**MEDIA RELEASE**

Warszawa, 22 września 2025

**Hala Koszyki przedstawia Nową Kartę Warszawy i zaprasza na celebrację kulinarnej tożsamości stolicy**

**Warszawa od zawsze była wielokulturowym tyglem, miastem spotkań przy stole, pełnym opowieści kulinarnych. Teraz dzięki inicjatywie Hali Koszyki, wybrzmiewają one na nowo w specjalnym, jesiennym menu food hallu. Nowa Karta Warszawy, bo o niej mowa, to bezprecedensowy mariaż międzykulturowych poszukiwań oraz kreatywnych wizji doświadczonych chefów kultowych Koszykowych restauracji, m.in. światowego mistrza sushi Alona Thana. Jest też niespodzianka –   
w sezonowej karcie znaleźć można też propozycje warszawiaków - miłośników gotowania, wyłonione w konkursie. Każde danie Nowej Karty Warszawy opowiada inną historię: zapamiętaną z biesiad   
w rodzinnym gronie, wyniesioną z profesjonalnej kuchni, znalezioną w starym przepiśniku lub kultowej książce kucharskiej. Z potrzeby wspólnego świętowania stołecznych smaków powstało coś, czego Warszawa jeszcze nie widziała: kolorowa i różnorodna karta dań, koktajli i deserów, bazująca na tradycji, ale przyprawiona nowoczesną interpretacją. Gospodarzem projektu jest Mateusz Gessler.**

Nowa Karta Warszawy wyrasta z niezwykle bogatej i wielowątkowej historii stołecznej kuchni, która przez stulecia kształtowała się na styku rozmaitych tradycji, kultur, mód i inspiracji. Dawne warszawskie przepisy – od wykwintnych dań serwowanych w eleganckich restauracjach po proste, domowe potrawy obecne w rodzinnych notatnikach – nie tylko dokumentowały gusty kolejnych pokoleń, ale też budowały kulinarną tożsamość miasta. To właśnie tutaj, w jadłodajniach Pragi czy Ochoty, na bazarach i przy wspólnych stołach, rodziły się receptury, które z biegiem dekad ustanawiały kulinarny puls miasta. Dziś, dzięki Nowej Karcie Warszawy, te smaki powracają – odtworzone z szacunkiem, ale też śmiało reinterpretowane przez współczesnych twórców i mistrzów, łącząc autentyczność przeszłości z kreatywnością dzisiejszej metropolii.

Zdaniem gospodarza projektu **Mateusza Gesslera**, Warszawa jest niczym jeden wielki słoik pełen smaków, a scena kulinarna nieustannie ewoluuje – łącząc ze sobą tradycję i wpływy kuchni z różnych regionów Polski.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.„*Dla mnie warszawskie smaki to te, które mocno się kojarzą ze stolicą. Są to na przykład flaki po warszawsku z pulpetami, wuzetka, móżdżek po polsku czy podroby. Smakiem, który pamiętam   
z dzieciństwa, jest zupa ogórkowa mojej mamy, którą robiła w Paryżu, ale według warszawskiego przepisu z czasów jej młodości, ale też tarta ze śliwek węgierek od mojej prababci*” – mówi **Mateusz Gessler**, kucharz, restaurator i osobowość telewizyjna, Warszawski Sen i Ćma 24/7.

