

ΒΑΡΣΟΒΙΑ: Η ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΜΗΤΡΟΠΟΛΗ ΤΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Σύγχρονοι ουρανοξύστες και κατάλοιπα του μεταπολεμικού παρελθόντος, ένα μοναδικό κράμα αρχιτεκτονικών στιλ, απέραντα πάρκα σε κάθε γωνιά της πόλης, το υδάτινο στοιχείο πανταχού παρόν και μία από τις πιο δυναμικά ανερχόμενες καλλιτεχνικές και γαστρονομικές σκηνές της Ευρώπης.

WARSAW: CENTRAL EUROPE’S DYNAMIC METROPOLIS

A striking fusion of modern skyscrapers and postwar relics, a distinct mix of architectural styles, expansive parks, ubiquitous waterways, and one of Europe’s most vibrant and rapidly evolving artistic and culinary landscapes.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΩΤΗ ΒΑΛΛΑΤΟ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ / BY FOTIS VALLATOS, PHOTOS: DIONYSIS KOURIS

Δύο νέα σπουδαία μουσεία

Το Μουσείο Μοντέρνας Τέχνης της Βαρσοβίας, **MSN Warsaw** (Marszalkowska 103), αποκτά μόνιμη στέγη σε ένα εντυπωσιακό κτίριο απέναντι από το ύψους 237 μ. Παλάτι του Πολιτισμού και της Επιστήμης. Σχεδιασμένο από το αρχιτεκτονικό γραφείο Thomas Phifer and Partners της Νέας Υόρκης, θα ανοίξει για το κοινό τμηματικά στις 25 Οκτωβρίου με διάφορες εκδηλώσεις—συναυλίες, προβολές ταινιών, παραστάσεις χορού, αρχιτεκτονικές διαλέξεις και ξεναγήσεις— και την έκθεση με δώδεκα έργα μεγάλης κλίμακας από γυναίκες καλλιτέχνιδες της πολωνικής και διεθνούς σκηνης. Η πλήρης λειτουργία του μουσείου θα ξεκινήσει στις 21 Φεβρουαρίου 2025. Το **Μουσείο Πολωνικής Ιστορίας** (εντός του Warsaw Citadel) εγκαινίασε

Two important new museums

MSN Warsaw, the Warsaw Museum of Modern Art (103 Marszałkowska), has found its permanent home in a striking building directly opposite the iconic 237-meter-high Palace of Culture and Science. Designed by the New York-based architectural firm Thomas Phifer and Partners, on October 25 it will kick off a series of events that will include guided tours, film screenings, dance performances, concerts, lectures on architecture, and an exhibition featuring twelve large-scale pieces by Polish and international women artists. The museum is set to officially open its doors on February 21, 2025. The **Polish History Museum** moved into its permanent home in the Warsaw Citadel last year, unveiling a massive structure with a facade of marble slabs in various shades of grey that represent the uniqueness of the country’s

Η θέα προς το σύγχρονο κέντρο της πόλης από το Παλάτι του Πολιτισμού και της Επιστήμης / View of the modern city centre from the Palace of Culture and Science.



πέρυσι τη μόνιμη στέγη του, συστήνοντας στο κοινό ένα γιγάντιο κτίριο με πρόσοψη από μαρμάρινες πλάκες διαφορετικής τονικότητας του γκρι, που συμβολίζουν τη μοναδικότητα των ιστορικών γεγονότων της χώρας. En αναμονή των εγκαίνιων της μόνιμης έκθεσης, το 2026, το μουσείο φιλοξενεί επί του παρόντος αξιόλογες περιοδικές εκθέσεις, θεατρικές παραγωγές και παραστάσεις της Πολωνικής Συμφωνικής Ορχήστρας Νέων Jerzy Semkow, ενώ μια επίσκεψη στην ταράτσα του θα σας ανταμείψει με υπέροχη, πανοραμική θέα σε όλη την πόλη.

To fine dining ανθεί

Εξαιρετικά αναβαθμισμένη η fine dining σκηνή της Βαρσοβίας, με εστιατόρια να προσεγγίζουν διεθνή στάνταρντ και ο οδηγός Michelin να επιβραβεύει τις προσπάθειές τους. Το **Epoka** (Ossolinskich 3, κρατήσεις στο epoka.restaurant) βρίσκεται στο ισόγειο του ιστορικού κτιρίου Europejski, που σήμερα στεγάζει το ξενοδοχείο Raffles Warsaw. Σχεδιασμένο από τον εξάιρετο αρχιτέκτονα και σκηνογράφο της Πολωνικής Όπερας, Boris Kudlicka, το εστιατόριο απλώνεται με κομψότητα σε μια κύρια τραπεζαρία και μια σάλα εμπνευσμένη από το «Οριάν Εξπρές», ενώ στην κουζίνα ο σεφ Marcin Przybysz (με προϋπηρεσία στο Atelier Amaro, το πρώτο εστιατόριο της Πολωνίας με αστέρι Michelin) διαπρέπει με εξαιρετικές εκτελέσεις συνταγών από προπολεμικά πολωνικά βιβλία μαγειρικής. Μενού 10 και 20 σταδίων με θαυμαστές αρμονίες σε γεύση και παρουσίαση, όπως το δίδυμο πιάτο-ωδή στο σαλιγκάρι (αρωματικός ζωμός σαλιγκαριού με αφρό άγριου σκόρδου και ντόνατ γεμιστό με σαλιγκάρια, νεροκάρδαμο και μαγιονέζα άγριου σκόρδου) και το καλκάνι στον ατμό με πράσινα σπαράγγια, σάλτσα από πράσινα σπαράγγια και φραγκοστάφυλο, σταφίδα τουρσί και πράσινη φράουλα. Στην ανατολική όχθη του ποταμού, το **hub.praga** (Jagiellonska 22, κρατήσεις στο hub-praga.pl) υπηρετεί τη σύγχρονη πολωνική κουζίνα σε μια μικρή σάλα μοντέρνας αισθητικής με μόλις οκτώ τραπέζια. Με χαρισματική δεξιοτεχνία και δημιουργικότητα, ο σεφ Witek Iwanski μεταμορφώνει εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες από κοντινές βιολογικές φάρμες σε εκλεπτυσμένα πιάτα με νοστιμιά και φρεσκάδα που θυμίζουν μικρά έργα τέχνης, όπως ο αστακός με σαφράν και τζίντζερ και το αρνί ψητό με σάλτσα bordelaise και αρακά. Βραβευμένο φέτος για πρώτη φορά με



Αίθουσα του Μουσείου Πολωνικής Ιστορίας
/ An exhibition hall in the Polish History Museum

historical events. In preparation for the opening of its permanent exhibition in 2026, the museum is hosting notable temporary exhibitions, theatre productions, and performances by the Jerzy Semkow Polish Youth Symphony Orchestra. A visit to the rooftop will reward you with breathtaking panoramic views of the entire city.

Blossoming fine dining scene

Warsaw's fine dining scene has grown significantly, with restaurants now meeting international standards and receiving Michelin Guide recognition. **Epoka** (3 Ossolinskich, reservations at epoka.restaurant) is located on the ground floor of the historic Europejski building, which nowadays houses the Raffles Warsaw hotel. Designed by the brilliant architect and Polish National Opera set designer Boris Kudlicka, the restaurant is elegantly spread across a main dining room and an Orient Express-inspired space. Chef Marcin Przybysz, formerly at Atelier Amaro, Poland's first Michelin-starred restaurant, excels with exquisite renditions of recipes from prewar Polish cookbooks. They are offered as part of perfectly balanced and exquisitely presented 10- and 20-course menus, whose highlights include a two-snail dish which consists of aromatic snail broth with wild garlic foam and donuts stuffed with snails, watercress and wild garlic mayonnaise as well as steamed turbot with green asparagus and gooseberry sauce, pickled raisins and green strawberry. Located on the east bank of the river, **hub.praga** (Jagiellonska 22, reservations at hub-praga.pl) serves contemporary Polish cuisine in a small, modern space with just eight tables. Chef Witek Iwanski brings charisma and creativity to every plate, expertly transforming top-quality ingredients from nearby organic farms into refined dishes that are artfully presented, delicious and fresh. Highlights include lobster with saffron and ginger and roast lamb with Bordelaise sauce and peas.



