**MEDIA RELEASE**

Warszawa, 25 sierpnia 2025

**Liczymy się z Twoim daniem – Hala Koszyki zaprasza do współtworzenia jesiennego menu**

**Jak Warszawa smakowała kiedyś i jak smakuje dzisiaj? W jaki sposób ulubiona rodzinna potrawa, przepis spisany ręką babci lub mamy w starym brulionie nadal żyją i łączą pokolenia przy stole? Jakie emocje i wspomnienia ze sobą niosą? Przekonamy się o tym już jesienią. W ramach zorganizowanego przez Halę Koszyki konkursu pasjonaci gotowania i wielbiciele kulinarnych eksperymentów mają okazję zaproponować autorskie dania inspirowane tradycyjnymi przepisami. Zwycięskie pomysły znajdą się w jesiennym menu Nowa Karta Warszawy obok reinterpretacji warszawskich smaków przygotowanych przez chefów Koszykowych restauracji. Gospodarzem konkursu został Mateusz Gessler, który prowadzi w Koszykach restauracje Warszawski Sen i Ćma 24h.**

Hala Koszyki, obecna na mapie stolicy od ponad stu lat, sięga korzeni dawnej gastronomicznej Warszawy. Szefowie kuchni pierwszego polskiego food hallu podjęli się przygotowania nowego menu, inspirowanego klasycznymi przepisami kuchni warszawskiej. Ich kulinarnej kreatywności towarzyszy konkurs skierowany do wszystkich pasjonatów gotowania, których Hala Koszyki zaprasza do współtworzenia jesiennego menu. Wyzwanie zachęca do twórczej reinterpretacji przepisów goszczących kiedyś na rodzinnych stołach i w zeszytach z przepisami przekazywanymi   
z pokolenia na pokolenie.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.„*Czy śledź po warszawsku może być inspiracją dla sushi mastera? O smakach dawnej Warszawy w nowoczesnym wydaniu opowiemy talentem chefów kuchni z Koszykowych restauracji, którzy sięgnęli po dawne przepisy, nadając im zaskakujący, nieoczywisty twist. Włączamy do tej opowieści również mieszkanki i mieszkańców stolicy - z ich konkursowych propozycji wybierzemy najciekawsze wariacje na temat warszawskich przepisów. Przed nami fantastyczna kulinarna przygoda, której smakami będzie można delektować się w Koszykach już we wrześniu*” – zapowiada **Piotr Krowicki**, Senior Marketing Manager, Globalworth Poland.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.„*Nowa Karta Warszawy to piękny ukłon w stronę bogatej historii stołecznej kuchni. Restauracje w Hali Koszyki współpracują, aby przybliżyć młodszym pokoleniom tradycyjne potrawy charakterystyczne dla stolicy i pokazać, że można je dziś reinterpretować w nowoczesny sposób, zachowując ich wyjątkowy charakter. Receptury i składniki pochodzą z różnych kultur, które przez lata tworzyły kulinarny tygiel Warszawy, oferując uniwersalne połączenia smaków. Dzisiejsza stolica, pełna różnorodności i otwarta na kuchnie świata, stanowi naturalny pomost między tradycją a nowoczesnością. W takim wielokulturowym duchu chcemy stworzyć przestrzeń do odkrywania nowych wersji klasycznych warszawskich potraw. Jestem bardzo ciekawy, jak fani gotowania, którzy wezmą udział w konkursie na współczesne warszawskie danie wpiszą te tradycyjne smaki w kulinarną mozaikę naszego miasta*” – mówi mówi **Mateusz Gessler**, kucharz, restaurator i osobowość telewizyjna, Warszawski Sen i Ćma 24h.

**Ugotuj, pokaż i wygraj!**

W konkursie mogą wziąć udział zespoły dwu- i trzyosobowe. Do 31 sierpnia br. Hala Koszyki czeka na rolki bądź zdjęcia, pokazujące proces przygotowywania dania oraz jego ostateczny kształt. Można je opublikować na swoich profilach w mediach społecznościowych albo przesłać mailem. Wszystkie propozycje muszą być oznaczone hasztagami: #Koszyki oraz #NowaKartaWarszawy.

Autorzy dwunastu najciekawszych reinterpretacji warszawskich przepisów we wrześniu wezmą udział we wspólnym gotowaniu na żywo. Trzy najlepsze propozycje kulinarne wskaże jury pod przewodnictwem mistrza świata sushi, Chefa Alona Thana, który prowadzi w Koszykach restaurację Kago Sushi.

Wytypowane przez Jury zwycięskie interpretacje klasycznych potraw trafią do Nowej Karty Warszawy, czyli jesiennego menu specjalnego Hali Koszyki.

Laureaci konkursu – autorzy zwycięskich dań – otrzymają także nagrody: vouchery na kolację oraz sprzęt AGD. Ponadto przepisy na nagrodzone potrawy znajdą się w albumie, którego premiera zaplanowana jest na listopad.

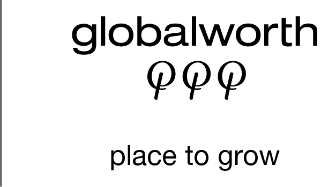
Informacje dotyczące konkursu (w tym regulamin) oraz wydarzeń w ramach projektu Nowa Karta Warszawy można znaleźć na stronie Hali Koszyki w zakładce [„Dzieje się”,](https://koszyki.com/nowa-karta-warszawy/) a także na profilach w mediach społecznościowych: [TikTok](https://www.tiktok.com/@hala.koszyki), [Instagram](https://www.instagram.com/halakoszyki/) oraz [Facebook](https://www.facebook.com/HalaKoszyki).

Patronami medialnymi Nowej Karty Warszawy są KUKBUK i Chillizet.

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 kilkunastu 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)