**Kiedy klasykę przyprawimy pomysłowością…**

Do współtworzenia Nowej Karty Warszawy Hala Koszyki zaprosiła mieszkańców stolicy i wszystkich miłośników gotowania – wzięli oni udział w konkursie „Liczymy się z Twoim daniem”, zrodzonym   
z pragnienia, by powrócić do kulinarnych korzeni i nadać im nowe życie, które będzie także bliskie zarówno zetkom, jak i millenialsom. W wielkim finale, który odbył się 13 września w Pracowni Kulinarnej na antresoli Koszyków, wybrane w I etapie dwuosobowe zespoły zaprezentowały swoje pomysły, gotując na żywo pod okiem Mateusza Gesslera. Serca i kubki smakowe jury – Chefa **Alona Thana** (Kago Sushi) z **Dominiką Biegańską** (Chillizet), **Dominiką Zagrodzką** (KUKBUK), **Anną Dembską** (foodist) oraz **Iwoną Walendzik** (Globalworth) – podbiło smaczne trio: Zraz&Rak (zrazy wołowe z szyjkami rakowymi), Azjata w Warszawie (pyzy po azjatycku) i Tradycyjne pyzy z nowoczesnym twistem. Konkursowa atmosfera w Hali Koszyki była wyjątkowa: spotkały się tu różne pokolenia i wrażliwość na smaki Warszawy.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.*„Bardzo lubię polską kuchnię i jako przewodniczący jury miałem okazję doświadczyć ogromnej kreatywności i różnorodności połączeń polskich specjałów z wpływami ze wszystkich stron świata. Dzięki otwartości uczestników konkurs stał się prawdziwą celebracją kuchennej wyobraźni   
i dialogu* *tradycji ze* *współczesnością”* – podsumowuje **Alon Than**.

**Magdalena Bugaj**, współautorka zwycięskiego dania Zraz&Rak tak podkreśla rolę dawnych kulinariów:

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.*„Inspiracją dla naszego dania była przedwojenna kuchnia warszawska i to co w niej najważniejsze –smak, tradycja i obecność raków i rostbefu na dobrych stołach. Dla mnie kuchnia to powrót do rodzinnego stołu – dziś wzbogacony eksperymentowaniem. Nasze danie to ukłon dla dawnych miejskich tradycji, ale we współczesnym wykonaniu, które nie pozwala się nudzić.”*

Wśród nadesłanych w pierwszym etapie zgłoszeń znalazło się wiele różnorodnych interpretacji pyz po warszawsku. Dwie z nich zdobyły uznanie, zajmując drugie i trzecie miejsca w finale. Zespół przygotowujący pyzy pod nazwą Azjata w Warszawie – **Julia Rzadkiewicz i Julia Pierzchlewicz** – postawił na wersję orientalną. Z kolei autorki Tradycyjnych pyz z nowoczesnym twistem – **Dominika Jabłonowska i Amelia Walczak** – przywołały w swoim daniu smak dzieciństwa kreowany przez ich babcię, która serwowała pyzy na ważnych imprezach rodzinnych. Każde danie zawierało autorskie przesłanie i nawiązanie do świata jego twórczyń.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.*„Finał konkursu „Liczymy się z Twoim daniem” był inspirujący zarówno ze względu na ciekawe pomysły zgłoszone przez uczestników, jak i różnorodność podejścia do stołecznej tradycji. To były świetne, można powiedzieć – nawet restauracyjne dania, gotowane w fantastycznej atmosferze. Podobało mi się, że tak wiele świeżych interpretacji klasyków – od wuzetki po pyzy – pojawiło się   
w propozycjach konkursowych. Stanowią one kulinarną esencję Warszawy, na której stole łączą się inspiracje z wielu regionów Polski i świata. Cieszę się, że ten projekt stał się przestrzenią do dzielenia się wspomnieniami, historiami i własną wizją warszawskich smaków. Zaangażowanie oraz otwartość uczestników pokazały, jak żywa jest dzisiaj kulinarna tożsamość miasta i jak wiele jest wciąż do odkrycia. Dzięki wspólnej pasji powstaje menu, jakie jeszcze nigdy wcześniej nie gościło w Hali Koszyki”* – mówi **Mateusz Gessler**.

**Premierowe menu**

Nowa Karta Warszawy, która swoją premierę miała **17 września**, to także zaproszenie od szefów Koszykowych restauracji do smakowania stolicy na nowo. Kucharze sięgnęli do klasycznych warszawskich przepisów i uczynili z nich inspirację do stworzenia wyjątkowego menu. Nie inaczej było w przypadku szefów barów, którzy stworzyli własne i niezwykłe interpretacje koktajli. Historyczne receptury nie zostały przez nich odtworzone w dosłowny sposób, a wzbogacone o unikalny charakter każdej z restauracji i odrobinę współczesnego luzu.