Το εστιατόριο Epoka / Epoka restaurant



Εντυπωσιακός διάκοσμος στον σταθμό μετρό Wilsona
/ The impressive Wilsona metro station



Το Παλάτι του Πολιτισμού και της Επιστήμης (1955) δίπλα σε σύγχρονους ουρανοξύστες
/ The Palace of Culture and Science (1955) next to modern skyscrapers



αστέρι Michelin το **Rozbrat 20** (Rozbrat 20, τηλ. 690.125.270), χάρη στην εκλεπτυσμένη κουζίνα του σεφ Bartosz Szymczak. Συνδυάζοντας αναφορές στην πολωνική γαστρονομική παράδοση και δάνεια από τη βρετανική και γαλλική κουζίνα, το μενού περιλαμβάνει πιάτα όπως το γκασπάτσο με χέλι και καρπούζι, το αρνάκι με πολέντα, σπανάκι και μορχέλες. Το **Bez Gwiazdek** (Wisłana 8, τηλ. 226.280.445) του εξαιρετου σεφ Robert Trzopek (με προϋπηρεσία σε σημαντικά εστιατόρια, όπως το El Bulli και το Noma) στρέφει τη γαστρονομική πυξίδα του σε διαφορετικές επαρχίες της Πολωνίας κάθε δίμηνο, αναδεικνύοντας τις συνταγές και τα προϊόντα τους μέσα από βαθιά γνώση της παράδοσης, αλλά και γαλλικές και σκανδιναβικές τεχνικές (ενδεικτικό πιάτο η πέστροφα με σπιτική πίκλα λευκών σπαραγγιών, πουρέ άνηθου και αφρό σπαραγγιών με καπνιστό βούτυρο και λάδι άγριου σκόρδου). Λίστα κρασιών εστιασμένη σε βιολογικούς αμπελώνες της Πολωνίας και των γειτονικών χωρών.

Η παράδοση είναι τάση

Ευθυγραμμισμένη με τη διεθνή τάση για επιστροφή στην κατά τόπους γαστρονομία, η σκηνή της Βαρσοβίας διαθέτει πια εξαιρετικά εστιατόρια που αναβιώνουν και ανανεώνουν την πολωνική παράδοση. Κρυμμένο διαμάντι το **Restauracja Warszawska** (Plac Powstancow Warszawy 9, κρατήσεις στο warszawa.hotel.com.pl) στο υπόγειο του ξενοδοχείου Warszawa, με υψηλών επιδόσεων κουζίνα από τον σεφ Dariusz Baranski. Ψηλοτάβανος, βιομηχανικής αισθητικής χώρος που αποτίνει φόρο τιμής στην προπολεμική μηχανική του κτιρίου, με εντυπωσιακή κομψότητα και μια κουζίνα που βασίζεται σε χειροποίητες παρασκευές (αλλαντικά, ψωμί, πίκλες, τυριά κ.ά.) και βιολογικές (αποκλειστικά πολωνικές) πρώτες ύλες για ένα



The sophisticated cuisine of chef Bartosz Szymczak earned **Rozbrat 20** (20 Rozbrat, tel. 690.125.270) its first Michelin star this year. Combining references to Polish culinary tradition and influences from British and French cuisine, the menu includes dishes such as gazpacho with eel and watermelon, as well as lamb with polenta, spinach and morels. **Bez Gwiazdek** (8 Wisłana, tel. 226.280.445) is run by exceptional chef Robert Trzopek (with a background at prominent restaurants such as El Bulli and Noma) who focuses on a different Polish province every two months, showcasing its traditional recipes and local ingredients through his deep knowledge of tradition as well as of French and Scandinavian techniques. The trout with homemade white asparagus pickle, dill puree and asparagus foam with smoked butter and wild garlic oil is a signature dish. The wine list consists mostly of naturals from Poland and neighbouring countries.

Tradition is a trend

Embracing a global trend of rediscovering local gastronomy, Warsaw's culinary scene now features outstanding restaurants that both revive and reinvent Polish traditions. A hidden gem in Warsaw's culinary scene, **Restauracja Warszawska** (9 Plac Powstancow Warszawy, reservations at warszawa.hotel.com.pl) is located in the basement of the Hotel Warszawa and features the high-end cuisine of chef Dariusz Baranski. Its high-ceilinged, industrial-chic space pays elegant tribute to the prewar building's engineering. Its cuisine is focused on handmade products such as cold cuts, bread, pickles and cheeses, and exclusively uses organic Polish ingredients. The menu showcases exquisitely crafted and beautifully presented dishes like dumplings with cheese, pine nuts and poppy seeds as well as braised beef cheeks with fennel and fenugreek emulsion. Also impressive, **Restauracja Zrodlo** (81 Targowa, tel. 225.157.266) brings classic Polish flavours with a modern twist to the ground floor of a

Η ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Κάθε Τετάρτη πρωί, η αγορά Forteca Kregliccy (Zakroczymska 12) υποδέχεται μικρούς ντόπιους παραγωγούς σε ένα αναστηλωμένο κάστρο του 19ου αιώνα, προσελκύοντας τους διασημότερους σεφ της πόλης και μια νεανική πελατεία που γεμίζει τον χώρο με ζωντάνια. Μπορείτε να προμηθευτείτε τυριά και αλλαντικά, χειροποίητες μαρμελάδες, τουρσιά, pasztetowa (χοιρινό πατέ) και παραδοσιακά πολωνικά λουκάνικα και να τα καταναλώσετε και επιτόπου στα τραπέζια του χώρου.

AN ATMOSPHERIC MARKET

Every Wednesday morning, the Forteca Kregliccy market (12 Zakroczymska) hosts small-scale local producers at a restored 19th-century castle, attracting the city's most renowned chefs and a young clientele that fills the space with vibrancy. Visitors may buy cheeses, charcuterie, handmade jams, pickles, pasztetowa (pork pate) and traditional Polish sausages and enjoy them on the spot.



ΤΟ ΝΕΟ ΤΟΠΟΣΗΜΟ

Από τον Μάρτιο του 2024, μια νέα πεζογέφυρα εκτείνεται πάνω από τον ποταμό Βιστούλα. Κατασκευασμένη σε σχέδια του αρχιτεκτονικού γραφείου Schuessler Plan, υποδέχεται αποκλειστικά πεζούς και ποδηλάτες και είναι η μεγαλύτερη του είδους της στην Πολωνία, με μήκος 452 μέτρα. Με υπέροχη θέα στο ποτάμι και στο ιστορικό κέντρο, ξύλινες εξέδρες στα πεπλατυσμένα σημεία της και άπλετο νυχτερινό φωτισμό, έχει ήδη αναδειχθεί σε τοπόσημο της πόλης.

A NEW LANDMARK

As of March 2024, a new pedestrian bridge crosses the Vistula River. Designed by the Schuessler Plan architectural firm, the 452-meter bridge, the longest of its kind in Poland, is dedicated to pedestrians and cyclists. This structure, with its magnificent views of the river and the historic centre, wooden platforms at its flat points and plenty of night lighting, has already established itself as a city landmark.



