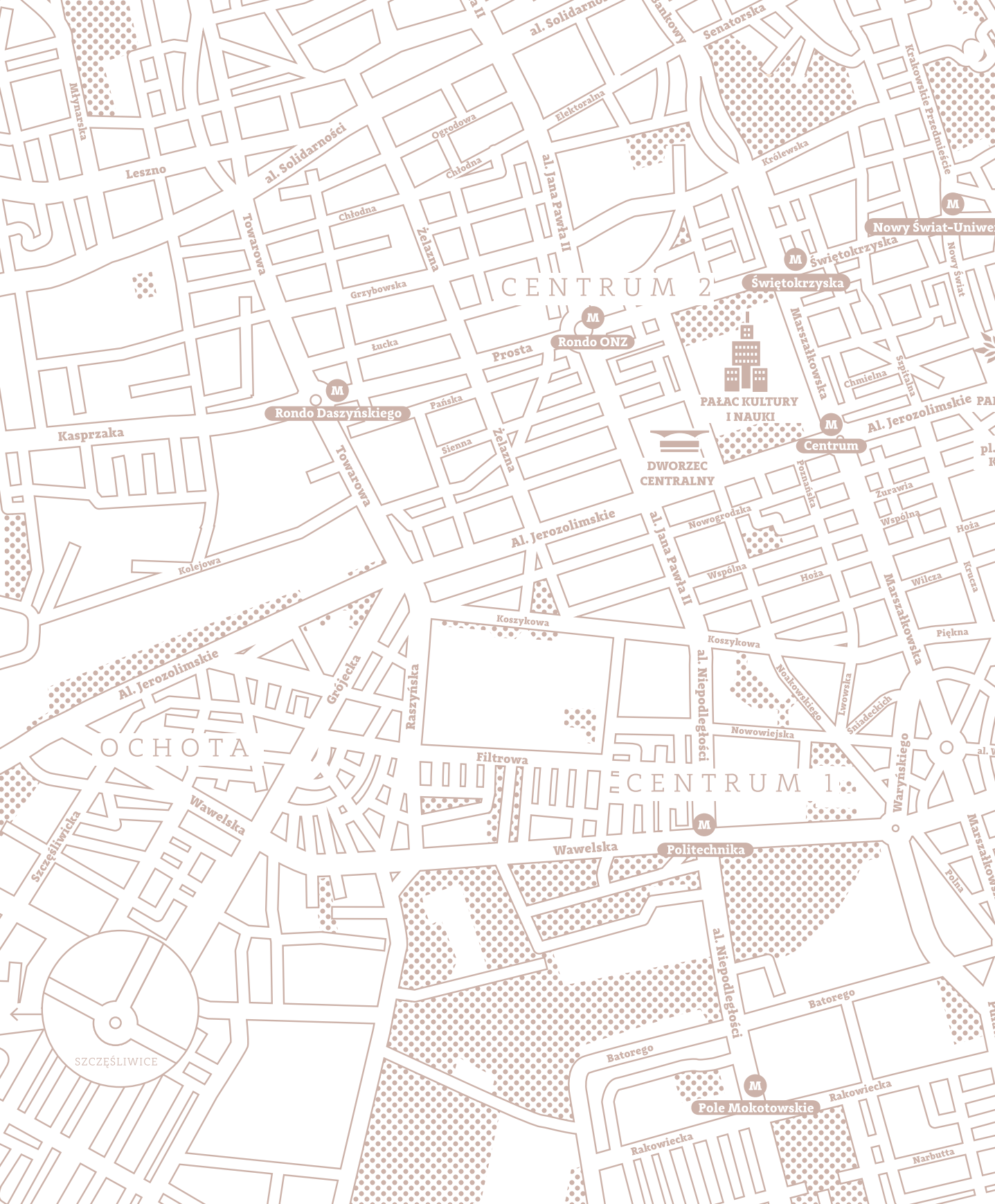
INDEKS / INDEX

Aioli 157
Akademia 101
Ale Gloria 67
AleWino 7
Amaro Wojciech Modest 68
Artbistro Stalowa 52 121
atelier Amaro* 68
Bar Bambino 146
Bar Familijny 146
Bar Gdański 147
Bar Mokotowski 147
Bar Prasowy 146
Bar Sady 147
barStudio 4
Basil & Lime 112
Bazar Olkuska 149
Beirut 24
Belvedere 69
Bez Gwiazdek 70
Bez Tytułu 8
Biała – Zjedz i Wypij 122
Bibenda 9
Bielecki Beniamin 9
Big Book Café 152
Biobazar 149
Bistro de Paris Michel Moran 39
Bistro Pod Sowami 123
Bistro Z 125
Błońska Katarzyna 7
Bocca Bar 156
Bombaj Masala 55
Boska Praga 124
Brasserie Moderne 40
Brasserie Warszawska 71
Bułkę przez Bibułkę 152
Butchery & Wine 10
Być Może 152
Bydło i Powidło 55
Café Bristol 153
Café Kulturalna 157
Café Mozaika 102
Camastra Andrea 58
Casablanca Biały Kamień 103
Charlotte 152
Chianti 72
Chłodna 15 41
Cuda na Kiju 156
Czudowski Tomasz 7
Dawne Smaki 91
Dekant 73
Delizia 11
Der Elefant 42
DOM 133
Dyletanci 74
Dziurka od Klucza 90
Eat Polska 119
Ed Red 43
Edamame Vegan Sushi 154
El Popo 45
Elixir by Dom Wódki 44
Endorfina Foksal 75
Fine Dining Week 158
Food Lab Studio 118
Forteca Kręgliccy – Targ 149
Fusion 46
Genesis 138
Gessler Magda 67
Good Start Deli 152
Gospodarstwo Ludwik Majlert 141
Gościniec 141
GringoBar 112
Grizzly Gin Bar 157
Grochowina Jacek 18
Hala Gwardii 48, 149
Hala Koszyki 12, 149
Hala Mirowska 148
Halka 113
Hreczaniuk Rafał 74
Jaskółka 138, 153
Jednorożec 150
Judycki Albert 62
Kanapa 104
Kieliszki na Hożej 14
Kieliszki na Próżnej 47
Koreanka 24
Kosmos 157
Kraken 24
Krem 37, 153
Kręglicka Agnieszka 92
Krowarzywa Vegan Burger 154
Królestwo WWA 139
Kubek w Kubek 153
Kuchnia Konfliktu 25
Kuchnia Warszawska 76
L'Arc Varsovie 105
L'enfant Terrible 106
La Rottiserie 77
La Sirena 15
Leonardo Verde 155
