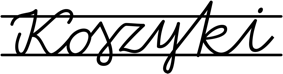
**MEDIA RELEASE**

Warszawa, 28. lipca 2025

**BRUT – letni debiut nowej restauracji w Hali Koszyki. Autorskie smaki i ukryte patio**

**Najnowsza autorska restauracja BRUT w Hali Koszyki to gorąca wakacyjna premiera, która od pierwszych dni przyciąga warszawiaków i turystów autorską kuchnią, ukrytym patio i nieśpieszną atmosferą wakacyjnych spotkań w sercu miasta.**

W środku wakacyjnego sezonu, gdy miasto łapie oddech, a życie zwalnia rytm, Hala Koszyki – kulinarne serce stolicy – zaprasza do celebracji lata w premierowym stylu. W lipcu do grona znakomitych konceptów kulinarnych Koszyków dołącza nowa restauracja autorstwa duetu **Katarzyna Błońska i Tomasz Czudowski**, twórców m.in. kultowego AleWino i Muzuealnej, Cafe Pląs oraz serii kolacji w plenerze o nazwie RAUT. Ich najnowszy projekt, **BRUT**, to propozycja stworzona z myślą o sezonie odpoczynku, smakowania i nieśpiesznych spotkań – w niepowtarzalnej przestrzeni z ukrytym ogrodem w samym sercu miasta. **BRUT** wyróżnia także wnętrze dopracowane w każdym szczególe i nawiązujące do historii Hali Koszyki.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.„*Od samego początku czuliśmy, że BRUT będzie miejscem z własnym rytmem, w którym czas zwalnia, a goście mogą naprawdę smakować lato w mieście – na własnych zasadach. Jesteśmy wzruszeni ciepłym przyjęciem restauracji w pierwszych dniach po otwarciu i gotowi, by ten sezon był pełen pięknych spotkań przy stole*” – mówi **Katarzyna Błońska**.

Restauracja BRUT zajmuje ponad 240 mkw., a jej najmocniejszym atutem – poza sezonowym menu opartym na najwyższej jakości składnikach – będzie niedostępne wcześniej **kameralne patio**, idealne na wakacyjne wieczory i popołudniowe spotkania wśród zieleni. Za wyjątkowy projekt wnętrza odpowiada **Łoskiewicz Studio**, które połączyło elementy oryginalnej secesyjnej architektury Koszyków z detalami inspirowanymi światowym designem i polskim rzemiosłem.

**Lato w mieście smakuje lepiej w Koszykach**

W kuchni króluje **Janek Kilański**, szef kuchni z doświadczeniem zdobytym w Danii, Hiszpanii i Trójmieście, dla którego gotowanie to sposób opowiadania historii. Menu będzie autorskie, zmienne, oparte na sezonie, emocji i wspólnym stole – także tym w ogrodzie.

Obraz zawierający logo, Czcionka, symbol, Grafika

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.*„Restauracja to przede wszystkim zespół – dlatego największą satysfakcję daje nam to, że udało się stworzyć wspólnotę ludzi, którzy myślą o gotowaniu i gościnności podobnie jak my. Janek Kilański, nasz Chef Kuchni, wnosi do BRUT nie tylko ogromne doświadczenie, ale też wrażliwość i umiejętność opowiadania historii smakiem. Dzięki znakomitemu zespołowi od pierwszego dnia widzimy, że to miejsce naprawdę żyje własnym rytmem – dokładnie tak, jak planowaliśmy.”* - mówi **Tomasz Czudowski**.

Nowa restauracja doskonale wpisuje się w strategię Hali Koszyki – tętniącego życiem miejsca, gdzie doznania kulinarne i estetyczne łączą się z możliwością uczestniczenia w różnych wydarzeniach kulturalnych i towarzyskich. “Koszyki” są synonimem wysokiej jakości i domem świetnych konceptów kulinarnych oraz znanych nazwisk w świecie gastronomii.

**BRUT a Nowa Karta Warszawy**

Wpisując się w ideę kampanii #NowaKartaWarszawy, projekt BRUT rozwija również opowieść o kulinarnej tożsamości stolicy. Od lipca Koszyki realizują wieloetapowy program wydarzeń, w którym kuchnia staje się językiem pamięci, emocji i współczesnej interpretacji smaków Warszawy. BRUT to miejsce, które idealnie rezonuje z tą wizją – łączy historię i nowoczesność, wyrazistą kuchnię z osobistym podejściem do gościnności i estetyki.

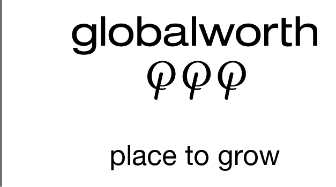
*„Otwarcie BRUT to dla nas kamień milowy w historii Hali Koszyki, która przyciąga silne, autorskie koncepty. BRUT wpisuje się w DNA Koszyków, w jej opowieść o jakości, miejskim stylu życia i niepowtarzalnych smakach. To właśnie tu nasi goście będą celebrować lato po warszawsku. Z pewnością pokochają autorskie podejście do kuchni Kasi i Tomka oraz niepowtarzalny design ich restauracji”* - mówi **Weronika Maria Kuna, MRICS**, Asset Management and Leasing Manager, Globalworth Poland.

Nowa restauracja, letnie patio, autorski zespół i przestrzeń w rytmie miasta – BRUT ma wszystkie składniki, by stać się wakacyjnym przebojem gastronomicznym Warszawy.

O HALI KOSZYKI

Hala Koszyki została wzniesiona ponad 100 lat temu przy ulicy Koszykowej w Warszawie na terenie ówczesnego folwarku Koszyki. Zaprojektowana w secesyjnym stylu przez architekta Juliusza Dzierżanowskiego, dopiero jesienią 2016 roku wróciła na mapę miasta jako wyjątkowy punkt towarzyski i kulinarny, gdzie można zjeść w ponad dwudziestu restauracjach i barach lub kupić produkty spożywcze do domu. Kompleks obejmuje 16 000 mkw. powierzchni biurowej i 6 500 mkw. powierzchni handlowej. Właścicielem i zarządcą Hali Koszyki jest Globalworth. [www.koszyki.com](http://www.koszyki.com)

KONTAKT



Olga Jezierska

PR Manager

T: +48 501 510 720

E: [olga.jezierska@globalworth.pl](mailto:olga.jezierska@globalworth.pl)