Το εστιατόριο Restauracja Warszawska
/ Restauracja Warszawska restaurant



Δρόμος στην Παλιά Πόλη
/ One of the streets in the Old Town



Στο εστιατόριο Restauracja Zrodlo
/ Restauracja Zrodlo restaurant

Το βασιλικό ανάκτορο στην πλατεία
Zamkowy, στην είσοδο της Παλιάς Πόλης
/ The Royal Castle at Zamkowy Square, at
the entrance of the Old Town



μενού με εξαιρετικά εκτελεσμένα και παρουσιασμένα πιάτα, όπως τα ντάμπλινγκ με τυρί, κουκιά και παπαρουνόσπορο, και τα μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ με μάρθο και γαλάκτωμα τριγωνέλλας. Σπουδαίο και το **Restauracja Zrodlo** (Targowa 81, τηλ. 225.157.266), φέρνει στο ισόγειο ενός κομμουνιστικού μπλοκ κατοικιών κλασικές πολωνικές γεύσεις με σύγχρονη διάθεση και κρασιά από κορυφαίους παραγωγούς του φυσικού κινήματος. Χώρος διακοσμημένος με vintage έπιπλα, ντιζάιν φωτιστικά και πολλά φυτά και μπιστρονομικού ύφους μενού, που περιλαμβάνει από υπέροχα kopytka (πολωνικά νιόκι) με καμένο βούτυρο και παλαιωμένο τυρί bursztyn μέχρι караβίδες με άνηθο, γαλάκτωμα σκόρδου και μαϊντανό. Προσεγμένη οινική λίστα από τον σομελιέ και ιδιοκτήτη Adrian Gorniak, με επιλογές σε κρασιά ήπιας, φυσικής οινοποίησης από την Πολωνία και όλη την Ευρώπη. Πολυσυζητημένη άφιξη το **The Eatery Trad** (Wybrzeze Kosciuszkwskie 31/33, κρατήσεις στο eatery.pl) στο ευρύχωρο ισόγειο ενός κτιρίου σοσιαλιστικής αρχιτεκτονικής. Αυθεντικές εκτελέσεις παραδοσιακών συνταγών που λάμπουν σε πρώτες ύλες και μαγειρικές τεχνικές και μια σωστά φιλτραρισμένη νοσταλγία στη μοντέρνα διακόσμηση του, που ενσωματώνει στοιχεία από την αρχική διακοσμητική δομή του κτιρίου και vintage αναφορές (φωτιστικά, installation με σεμεδάκια). Στο μενού του Rafal Pedowski, όλα τα πολωνικά κλασικά, από schabowy (σνίτσελ) μέχρι υπέροχα ντάμπλινγκ, όπως τα pyzy με γέμιση από χοιρινό και βοδινό κρέας και κομμάτια μπέικον, και τα pierogi ruskie με τυρί, πατάτα, κρεμμύδι και μέντα. Λίστα κρασιών με επιλογές σε ήπιας, φυσικής οινοποίησης ετικέτες και πολωνικές επιτυχίες του παρελθόντος στα ηχεία. Για τα κλασικά της τοπικής κουζίνας αναζητήστε το **Przegryz** (Mokotowska 52, τηλ. 884.881.699), ένα από τα πρώτα μοντέρνα μπιστρό της πόλης με ιστορία σχεδόν είκοσι χρόνων. Μέσα στα χρόνια, το εστιατόριο της Dominika Krzeminska τριπλασιάστηκε σε μέγεθος, εξακολουθεί όμως να σερβίρει καλομαγειρεμένα πιάτα με εποχικά προϊόντα από τοπικούς παραγωγούς (π.χ. χοιρινοί κεφτέδες με baby πατάτες και σαλάτα αγγουριού ή pierogi γεμιστά με μύρτιλα και ξινόκρεμα). Μοναδική εμπειρία η επίσκεψη στο **Wodka Gessler Na Widelcu** (Plac Trzech Krzyzy 18, τηλ. 734.463.838). Αναβιώνοντας την ατμόσφαιρα της προπολεμικής Βαρσοβίας, το εστιατόριο απλώνεται σε μια κομνή σάλα με πατάρι και βεράντα που θυμίζει κλασικό γαλλικό μπιστρό, με τραπέζια στρωμένα με λευκά τραπεζομάντιλα και ζωντανές μελωδίες από το πιάνο. Κλασικά πιάτα της πολωνικής κουζίνας σε πολύ καλές εκτελέσεις (ρέγκα σε λινέλαιο, μπλινι με αυγά σολομού και κρέμα, μοσχαρίσια μυαλά σε φρυγανισμένο ψωμί,



Στο εστιατόριο The Eatery Trad
/ Eatery Trad restaurant



Noriko Omakase

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ ΚΛΑΣΗΣ ΙΑΠΩΝΙΚΟ

Το Noriko Omakase (Minska 45/lok. 204u, τηλ. 510.339.210) είχε ήδη διαγράψει μια επιτυχημένη πορεία τεσσάρων ετών στην πόλη του Βρότσλαβ, προτού ο Marcin Jasiura και η σύζυγός του Magda αποφασίσουν να το μεταφέρουν στην πρωτεύουσα, στις αρχές του 2023. Μικρή σάλα πιστή στην τυπολογία των γιαπωνέζικων sushi bar με μόλις οκτώ καθίσματα γύρω από τον πάγκο. Το omakase λογικής μενού 17 πιάτων περιλαμβάνει εκλεκτής ποιότητας προϊόντα, που δεν ταξιδεύουν από την Ιαπωνία, αλλά είναι κυρίως πολωνικά και σκανδιναβικά εξασφαλίζοντας έξτρα φρεσκάδα. Πίσω από τον πάγκο, η παράσταση του Marcin είναι άσογη και με απόλυτη προσοχή στη λεπτομέρεια. Εξαιρετικά εκτελεσμένα nigiri, δεξιoteχνικά φιλεταρισμένα και υποδειγματικά αρτυμένα (με κατεβασμένη σάλτσα σόγιας, mirin κ.ά.), ιαπωνικά ούισκι και σάκε.

WORLD-CLASS JAPANESE

Noriko Omakase (45 Minska/lok. 204u, tel. 510.339.210) had already enjoyed a successful four-year stint in the city of Wroclaw before Marcin Jasiura and his wife, Magda, decided to relocate to the capital in early 2023. It features an intimate dining area, characteristic of Japanese sushi bars, with just eight seats arranged around the counter. A 17-dish omakase menu includes fine-quality products that are not imported from Japan, but are mainly Polish and Scandinavian, ensuring extra freshness. Marcin is flawless behind the counter, paying absolute attention to detail. He prepares nigiri that is expertly filleted and perfectly seasoned with dressings such as soy sauce and mirin. Top-quality Japanese whisky and sake is also available here.

communist-era housing block. The restaurant also features wines from top producers of the natural wine movement. The restaurant, adorned with vintage furniture, designer lighting and abundant greenery, offers a bistro-style menu with dishes such as superb kopytka (Polish gnochchi) with burnt butter and aged bursztyn cheese; and crayfish served with dill, garlic emulsion and parsley. A thoughtfully compiled wine list from sommelier and owner Adrian Gorniak offers natural wine selections from Poland and all over Europe. A much-discussed new arrival, **The Eatery Trad** (31/33 Wybrzeze Kosciuszkwskie, reservations at eatery.pl) is situated on the spacious ground floor of a communist-era building. Authentic takes on traditional recipes shine with high-quality ingredients and expert culinary techniques. The space balances a nostalgic ambiance with modern decor, incorporating elements of the building's original design and vintage touches like classic lamps and doilies. Rafal Pedowski's menu includes all the Polish classics, from schabowy (schnitzel) to delicious dumplings such as pyzy filled with pork, beef and bacon bits and pierogi ruskie with cheese, potato, onion and mint. The wine list offers natural wine selections. Polish hits of the past play on the speakers. For local cuisine classics, visit **Przegryz** (52 Mokotowska, tel. 884.881.699), one of the city's pioneering modern bistros with a nearly two-decade-long history. Over the years, Dominika Krzeminska's restaurant has tripled in size, but still serves carefully cooked dishes with seasonal products from local producers. Menu selections include pork meatballs with baby potatoes and cucumber salad or pierogi stuffed with blueberries and sour cream. For a unique experience, visit **Wodka Gessler Na Widelcu** (18 Plac Trzech Krzyzy, tel. 734.463.838), a restaurant

ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

Θαύμα της προπολεμικής μηχανικής και σύμβολο της αναγέννησης της Βαρσοβίας μεταπολεμικά, το ύψους 66 μ. Hotel Warszawa (Plac Powstancow Warszawy 9, τηλ. 224.700.300) δεσπόζει σήμερα στον ορίζοντα της πόλης. Σχεδιασμένο από τον αρχιτέκτονα Marcin Weinfield σε στιλ αρ ντεκό, το κτίριο Prudential (όπως ήταν γνωστό το 1933, όταν χτίστηκε) ήταν ο πρώτος ουρανοξύστης της Πολωνίας με 16 ορόφους, όπου στεγαζόνταν η έδρα της ομώνυμης ασφαλιστικής εταιρείας και πολυτελή διαμερίσματα. Το ύψος του αλλά και το γεγονός ότι φιλοξενούσε τον πρώτο τηλεοπτικό πομπό της χώρας το έκαναν βασικό στόχο των γερμανικών στρατευμάτων μετά την Εξέγερση της Βαρσοβίας (1944), όμως ο σκελετός του παρέμεινε όρθιος, παρότι δέχτηκε 1.000 οβίδες. Μεταπολεμικά, ανακαινισμένο πλέον σε στιλ σοσιαλιστικού ρεαλισμού, λειτουργούσε κυρίως ως ξενοδοχείο με το όνομα Warszawa έως το 2002, οπότε έκλεισε οριστικά. Μια εκτενής, υποδειγματική ανακαίνιση το 2018, επακόλουθο της αλλαγής ιδιοκτησίας, έφερε όχι μόνο τη χαμένη του αίγλη πίσω, αλλά και διθυραμβικά σχόλια από τη διεθνή αρχιτεκτονική και ντιζάιν κοινότητα. Πέρα από τα 142 μοναδικά σχεδιασμένα δωμάτια, διαθέτει και δύο από τα καλύτερα εστιατόρια της πόλης, ένα κομψό μπαρ και ένα εκπληκτικής αισθητικής σπα στο υπόγειο.

ICONIC HOTEL

A marvel of prewar engineering and a symbol of Warsaw's postwar renaissance, the 66-metre-high Hotel Warszawa (9 Plac Powstancow Warszawy, tel. 224.700.300) dominates the city skyline. Designed by architect Marcin Weinfield in Art Deco style, the Prudential building, as it was known in 1933 when it was built, emerged as Poland's first skyscraper with 16 floors. The building originally housed the headquarters of the insurance company of the same name and luxury apartments. Its height and the fact that it hosted the country's first television transmitter made it a prime target for Nazi German troops following the Warsaw Uprising of 1944, but its framework managed to hold up despite being hit by 1,000 shells. Following World War II, the building was renovated in the style of socialist realism and mainly used as a hotel, under the name Warszawa, until 2002, when it closed. However, an extensive and exemplary renovation that took place after a change of ownership in 2018, brought back its lost glory and led to rave reviews from the international architectural and design community. Besides 142 uniquely designed rooms, the building hosts two of the city's finest restaurants, an elegant bar and a stunning spa in the basement.



Hotel Warszawa

ψητή πάπια με μήλο κ.ά.), βότκα δικής τους παραγωγής και υπέροχα turki (γλυκά πουράκια με σαντιγί), φτιαγμένα επιτόπου από τον κύριο Ryszard στην είσοδο.

Τα καλύτερα wine bistros

Μια κατηγορία από μόνο του το **Mod** (Oleandrow 8, τηλ. 570.205.746) το οποίο τα πρωινά σερβίρει πεντανόστιμα χειροποίητα ντόνατ, για να ξεδιπλώσει στη συνέχεια ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον και νόστιμο μενού με πολωνικές, γαλλικές και ασιατικές επιρροές με τη σφραγίδα του σεφ Trisno Hamid (με καταγωγή από τη Σιγκαπούρη και προϋπηρεσία στο κορυφαίο Le Gavroche στο Λονδίνο), που τολμά να βάλει μια άψογη γαλλική πιτιβιέ με πάπια, πακ τσόι και τσάντνεϊ κρίνγμπερι δίπλα σε ντάμπλινγκ πατάτας με γέμιση μοσχάρι bourguignon, τζελ wasabi και σάλτσα κόκκινου κρασιού και στο καλύτερο ράμεν της πόλης. Λίστα αποκλειστικά με κρασιά ήπιας, φυσικής οينوποίησης. Πρόσφατα βραβευμένο με Bib Gourmand, το **Kontakt** (Sandomierska 13, τηλ. 667.700.518) του Master Sommelier Piotr Pietras φιλοξενεί κάτω από την ίδια στέγη μπιστρό, wine bar, κάβα και μια ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα για γευσιγνωσίες και σεμινάρια. Πολωνική ελαφρώς δημιουργική κουζίνα με καλοεκτελεσμένα πιάτα, όπως το kaszanka (λουκάνικο αίμα-



Το κάστρο Warsaw Barbican (18ος αιώνας)
/ The 18th-century Warsaw Barbican



Στο εστιατόριο Przegryz
/ Przegryz restaurant



Το εστιατόριο Wodka Gessler Na Widelcu
/ Wodka Gessler Na Widelcu restaurant



Στο πάρκο Saxon Garden
/ At the Saxon Garden public park

that revives the charm of prewar Warsaw. It is spread over an elegant dining space with a loft and terrace reminiscent of a classic French bistro. Tables are covered with white tablecloths and live music is performed on the piano. The restaurant offers fine versions of classic Polish cuisine, such as herring in linseed oil; blini pancakes with salmon eggs and cream; beef brains on toasted bread; and roast duck with apple. They make and serve their own vodka, as well as superb rurki cream rolls with whipped cream, made on the spot by Ryszard at the entrance.

The finest wine bistros

In a league of its own, **Mod** (8 Oleandrow, tel. 570.205.746) offers delicious handmade doughnuts in the mornings before unveiling, as the day progresses, an intriguing menu that blends Polish, French and Asian influences, curated by chef Trisno Hamid, originally from Singapore, who previously served as a chef at the renowned Le Gavroche in London. Trisno dares to serve exquisite French duck pithivier, bok choy and cranberry chutney alongside potato dumplings with beef bourguignon filling, wasabi gel and red wine sauce, and the city's best ramen. All wines served here are naturals. Recently honoured with a Bib Gourmand, Michelin's value-for-money award, **Kontakt** (13 Sandomierska, tel. 667.700.518), led by master sommelier Piotr Pietras, hosts a bistro, wine bar, wine cellar and a specially designed room for tastings and seminars all under one roof. It serves creative Polish cuisine, offering well-executed dishes such as kaszanka, a blood sausage, with coriander mayonnaise and toasted bread. Kontakt also offers an extensive wine list with more than 400 naturals from around the world and excellent champagne selections from small independent producers. Offering modern seasonal cuisine that relies on top-quality local ingredients, **Bibenda** (10 Nowogrodzka, tel. 502.770.303) is housed inside a century-old building with a beautiful patio. Although not officially a vegetarian restaurant, its menu is primarily composed of plant-based dishes made with organic ingredients sourced from local farms. The baby potatoes with beans, tzatziki, dill and mint are excellent. Meat plays only a minor role in some dishes, the courgette with apricot, 'nduja, sheep's milk yoghurt, hazelnuts and mint being one example. The restaurant also maintains an expertly compiled wine list that focuses on naturals.