Lokal na Rybę 113
Lokal Vegan Bistro 25, 154
Lotos 140
Lukullus 62, 151
Łapanowski Grzegorz 116
Magnon Luc 34
Malarski Jacek 62
Mała Polana Smaków 107
Mandala 16
Marconi 78
Mąka i Woda 50
Meltemi 136
Mielżyński na Czerskiej 108
Między Nami 56
Miłość 157
Mleczarnia Jerozolimska 147
MOD 17
Momencik 154
Momu 56
Na Lato 157
Nabo 135
Namaste India 26
Nocny Market 149, 159
Nolita 18
Odette 151
Okienko 140
Ole! 79
Opasły Tom 93
Orzo 157
Ósma Kolonia 134
Pacyfik 156
Pani Wina 156
Papu 109
Pawełek Daniel 96
Pazik Zosia 84
Piekarnia Aromat 150
Pijalnia Czekolady E. Wedel 150
Plac Defilad 4
Plato 137
Platter by Karol Okrasa 51
Polish Your Cooking 145
Pracownia Cukiernicza „Zagoździński" 150
Prosta Historia 130
Przegryź 26
Przybyszewska Maria 30
Przystanek Powiśle 90
Pyzy Flaki Gorące 130
Qchnia Artystyczna 80
Raj w Niebie 81
Regeneracja 156
Regina 156
Rozbrat 20 82
Różana 110
Rurki z Wiatraka 151
Rusiko 91
SAM 153
Santorini 126
Schabowy 114
Senses 61
Shuk 139
Signature 19
Skamiejka 127
Słodki Słony 151
Smaki Warszawy 20
Sondij Maciej 74
Soul Kitchen 21
SPATiF 157
Starecka Basia 142
STOR 151
Strefa 52
Superiore 22
Talerzyki 27
Tamka 43 83
Tandoor 27
Targ Śniadaniowy 148
Tel Aviv Urban Food 28
Terroir Warsaw 158
Thaisty 53
The Bell 128
The Cool Cat 84
Toan Pho 141
Trzópek Robert 70
Tygiel 114
U Fukiera 85
U Kresowiaka 140
U Rysia 57
U Sióstr 57
Uki Uki 23
Vegan Ramen Shop 129, 155
Vege Miasto 155
VegeMałpa 115, 154
Viet Street Food 131
Vietnamka 29
Vincent 153
Wars i Sawa w Nowym 115
Warsaw Restaurant Week 158
Warszawski Festiwal Kulinarny 158
Warszawski Sznyt 86
Wegeguru 28, 155
Wełpa Sebastian 7
Winosfera Chłodna 31 54
Wisła 88
Woda Ognista 156
Youmiko Vegan Sushi 33, 155
Z57 131
Zielnik 111
Zielony Niedźwiedź 87
Zorza 29
Żarcie na Kółkach 158

