**MEDIA RELEASE**

Warszawa, 16 października 2025

**Nowa Karta Warszawy. Hala Koszyki wprowadza do menu dania pasjonatów gotowania**

**Od 18 do 22 października Hala Koszyki zaprosi wszystkich miłośników smaku na niezwykłe kulinarne doświadczenie. W sezonowym menu Nowa Karta Warszawy zagoszczą trzy dania autorstwa zwyciężczyń konkursu „Liczymy się z Twoim daniem”. Autorskie interpretacje warszawskich klasyków, zaproponowane przez amatorów - wielbicieli gotowania, przygotują szefowie kuchni trzech koszykowych restauracji. Gospodarzem całego projektu jest Mateusz Gessler.**

Polacy coraz częściej sięgają po dania oparte na lokalnych produktach, doceniając autentyczność smaku i powrót do tradycji. Jak podaje raport „Trendy kulinarne 2025” serwisu Pyszne.pl. choć lubimy poznawać nowe smaki, 1/3 z nas deklaruje, że to polska kuchnia jest tą ulubioną.

Z potrzeby prostoty i autentyczności wyrósł trend tak zwanej „szczerej kuchni”. Jak pokazuje raport stołecznego Biura Turystyki, mieszkańcy stolicy najczęściej wybierają kuchnię śródziemnomorską, azjatycką i polską, łącząc potrzebę odkrywania nowych smaków z sentymentem do lokalnych tradycji.

Połączenie tych światów - jak w zwycięskich daniach konkursu „Liczymy się z Twoim daniem” organizowanego przez Halę Koszyki - idealnie wpisuje się w aktualne preferencje kulinarne mieszkańców Warszawy. To właśnie tu, w stolicy, wpływy kuchni światowej zakorzeniły się szczególnie.

**Nowoczesna odsłona kuchni warszawskiej**

Współczesna warszawska scena gastronomiczna to istne laboratorium smaku, w którym historia łączy się z odwagą eksperymentowania. Hala Koszyki, miejsce o ponad stuletniej tradycji handlowej i kulinarnej, nie tylko kontynuuje ten trend, ale też otwiera się na społeczność.

To pierwsza taka sytuacja, gdy profesjonalne restauracje otwierają swoje kuchnie dla pasjonatów gotowania, by ich pomysły mogły zaistnieć w prawdziwym menu.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.„ *To nie jest zabawa, tylko realna szansa pokazania się szerszej publiczności. Warszawska kuchnia zawsze była otwarta – na ludzi, wpływy i smaki z różnych zakątków Polski i świata. Chcieliśmy to oddać w konkursie realizowanym pod szyldem Nowej Karty Warszawy*” – mówi **Mateusz Gessler**, kucharz, restaurator i osobowość telewizyjna, Warszawski Sen i Ćma 24/7.

**Trzy dania, trzy różne historie**

Każde ze zwycięskich dań konkursu „Liczymy się z Twoim daniem” to wyjątkowa interpretacja warszawskiego klasyka. Przeszukiwanie starych przepiśników i książek kucharskich zaowocowało niezwykłymi propozycjami, których **od 18 do 22 października** będzie można spróbować w Hali Koszyki.

**Zraz & Rak**, czyli zrazy z rostbefu faszerowane szyjkami rakowymi, z faworkiem, majonezem szafranowym i parmezanem to danie, które zaserwuje swoim gościom Adrian Rogoziński, szef kuchni Warszawskiego Snu. Autorkami pomysłu, który oczarował jurorów i zajął pierwsze miejsce, są **Marta Samson oraz Magdalena Bugaj**.

Z kolei **Azjata w Warszawie** – autorstwa **Julii Rzadkiewicz i Julii Pierzchlewicz** – to warszawskie pyzy w orientalnej interpretacji: z farszem wołowym z imbirem, kaffirem i shiitake, podane z sosem orzechowym, olejem chilli i śliwkami korzennymi. Tradycyjne pyzy stają się tu mostem między stołecznym stołem a ulicą w Bangkoku. Za jego serwis odpowiada restauracja Zachodni Brzeg.

**Tradycyjne pyzy z nowoczesnym twistem** to klasyczne pyzy na kremie z Grana Padano, z sosem truflowym i prażonymi orzechami. To danie – na podstawie przepisu autorstwa **Dominiki Jabłonowskiej i Amelii Walczak** – zaserwuje street foodowy lokal Kiełba w gębie, znany z odważnego podejścia do warszawskiej tradycji.

Obraz zawierający logo, Czcionka, Grafika, symbol

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.*„Dziś kuchnia to przestrzeń współpracy, nie rywalizacji. Chcemy pokazać, że pomysły amatorów potrafią być świeże, pełne pasji i naprawdę dobre”* – mówi Chef **Adrian Rogoziński** z Warszawskiego Snu.

**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.”*

Dzięki zaangażowaniu szefów kuchni zwycięskie dania naprawdę staną się przez kilka wyjątkowych dni częścią kulinarnego życia Warszawy.

**Gdzie i kiedy spróbować?**

Zwycięskie potrawy będą dostępne w sezonowym menu Hali Koszyki w dniach 18–22 października 2025 r. Każde z nich pojawi się w karcie jednej z trzech restauracji pod opieką szefów kuchni Koszyków.

**O projekcie „Nowa Karta Warszawy”**

Inicjatywa „Nowa Karta Warszawy” ma na celu promowanie współczesnej kuchni warszawskiej - tej, która sięga po tradycję, ale nie boi się zmian. To kulinarny hołd dla miasta, które od zawsze jest otwarte, różnorodne i pełne smaków.

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.

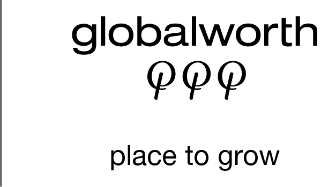
Nowa Karta Warszawy to ponad 20 autorskich opowieści o Warszawie – pełnych odniesień do historii miasta, a jednocześnie odważnie nawiązujących do smaków świata. Dobrych na pyszne śniadania, szybki lunch, wystawne obiady i romantyczne kolacje, a nawet wieczorne imprezy w Hali Koszyki.

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)