Just like Naples

Popular since the days when they were served at a summer canteen by the river, **Pizzaiolo Krucza's** Neapolitan pizzas (16/22 Krucza) are made with dough that is left to prove for 24-48 hours, high-quality ingredients and a nod to Italy's legendary pizzerias. All pizzas at this place, which features a chic pop interior with wooden benches and marble tables, are expertly baked in a wood-fired oven. Classic pizza recipes as well as more creative versions, such as pizza with 'nduja, mashed potatoes, mozzarella, pecorino, gorgonzola and chives, are available. The atmosphere is like that of a house party, with excellent negroni served until late.

New-age bakeries

At **Cala w Mace** (18 Krasinskiego) in the Zoliborz district, Monika Walecka and her all-female crew craft exceptional breads using long-fermented sourdough and ancient grain varieties milled in small local mills. Besides classic wheat-and-rye loaves, the bakery's shelves also carry special breads such as misiaczek, an extremely popular bread with miso paste and black sesame, as well as amazing pastries ranging from Danish pastries made with spelt to traditional jagodzianki stuffed with wild blueber-



Το εστιατόριο Bibenda / Bibenda restaurant



Η Γοργόνα της Βαρσοβίας, σύμβολο της πόλης, στην όχθη του Βιστούλα / The Mermaid of Warsaw, a symbol of the city, on the bank of the Vistula



Η Kamila Mroczkowska (αριστερά) και η Patrycja Jaskilska, ιδιοκτήτριες του εστιατορίου Mod / Kamila Mroczkowska (left) and Patrycja Jaskilska, owners of Mod restaurant

τος) με μαγιονέζα κόλιανδρου και φρυγανισμένο ψωμί. Εκτενής οινική λίστα με περισσότερα από 400 κρασιά ήπιων παρεμβάσεων από όλο τον κόσμο και εξαιρετικές επιλογές σε σαμπάνιες από μικρούς, ανεξάρτητους παραγωγούς. Με σύγχρονη εποχική κουζίνα που ποντάρει σε τοπικά υλικά κορυφαίας ποιότητας, το **Bibenda** (Nowogrodzka 10, τηλ. 502.770.303) απλώνεται στο εσωτερικό ενός αιωνόβιου κτιρίου και σε ένα όμορφο αίθριο με μενού που—χωρίς να αυτοπροσδιορίζεται ως χορτοφαγικό—περιλαμβάνει κυρίως plant-based πιάτα με βιολογικές πρώτες ύλες από τοπικές φάρμες. Εξαιρετικές οι νεαρές πατάτες με κουκιά, τζατζίκι, άνηθο και δυόσμο, ενώ η όποια παρουσία κρεατικού έχει μικρό ρόλο, όπως στα κολοκυθάκια με βερίκοκο, nduja, γιαούρτι από πρόβειο γάλα, φουντούκια και δυόσμο. Πολύ ενημερωμένη λίστα κρασιών, εστιασμένη στις ετικέτες ήπιων παρεμβάσεων.

Σαν στη Νάπολη

Δημοφιλείς από την εποχή ακόμη που προσφέρονταν σε μια θερινή καντίνα δίπλα στο ποτάμι, οι ναπολιτάνικες πίτσες του **Pizzaiolo Krucza** (Krucza 16/22) φτιάχνονται με ζυμάρι ωρίμανσης 24-48 ωρών, ποιοτικά υλικά και αναφορές σε εμβληματικές πιτσαρίες της Ιταλίας, προτού ψηθούν με μαεστρία σε ξυλόφουρνο. Σε ένα chic pop εσωτερικό με ξύλινα παγκάκια και μαρμάρινα τραπέζια, σερβίρουν τόσο τις κλασικές συνταγές, όσο και πιο δημιουργικές εκδοχές τους, όπως η πίτσα με nduja, πουρέ πατάτας, μοτσαρέλα, πεκορίνο, γκοργκοντζόλα και σχοινόπρασο. Ατμόσφαιρα σπιτικού πάρτι και υποδειγματικά Negroni που σερβίρονται μέχρι αργά.

Οι new age φούρνοι

Στο **Cala w mace** (Krasinskiego 18), στη συνοικία Zoliborz, η Monika Walecka και η αμιγώς γυναικεία ομάδα της φτιάχνουν καταπληκτικά ψωμιά με προζύμι μακράς ωρίμανσης και αρχαίες

ries. Another great bakery, also run by women, **Rano** (47 Stalowa) bakes fast-selling breads and viennoiseries with long-fermented sourdough. Pair their specialty coffees with yeast bread and country butter or one of the pastries in the window, which can vary – depending on the mood of baker and owner Weronika Noganska – from bostock, something between French toast and almond croissants, to cinnamon brioche and superb apple pies with puff pastry.

Sweets

The Lukullus confectionery chain, which operates six shops in the city, each with its own distinct design, serves as a focal point for the community. It offers wonderful paczki, Polish doughnuts, with homemade Damascus rose petals marmalade; babeczki cupcakes with crispy buttery dough and pastry cream; bigotka jagadowa, the shop's version of the French sweet religieuse, with wild blueberry jam, Madagascar vanilla light cream; and crumble-covered choux. It is also worth trying their ice creams, inspired by its sweets, which are available exclusively and throughout the year at **Lukullus w St.Tropez** (22/24 Rozbrat). Monika



Το εστιατόριο Kontakt / Kontakt restaurant

ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ ΣΠΟΥΔΑΙΑ WINE BARS ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Το Bar Rascal (Moliera 6, κρατήσεις μέσω Instagram) είναι ένα από τα πιο καλοστημένα και καλοσχεδιασμένα wine bars της Ευρώπης. Στεγασμένο στο ισόγειο του κτιρίου της Εθνικής Σχολής Χορού, ενός εξέχοντος δείγματος πολωνικής μοντερνιστικής αρχιτεκτονικής, απλώνεται σε τρεις χώρους: στον χώρο του μπαρ, στο υπόγειο για ιδιωτικά events και προβολές σε ένα μικρό σινεμά, και σε έναν μαγικό κήπο με μεταλλικά τραπέζια κάτω από μια τεράστια βελανιδιά που χαρίζει απλόχερα τον ίσκιο της. Σερβίρουν αποκλειστικά κρασιά ήπιας, φυσικής οινοποίησης και κανένα άλλο ποτό (περισσότερες από 400 ετικέτες από 65 παραγωγούς 11 ευρωπαϊκών χωρών, με πολλές επιλογές σε ποτήρι σε καθημερινή βάση) και ένα μικρό μενού με εποχικά πιάτα, όπως τα κολοκυθάκια με τους ανθούς γεμιστούς με μους κασιόκισιου τυριού σε τεμπούρα με μέλι και τα αρνίσια κεμπάπ με labneh, σκόρδο, κόκκινη σταφίδα και δυόσμο. Οι ιδιοκτήτες, η αρχιτέκτονας Dominika Buck και ο κινηματογραφικός παραγωγός Radek Drabik, έχουν ιδρύσει και την πρώτη κάβα αποκλειστικά με φυσικά κρασιά στη Βαρσοβία, το Natural Rascal bottle shop (Hoza 61, τηλ. 787.920.808). Στα ράφια 250 ετικέτες, ενώ μπορείτε να απολαύσετε και κρασί σε ποτήρι στο μεγάλο, κοινόχρηστο τραπέζι του εσωτερικού χώρου ή στο πεζοδρόμιο.