Copyright by Warszawska Organizacja Turystyczna

wydawca / publisher: Biuro Rozwoju Gospodarczego m.st. Warszawa,
Biuro Marketingu m.st. Warszawa, Warszawska Organizacja Turystyczna
produkcja / production: Warszawawarsaw.com
redakcja i wywiady / editor: Agnieszka Kowalska, Warszawawarsaw.com
fotoedycja / photo editor: Aga Bilska, Warszawawarsaw.com
projekt graficzny / design: Mamastudio (Magdalena Ponagajbo, Martyna Wyrzykowska)
tłumaczenie / translation: Maja Strzelecka
korekta / proof reading: Jacek Świąder, Magdalena Jensen
przygotowanie zdjęć do druku / prepress: Krzysiek Krzysztofiak
druk / publishing house: Argraf

zdjęcia / photos:
Aga Bilska (s. 9, 10, 12, 13, 14, 17, 23, 25 – Kuchnia Konfliktu, 26 – Przegryź, 28 – Wegeguru, 30, 31, 34, 37, 39, 48, 49, 65, 70, 74, 82, 83, 84, 85, 92, 102, 106, 114 – Tygiel, 115, 125, 127, 134, 139 – Królestwo WWA, 140 – Pogromcy Meatów, Maria Kolendra, 141 – El Czori, Toan Pho, Gościniec, 142, 146 – Bar Prasowy, Bar Familijny, 149 – Hala Koszyki, Bazar Olkuska, 150 – Jednorożec, 151 – STOR, Odette, 152 – Good Start Deli, 153 – SAM, 154 – Krowarzywa Vegan Burger, VegeMałpa, 155 – Vegan Ramen Shop, Youmiko Vegan Sushi, 156 – Regina, Cuda na Kiju); Filip Marek Klimaszewski (s. 140 – Lotos, 141 – Gospodarstwo Ludwik Majlert, 147 – Bar Sady, Mleczarnia Jerozolimska, 148 – Hala Mirowska, 151 – Rurki z Wiatraka); Kasia Chmura (s. 4-5); Marcin Klaban/MPP Studio (s. 7); Foodoo (s. 8, 23); Anna Mastalerz/Kamil Roszczyk (s. 9); The Mexican Food Cartel (s. 15); Paula Mroczkowska (s. 17); Marcin Klaban (s. 18, 80); Cezary Kowalski (s. 20); Siarhei Charatovich (s. 21); Katarzyna Grzechnik (s. 26 – Namaste India); cookandwatch.com (s. 29 – Vietnamka); Daniel Chrobak/chrobak.ch (s. 29 – Zorza); Studio Lipov (s. 39); Andrew Sybydlo (s. 41); Ignacy Matuszewski (s. 43); Archiwum Kręgliccy (s. 45, 72); Tomek Kowalski (s. 46); m.st. Warszawa (s. 49 – budynek Hali Gwardii); Piotr Tuora (s. 50); Bartko Dębkowski i Maciej Zawada/Kreatyw! Media (s. 52 – Strefa); Łukasz Zandecki (s. 52 – Winosfera Chłodna 31, 72); Maciej Zaczek/82 Studio (s. 55 – Bombaj Masala); Peter von Felbert (s. 56 – Między Nami); Mateusz Grzelak (s. 56 – Momu); Piotr Porebsky/Metaluna (s. 61); Marcin Czechowicz/MCM Production (s. 67); Jacek Poremba (s. 68); Madbear Aleksander Bogdanski (s. 69); Lukasz Echeński (s. 74); Matthew Shaw Photography (s. 78); PanoLab.pl (s. 80); Mikołaj Gessler (s. 80); Norbert Gwizdzinski NRBStudio (s. 81); Rafał Zatorski/hotelspotter.pl (s. 89 – BarKa); Paweł Starzec (s. 89 – ognisko nad Wisłą); Agata Zygadło (s. 91 – Rusiko); Kozakiewicz (s. 91 – Dawne Smaki); Edyta Borońska (s. 101); Przemysław Szklarski (s. 101); Krzyżańska (s. 106); Marta Nowicka (s. 107); Michal Gierlinski/gierlinski.com (s. 108); andrasik.com (s. 110); Piotr Haltor (s. 110); Paula Krajewska (s. 112 – Basil & Lime); Natalia Michalec/OHNE (s. 116); Robert Magdziak/One Press Foto (s. 118); Kevin Demaria (s. 126, 136); Łukasz Dziewic (s. 128); Pion Studio (s. 129); Joanna Leszczyńska (s. 133); Witor Zdrojewski (s. 133); Metka Studio (s. 135); Jan Walczewski (s. 135); Arkadiusz Obszyński Fotografia (s. 137); Wojtek Buczkowski (s. 147 – Bar Gdański); Mirek Kaźmierczak (s. 149 – Nocny Market, s. 158); Jola Lipka Photography (s. 150 – Pracownia Cukiernicza „Zagoździński"); K.Rainka (s. 150 – Pijalnia Czekolady E. Wedel); Brutek (s. 151 – Słodki Słony); Piotr Kozicki (s. 152 – Big Book Café); Ekomisie (s. 155 – Leonardo Verde); Feko Rouppert (s. 156 – Regeneracja); Szymon Grecko (s. 156 – Woda Ognista); Marta Czajkowska (s. 157 – Kosmos); Paweł Jaskółka (s. 157 – Café Kulturalna).