Nowa Karta Warszawy to ponad 20 autorskich opowieści o Warszawie – pełnych odniesień do historii miasta, a jednocześnie odważnie nawiązujących do smaków świata. Dobrych na pyszne śniadania, szybki lunch, wystawne obiady i romantyczne kolacje, a nawet wieczorne imprezy w Hali Koszyki.

**Śledź po japońsku, a może śródziemnomorsku?**

Inspirację z kraju kwitnącej wiśni zawarł w swoim daniu Chef Alon Than z Kago Sushi. Kreacja mistrza sushi – sashimi z solonego śledzia w oleju – to nieoczywiste spotkanie polskiej klasyki ze smakiem Japonii, połączeniem kombu, smażonego pora i imbiru z dodatkiem ogórka kiszonego, jalapeño oraz cytrusowo-pikantnego sosu yuzu ponzu.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.*„Kreacja dania w ramach Nowej Karty Warszawy była dla mnie prawdziwym wyzwaniem, bo wymagała nie tylko połączenia dwóch zupełnie różnych światów – polskiej klasyki i kuchni japońskiej – ale też dużej otwartości i szacunku do lokalnej tradycji. Inspirując się śledziem po warszawsku, chciałem pokazać, że czasem wystarczy zmienić perspektywę, by odkryć zupełnie nowe oblicze znanych smaków*” – mówi Chef **Alon Than.**

Na śledzia, lecz w wersji śródziemnomorskiej, zaprasza także Port Royal:

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.*„Royal Port to nasz autorski hołd dla stołecznej klasyki - śledzia po warszawsku. Sięgnęliśmy po dobrze znane połączenie, ale nadaliśmy mu własny charakter. Delikatny filet z matiasa z zielonym jabłkiem, piklowaną szalotką i szczypiorem wzbogaciliśmy musztardą francuską, aksamitnym crème fraîche i prażonymi kaparami. To nasza reinterpretacja tradycji z nutą elegancji i finezji, a przede wszystkim* *prawdziwe bogactwo smaku*” – opowiada Chef **Miłosz Sroka**.

**Smaki dawnej (nowej) Warszawy**

W dawnych kawiarniach i hotelach podawano omlety według receptur Lucyny Ćwierczakiewiczowej – puszyste, delikatne, z dodatkiem świeżych, leśnych kurek z pobliskich lasów. Chef **Vincent Gauthier**, właściciel **Vincent Cafe** zaproponował autorską wersję tego klasyka: bestsellerowy, ręcznie robiony francuski croissant skrywa aksamitny omlet z jaj od lokalnych dostawców, smażony na maśle klarowanym i wypełniony aromatycznymi kurkami. To połączenie tradycji i rzemiosła, które rozbudzi każdy poranek w prawdziwie warszawskim stylu.

Myśląc o obiedzie, warto sprawdzić propozycję restauracji **Warszawski Sen**, która w ramach Nowej Karty Warszawy zaserwuje nowoczesną reinterpretację dania inspirowanego pyzami sprzedawanymi niegdyś w słoiku na Bazarze Różyckiego – kultowym miejscu warszawskiej gastronomii. Dania, które dziś w Hali Koszyki zyskuje nowe oblicze. Delikatne kluski od Chefa **Adriana Rogozińskiego** są wypełnione aromatycznymi rydzami, a całość dopełnia aksamitna emulsja z karmelizowanej cebuli. To połączenie tradycji z nowoczesnym podejściem do kuchni miejskiej.

Propozycję dla fanów wołowiny przygotował **BRUT**. Chef **Jan Kilański** sięga po klasykę warszawskiej kuchni, by tchnąć w nią nowe życie – jego bryzol po warszawsku, doprawiony pieprzem jamajskim, kminem rzymskim i cytrusowym pieprzem sancho, podawany z miękkim, parowanym pampuchem, to kulinarna opowieść o mieście, które pamięta swoje korzenie, ale nie boi się światowych inspiracji.