ONE OF EUROPE'S FINEST WINE BARS

Bar Rascal (6 Moliera, reservations via Instagram) stands out as one of the best-organised and most beautifully designed wine bars in Europe. Housed on the ground floor of the National Dance School building, a prominent example of Polish modernist architecture, the bar is spread over three spaces: the bar area; the basement, which hosts private events and screenings at a small cinema; and a magical garden with metal tables under the shade of a gigantic oak tree. It serves nothing but natural wines, with over 400 labels by 65 producers based in 11 European countries and many choices available by the glass on a daily basis. Also on offer is a compact menu of seasonal dishes, including courgette flowers stuffed with goat cheese mousse in tempura with honey, and lamb kebab with labneh, garlic, red raisins and mint. Bar Rascal's owners, architect Dominika Buck and film producer Radek Drabik, have also established the Natural Rascal bottle shop (61 Hoza, tel. 787.920.808), Warsaw's first wine shop exclusively dedicated to naturals. Its shelves carry 250 labels. Customers may also enjoy wine by the glass at a large communal table inside or out on the pavement.



Η παραποτάμια προμενάδα δίπλα στον Βιστούλα / The riverside promenade on the bank of the Vistula



ποικιλίες σιτηρών που αλέθονται σε μικρούς τοπικούς μύλους. Εκτός από τα κλασικά καρβέλια σίτου-σίκαλης, στα ράφια τους θα βρείτε ιδιαίτερα ψωμιά, όπως το πολύ δημοφιλές Misiaczek με πάντα miso και μαύρο σουσάμι, αλλά και απίθανα αρτοσκευάσματα, από δανικά με αλεύρι ολύρας μέχρι παραδοσιακά jagodzianki γεμιστά με άγρια μύρτιλα. Έτερος σπουδαίος φούρνος, και επίσης γυναικεία υπόθεση, το αρτοποιείο Rano (Stalowa 47) φουρνίζει ψωμιά και βιεννουαζερί με προζύμι μακράς ωρίμανσης, που γίνονται γρήγορα ανάρπαστα. Συνοδεύστε τους specialty καφέδες τους με ζυμωτό ψωμί και χωριάτικο βούτυρο ή με ένα από τα αρτοσκευάσματα της βιτρίνας, που ποικίλλουν ανάλογα με την έμπνευση της αρτοποιού και ιδιοκτήτριας Weronika Noganska, από bostock (κάτι ανάμεσα σε french toast και κρουασάν αμυγδάλου) και μπριός με κανέλα μέχρι υπέροχα μηλοπιτάκια με σφολιάτα.

Τα γλυκά

Σημείο αναφοράς για την πόλη, η αλυσίδα ζαχαροπλαστείων **Lukullus** με έξι συνολικά σημεία, όλα με πολύ ιδιαίτερο ντιζάνι. Υπέροχα raczki (πολωνικά ντόνατ) με σπιτική μαρμελάδα τριαντάφυλλο Δαμασκού και babeczki με κρουστή βουτυρένια ζύμη και κρέμα πατισερί, ενώ εξαιρετικό είναι και το bigotka jagadowa, η δική τους εκδοχή στο γαλλικό γλυκό religieuse, με μαρμελάδα από άγρια μύρτιλα, ελαφριά κρέμα με βανίλια Μαδαγασκάρης και choux καλυμμένα με κραμπλ. Αξίζει να δοκιμάσετε και τα –εμπνευσμένα από τα γλυκά τους– παγωτά, που διατίθενται όλο τον χρόνο αποκλειστικά στο **Lukullus w St. Tropez** (Rozbrat 22/24). Σπουδαία η δουλειά της Monika Walecka (του Cala w mace) στο ζαχαροπλαστείο **Tonka** (Karmelicka 19), σε έναν φιλόξενο χώρο με μινιμαλιστική κομψότητα και θέα στο πάρκο του Μουσείου POLIN. Γλυκά γαλλικής σχολής με πολωνικά υλικά (άγρια μούρα, παλιές ποικιλίες μήλου, ραβέντι κ.τ.λ.) και μοντέρνες ερμηνείες κλασικών πολωνικών συνταγών.

Η σκηνή του καφέ

Σημαντικότερος εκπρόσωπος της specialty coffee σκηνής το **STOR** (Tamka 33), καφέ και roastery δίπλα στο Μουσείο Σοπέν. Καφέδες εξαιρετικών εκχυλίσεων και απίθανο Negroni με cold brew. Αριστουργηματικές αφίσες από το πολωνικό σινεμά και θέατρο καλύπτουν τους τοίχους του **Relaks** (Pulawska 48), ενώ από τον πάγκο τους βγαίνουν υποδειγματικοί εσπρέσο και φίλτρου, επιλεγμένα κρασιά ήπιας, φυσικής οινοποίησης και ένα εποχικό μενού brunch τα Σαββατοκύριακα. Πολύ ιδιαίτερο το **Halas Vinyl+Coffee** (Elsterska 10), που λειτουργεί τόσο ως specialty coffee bar, όσο και ως δισκάδικο με βινύλια. Εξαιρετικό και το **Forum** (Elektoralna 11) με διαπιστευτήρια τα πολυάριθμα βραβεία της ομάδας του σε διαγωνισμούς baristi και τις συνεργασίες με κορυφαία ευρωπαϊκά roasteries. Απολαυστικά και τα σάντουιτς, όπως αυτό με προζυμένιο ψωμί, korycinski (τοπικό αγελαδινό τυρί), κόκκινο μήλο, σάλτσα μουστάρδας-εστραγκόν, σουμάκ και πιπεριά χαλαπένιο. Ιδιαίτερα δημοφιλές το **Coffeedesk Kawiarnia** (Tamka 2) στο Powisle, το νεότερο από τα τέσσερα καφέ της αλυσίδας, με καλές εκχυλίσεις σε εσπρέσο ροής, ένα φιλοξενούμενο ευρωπαϊκό roastery ανά μήνα και ράφια εφοδιασμένα με τη μεγαλύτερη γκάμα κόκκων καφέ στην πόλη, με επιλογές από περίπου 20 διαφορετικά roasteries.



Το νέο κτίριο της Βιβλιοθήκης του Πανεπιστημίου της Βαρσοβίας (1999)
/ The new building of the University of Warsaw Library (1999)

Walecka, previously at Cala w Mace, delivers the goods at **Tonka** (19 Karmelicka), a welcoming, minimalist space with a view of the POLIN museum park. She crafts French-school sweets using Polish ingredients, including wild berries, old apple varieties and rhubarb, as well as modern interpretations of classic Polish sweet recipes.

Coffee scene

STOR (33 Tamka), a café and roastery next to the Chopin Museum, is the city's finest specialty coffee representative. It serves excellent coffee and incredible Negroni with cold brew. Striking posters from Polish cinema and theatre cover the walls of **Relaks** (48 Pulawska), a spot serving exemplary espresso, filtered coffee, selected natural wines and a seasonal brunch menu on weekends. **Halas Vinyl+Coffee** (10 Elsterska), which doubles as a specialty coffee bar and a vinyl record shop, is a special place. Also exceptional, **Forum** (11 Elektoralna) boasts numerous awards earned by its team at barista competitions and collaborations with top European roasteries. Besides fine coffees, it also prepares satisfying sandwiches including a selection with sourdough bread, korycinski, a local cow's milk cheese, red apple, mustard-estragon sauce, sumac and jalapeno peppers. A particularly popular place, **Coffeedesk Kawiarnia** (2 Tamka) in Powisle, the newest of this chain's four cafes, offers fine espresso and features coffees from one guest European roastery each month. Its shelves are stocked with the largest range of coffee beans in town, from roughly 20 different roasteries.

Bars making a difference

Housed in a former tailor's shop, **Zaremba Café** (15 Nowogrodzka) features elements of classic Italian bars like marble counter tops, elegant vintage furniture, old photos of the owner's family on the walls and



Στην πιτσαρία Pizzaiolo Krucza / The Pizzaiolo Krucza pizzeria



Το ζαχαροπλαστείο Lukullus
/ The Lukullus pastry shop



Η Weronika Noganska, ιδιοκτήτρια του αρτοποιείου Rano / Weronika Noganska, owner of Rano bakery



Το καφέ και roastery STOR / The STOR café and roastery



Το POLIN Museum αφηγείται την ιστορία των Πολωνών Εβραίων. / The POLIN Museum is dedicated to the history of Polish Jews.