Młynarska
Leszno
al. Solidarności
Towarowa
Chłodna
Ogrodowa
Chłodna
Żelazna
al. Jana Pawła II
Elektoralna
Senatorska
Krakowskie Przedmieście
Królewska
Nowy Świat-Uniwe
Nowy Świat
Świętokrzyska
Świętokrzyska
CENTRUM 2
Grzybowska
Łucka
Prosta
Rondo ONZ
Marszałkowska
Chmielna
Szpitalna
PAŁAC KULTURY I NAUKI
Al. Jerozolimskie
Centrum
Rondo Daszyńskiego
Pańska
Sienna
Żelazna
Kasprzaka
Towarowa
DWORZEC CENTRALNY
Poznańska
Żurawia
Wspólna
Hoża
Nowogrodzka
Al. Jerozolimskie
al. Jana Pawła II
Kolejowa
Wspólna
Hoża
Wilcza
Krucza
Marszałkowska
Piękna
Koszykowa
Koszykowa
Al. Jerozolimskie
Grójecka
Raszyńska
al. Niepodległości
Nowakowskiego
Lwowska
Śniadeckich
Nowowiejska
OCHOTA
Filtrowa
CENTRUM 1
Waryńskiego
Wawelska
Szczęśliwicka
Wawelska
Politechnika
Marszałkowska
Polna
al. Niepodległości
Batorego
Batorego
SZCZĘŚLIWICE
Pole Mokotowskie
Rakowiecka
Rakowiecka
Narbutta

PRAGA
POŁUDNIE
al. Zieleniecka
most Świętokrzyski
Wybrzeże Szczecińskie
Browarna
Dobra
Topiel
Tamka
Centrum Nauki „Kopernik”
STADION NARODOWY
al. Waszyngtona
most Poniatowskiego
Solec
Al. Jerozolimskie
Ludna
Saska
Międzynarodowa
Waleczny ch
Francuska
Wał Miedzeszyński
Obrońców
Zwycięzców
Saska
Francuska
al. Stanów Zjednoczonych
Saska
TRAKT KRÓLEWSKI
POWIŚLE I SOLEC
Trzech Krzyży
Solec
Rozbrat
Mokotowska
Al. Ujazdowskie
Górnośląska
Rozbrat
most Łazienkowski
Koszykowa
Łazienkowska
Kaczyńskiego
Wyzwolenia
Al. Ujazdowskie
Agrykola
Czerniakowska
Szwoleżerów
Bagatela
Belwederska
Spacerowa
Gagarina
SIEKIERKI

Warszawa przeszła prawdziwą rewolucję, także gastronomiczną. Miasto w ciągu ostatnich pięciu lat dosłownie wypełniło się lokalami – od eleganckich, gwiazdkowych restauracji po bezpretensjonalne bistro i bary mleczne. Dlatego z wielką przyjemnością i dumą oddajemy w Państwa ręce ten album, który po raz pierwszy tak obszernie pokazuje bogactwo kulinarnej Warszawy.
Zapraszamy do nas i życzymy smacznego!

Warsaw has undergone a real revolution in recent years – in terms of gastronomy, as well. In the last five years, the city has filled with new restaurants – with every possibility from the more elegant, designation-oriented to unpretentious bistros and milk bars. Thus, we are proud to present you this album, which, for the first time, shows the richness of Warsaw's culinary scene.
Come visit us and enjoy! Bon appetit!

Hanna Gronkiewicz-Waltz
Prezydent Warszawy
Mayor of Warsaw