Z kolei Tom Żur to propozycja dla tych wszystkich, którzy chcą spróbować tajskiej reinterpretacji polskiego żurku. Zupa, której bazą jest Tom Kha, zagościła w specjalnym menu za sprawą szefa restauracji **TUK TUK**. Chef **Zun** pochodzi z Wietnamu, ale od ponad 20 lat mieszka w Polsce i zakochał się w tutejszej kuchni. Jego danie to smakowy pomost między Wschodem a Zachodem, domem   
a podróżą, wreszcie też kulturą a osobistym doświadczeniem. To kulinarna opowieść o życiu pomiędzy światami, o szacunku dla tradycji i odwadze łączenia smaków, pachnąca jak spotkanie Warszawy   
z Hanoi.

**Streetfood z klasycznymi korzeniami**

Zespół Koszykowej **Kiełby w Gębie** wziął na warsztat popularną w dawnej stolicy przystawkę i stworzył Warszawską Legendę, czyli tatar wołowy w street foodowej formie. Nieoczywisty smak siekanej świeżej wołowiny podkreśla majonez z sardeli i żel lubczykowo-grzybowy. Orzeźwia piklowana cebula, zachwyca chrupiąca wędzona słonina, a całość dopełnia aksamitny żel z żółtka.

A jak widzi spotkanie tradycji stolicy ze street foodem **Gringo Bar**? Serwując warszawską kaszankę…   
w klasycznym soft taco. Inspiracją dla Morcilla de Varsovia , czyli klasycznego tex-mex w fuzji   
z warszawskim podniebieniem, było połączenie lokalnej tradycji z energią ulicznego jedzenia – bez kompromisów i z dużą dawką charakteru.

Głodnych słodkości zaprasza **Magia d’Italia**. Ich Torta Mokka to świeży pomysł na słynną warszawską WZ-etkę po włosku: z kakaowym biszkoptem przełożonym aksamitnym kremem kawowym, lekką bitą śmietaną i warstwą powideł porzeczkowych, które razem z polewą czekoladową nadają całości szlachetnej głębi.

Warto zauważyć, że Nowa Karta Warszawy kryje w sobie nie tylko potrawy. Propozycje dla pełnoletnich gości opracowali kreatorzy smaku z **Baru Koszyki, Upper Deck i Ragazzi**, którzy sięgnęli po klasyki, ale dopełniając je takimi dodatkami jak miód lipowy, kurki, macerowana wiśnia, biała czekolada czy słona maca o cebulowo-czosnkowym aromacie.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.*„Nowa Karta Warszawy doskonale komponuje się z dynamicznym rytmem stolicy i oczekiwaniami jej otwartych na inspiracje mieszkańców oraz gości. Tworząc to wielowymiarowe menu, stawiamy na różnorodność nie tylko smaków serwowanych na talerzach, lecz także doznań artystycznych – bo Koszyki to przestrzeń spotkań, w której kulinarne wyzwania sąsiadują z koncertami, wystawami i żywą kulturą. Odwaga w łączeniu sprawdzonych receptur ze światowymi akcentami wynika z potrzeby autentyczności oraz dialogu, który najlepiej rozumieją ci, którzy szukają emocji i nowych doświadczeń. Właśnie takie podejście buduje współczesną tożsamość Warszawy – miasta odważnego, ale zawsze wiernego swoim korzeniom*” – podsumowuje **Iwona Walendzik**, Marketing & Communications Director, Globalworth Poland.

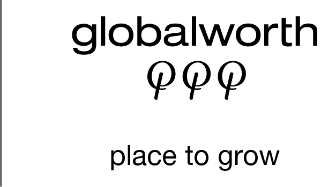
Hala Koszyki zaprasza wszystkich spragnionych nowych doznań do zapoznania się z propozycjami przygotowanymi przez szefów koszykowych kuchni. **Od 3 października** odwiedzający Koszyki będą mogli również sprawdzić, jak smakują trzy zwycięskie dania konkursowe. Nowe sezonowe menu będzie rozgrzewać gości pierwszego polskiego food hallu przez całą jesień.

Patronami medialnymi projektu 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)