Η Αγορά της Παλιάς Πόλης είναι το κέντρο και το παλαιότερο τμήμα της Βαρσοβίας. / The Old Town Market Place is the oldest part of Warsaw.



Το καφέ Relaks
/ Relaks café



Το καφέ Coffeedesk Kawiarnia
/ Coffeedesk Kawiarnia café



Το καφέ Halas Vinyl+Coffee
/ Halas Vinyl+Coffee café



Weles Bar



Zaremba Café

Τα μπαρ που κάνουν τη διαφορά

Χωροθετημένο σε ένα πρώην ραφείο, το **Zaremba Café** (Nowogrodzka 15) είναι φτιαγμένο με τα υλικά των κλασικών ιταλικών μπαρ. Μαρμάρινος πάγκος, κομψά vintage έπιπλα, παλιές φωτογραφίες της οικογένειας του ιδιοκτήτη στους τοίχους, τζαζ από hi-end ηχοσύστημα, μια εκλεκτική κάβα με αποστάγματα από όλο τον κόσμο και έμπειροι bartenders που παρασκευάζουν υποδειγματικά κλασικά κοκτέιλ – εξαιρετικό το Dry Martini. Άκρως ατμοσφαιρικό το **Aura** (Hoza 27), που φανερώνει την αγάπη του για τα bourbon με μια εντυπωσιακή συλλογή από 100 διαφορετικές ετικέτες. Εκλεκτική σχεδίαση σε μαροκινό στιλ, με αρκετά χρυσά στοιχεία, περσικά χαλιά στους τοίχους, κατακόκκινα δερμάτινα σκαμπό, ανιδωτούς καθρέφτες και ένα μπαρ από μάρμαρα διαφορετικών χρωματισμών. Εξίσου ατμοσφαιρικό και το speakeasy λογικής **Weles Bar** (Nowogrodzka 11, τηλ. 602.773.997), κρυμμένο σε υπόγειο με έναν σταυροειδή ξύλινο πάγκο στο κέντρο, δερμάτινες πολυθρόνες και έναν μεγάλο κρυστάλλινο πολυέλαιο. Από το μπαρ βγαίνουν κυρίως twisted εκδοχές των κοκτέιλ της περιόδου της ποτοαπαγόρευσης με μυστική υπόκρουση τζαζ. Απαραίτητο το πέρασμα από το **Bar Studio** (Plac Defilad 1), το μοναδικό καφέ/μπαρ που βρίσκεται εντός του Παλατιού Πολιτισμού και Επιστήμης. Ανοιχτό από το πρωί για καφέ με ποικίλη πολιτιστική δράση, φιλοξενεί από προβολές ταινιών μέχρι συγκροτήματα της τοπικής και διεθνούς σκηνής και πάρτι με DJs τα Σαββατοκύριακα.

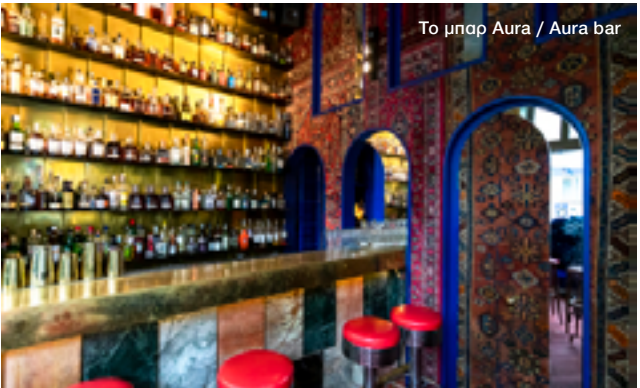
Praga, η ανερχόμενη γειτονιά

Στην ανατολική όχθη του ποταμού Βιστούλα, η **Praga** είναι μια γειτονιά με ιδιαίτερο ιστορικό και αρχιτεκτονικό ενδιαφέρον που μεταμορφώνεται σταδιακά σε μια εναλλακτική περιοχή με ακμάζουσα καλλιτεχνική και γαστρονομική σκηνή, διατηρώντας την αυθεντικότητά της. Ανεξάρτητη μέχρι τον 18ο αιώνα και ανέκαθεν πολυπολιτισμική, γλίτωσε από τη λαίλαπα του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου (σε αντίθεση με τις συνοικίες της δυτικής όχθης που καταστράφηκαν ολοσχερώς), αργότερα μετατράπηκε σε βιομηχανική περιοχή και στέγη για την εργατική τάξη. Σήμερα, στους δρόμους της μπορείτε να δείτε προπολεμικά κτίρια με την αυθεντική αρχιτεκτονική της εποχής, γκρίζα κομμουνιστικά μπλοκ κατοικιών που οι τοίχοι τους γίνονται καμβάς για εξαιρετικές street art τοιχογραφίες, αυλές που μετατρέπονται σε πολιτιστικούς πολυχώρους και εναλλακτικά μπαρ, καθώς και

jazz music from a high-end stereo and an eclectic drink menu with a diverse selection of spirits from around the world. Its seasoned bartenders make exemplary classic cocktails, including an outstanding Dry Martini. A highly atmospheric place, **Aura's** (27 Hoza) love for bourbon is highlighted by its impressive collection featuring 100 labels. Its Moroccan-style design includes numerous gold elements, Persian carpets on the walls, red leather stools, arched mirrors and a marble bar. Equally atmospheric, the speakeasy-style **Weles Bar** (11 Nowogrodzka, tel. 602.773.997) is tucked away in a basement with a cross-shaped wooden bench in the centre, leather armchairs and a large crystal chandelier. Its twisted versions of Prohibition-era cocktails are perfectly complemented by the jazz music playing over the speakers. **Bar Studio** (1 Plac Defilad), the only café/bar located inside the Palace of Culture and Science, is a must-visit. Open from the morning hours for coffee and a range of cultural activities, it hosts everything from film screenings, concerts by local and international acts as well as DJ events on weekends.

Praga, an up-and-coming district

Located on the eastern bank of the Vistula River, **Praga**, a neighbourhood rich in history and architectural interest, is gradually evolving into a vibrant hub for art and gastronomy, all while preserving its original character. Independent until the 18th century and always multicultural, it survived the devastation of World War II, unlike the districts on the western bank, which were completely destroyed. It later became an industrial zone and a working-class neighbourhood. These days, visitors will come across prewar buildings whose original architecture has been preserved, grey communist-era apartment blocks that have become canvases for exceptional street art murals, courtyards that have been



Το μπαρ Aura / Aura bar



Η λίμνη στο πάρκο Ujazdow / The lake at Ujazdow Park

στούντιο καλλιτεχνών δίπλα σε μοντέρνα καταστήματα και ενδιαφέροντα γαστρονομικά κόνσεπτ.

Στη συνοικία βρίσκεται και ο πιο ανερχόμενος γαστρονομικός δρόμος της φετινής σεζόν, η οδός **Stalowa** με τις παλιές πολυκατοικίες και τις ακακίες. Εκεί βρήκε πρόσφατα νέα στέγη και το **Peaches** (Stalowa 36, κρατήσεις μέσω Instagram) σε έναν κομινό χώρο βιομηχανικής αισθητικής, με χτιστούς πάγκους, επιφάνειες από ξύλο και inox. Το εστιατόριο πρωταγωνιστεί στην ολόενα και πιο ακμάζουσα vegan σκηνή της πόλης, ενώ και η γυναικεία ομάδα στην κουζίνα δουλεύει με εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα και πολλά μυρωδικά, σπόρους και φύτες. Εξαιρετικό το ριζότο καλαμποκιού με ροδέλες από κίτρινες και κόκκινες ντομάτες, νεκταρίνι, λάδι XO και βασιλικό. Λίγο πιο κάτω στον ίδιο δρόμο, η γκαλερί **Stalowa** (Stalowa 26) φιλοξενεί εκθέσεις από ανερχόμενους Πολωνούς καλλιτέχνες, ενώ ακριβώς απέναντι βρίσκεται το κεραμικό εργαστήριο **Merence Ceramika** (Stalowa 35), όπου η Agnieszka Mingin-Krzeminska δημιουργεί και εκθέτει χρηστικά και διακοσμητικά κεραμικά αντικείμενα με ενδιαφέροντες οξειδώσεις και έντεχνη προσέγγιση. Στην περιοχή βρίσκονται και μερικά από τα καλύτερα παλαιοπωλεία της πόλης, όπως το **Look Inside** (Wilenska 21) και το **Antykwariat Zakladka** (Inzynierska 1), ενώ το **Pragaleria** (Stalowa 3), λειτουργώντας κυρίως ως showroom για τα αντικείμενα που δεν πουλήθηκαν κατά τις online δημοπρασίες του στο onebid, ξεχωρίζει με μια μεγάλη συλλογή vintage κεραμικών, υφαντών και υαλικών από θρυλικά ονόματα του πολωνικού ντιζάιν, όπως οι Jan and Eryka Drostowie και ο Zbigniew Horbowy.

Στην περιοχή έχουν ξεφυτρώσει και μερικά πολύ ενδιαφέροντα wine bars, όπως το **Blisko Bar** (Stalowa 36, τηλ. 795.888.777), που φιλοξενεί στα ράφια του φιάλες από κορυφαία μπουτίκ οινοποιεία της Ευρώπης. Μουσικές από βινύλια απλώνονται στα μικρά δωμάτια του καλαίσθητου εσωτερικού και στη μικρή πίσω αυλή, ενώ από την κουζίνα βγαίνουν νόστιμα σνακ. Σημαντικό το έργο του **Brac** (Sierakowskiego 4A, τηλ. 538.375.118), που διαθέτει κρασιά αποκλειστικά από τον πολωνικό αμπελώνα σε έναν όμορφα σχεδιασμένο χώρο με κόκκινες νέον επιγραφές και vintage φωτιστικά. Περίπου 100 ετικέτες (από τα 650 οινοποιεία της χώρας), με αρκετές επιλογές σε κρασιά ήπιων παρεμβάσεων.



Studio Bar



Η γκαλερί Pragaleria / Pragaleria gallery

transformed into cultural complexes, alternative bars, artists' studios alongside modern shops, as well as interesting culinary proposals. The district is also home to this year's most up-and-coming gastronomic area, **Stalowa Street**, with its old apartment buildings and acacia trees. **Peaches** (36 Stalowa, reservations via Instagram), a leading player on the city's increasingly thriving vegan scene, recently found a new home here. An elegant industrial-style space featuring built-in counters, as well as wooden and stainless steel surfaces, its kitchen is run by an all-women team that uses top-quality ingredients and many herbs, seeds and sprouts. The corn risotto with slices of yellow and red tomatoes, nectarine, XO oil and basil is excellent. A little further down the same street, **Stalowa Gallery** (26 Stalowa) hosts exhibitions by emerging Polish artists, while just across the street, at **Merence Ceramika** (35 Stalowa), Agnieszka Mingin-Krzeminska creates and exhibits utilitarian and decorative ceramic objects with interesting oxidations and a creative approach. Some of the city's best antique shops, such as **Look Inside** (21 Wilenska) and **Antykwariat Zakladka** (1 Inzynierska), can be found in the area, while **Pragaleria** (3 Stalowa), which functions mainly as a showroom for items not sold during its online auctions on the OneBid platform, stands out for its large collection of vintage ceramics, textiles and glassware by legendary names in Polish design such as Jan and Eryka Drostowie and Zbigniew Horbowy.



Τοιχογραφία του Mateusz Kolek στη συνοικία Praga / A mural by Mateusz Kolek at Praga neighborhood



To wine bar Brac / Brac wine bar



Στο παλαιοπωλείο Look Inside / At the Look Inside antique shop



Στο παλαιοπωλείο Antykwariat Zakladka / At the Antykwariat Zakladka antique shop



Η γκαλερί Stalowa / Stalowa Gallery



Στο εστιατόριο Peaches / Peaches restaurant



Brunch στο BAKEN piekarnia
/ Brunch at BAKEN piekarnia



Ο Ian Dybowski, συνιδιοκτήτης του
καταστήματος δερμάτων ειδών John &
Mary / Ian Dybowski, co-owner of John &
Mary leather goods store



Κοσμήματα και αξεσουάρ στην
γκαλερί Kopi / Jewelry and
accessories at Kopi Gallery

Στην περιοχή και ο δημοφιλής πολυχώρος **Centrum Praskie Koneser** (Plac Konesera). Στις ανακαινισμένες ιστορικές εγκαταστάσεις του αποστακτηρίου βότκας Koneser του 19ου αιώνα βρίσκεται μεταξύ άλλων το **Μουσείο Πολωνικής Βότκας** (Plac Konesera 1) με διαδραστικά εκθέματα, αίθουσα γευσιγνωσίας πολωνικών ετικετών και κοκτέιλ μπαρ. Στάση για φαγητό στο **Koneser Grill** (Zabkowska 29, τηλ. 798.185.692), ένα μοντέρνο grill house, όπου όλα ψήνονται σε ανοιχτή φωτιά και σε φούρνο με ξύλα. Δοκιμάστε από ψητές ελιές με salsa verde και σπιτικό λουκάνικο αίματος με τηγανητό αυγό ορτυκιού μέχρι premium κοπές, από πολωνική picanha ωρίμανσης 21 ημερών μέχρι ιαπωνικό Rib eye Wagyu.

Το καλύτερο brunch της πόλης

Μικρός χώρος με βιομηχανικά στοιχεία, αρτ πινελιές (πίνακες στους τοίχους, ντιζάιν φωτιστικά, βάζα με φρέσκα λουλούδια) και περιρρέουσα σκανδιναβική αισθητική. Από την ανοιχτή κουζίνα του **BAKEN piekarnia** (Zurawia 6/12) μοσχομυρίζουν τα φρεσκοψημένα χειροποίητα εξαιρετικά ψωμιά με προζύμι και άλευρα από τοπικούς μύλους, τα οποία γίνονται η βάση για τα πιάτα του μενού, όπως το Copenhagen plate με βιολογικό τυρί γκούντα, μελάτο αυγό και σπιτική μαρμελάδα φρούτων, και το τοστ με διάφορες βιολογικές ντομάτες, στρατσιατέλα, λάδι σχοινόπρασου, ανθό αλατιού και βότανα. Επίσης, εποχικά πιάτα και γλυκά ημέρας, specialty καφέδες και κρασιά ήπιων παρεμβάσεων.

Αγορές με τοπική ούγια

Στο εργαστήριο **Klosy** (Tamka 40) θα βρείτε χειροποίητα μαχαίρια που συνδυάζουν κατασκευαστική δεξιοτεχνία και εξαιρετική σχεδίαση, ενώ, αν θέλετε να αποκτήσετε ένα μαχαίρι με λαβή φτιαγμένη από εσάς και ατσάλινη λεπίδα κατασκευασμένη από τους ίδιους, μπορείτε να παρακολουθήσετε το σχετικό workshop. Εκλεπτυσμένα κεραμικά αντικείμενα, φτιαγμένα και ζωγραφισμένα στο χέρι από τις Agata Klimkowska και Tosia Kilis, στο μικρό εργαστήριο/πωλητήριο **Fenek Studio** (Tamka 45B), ενώ πολύ ιδιαίτερα και τα πολύχρωμα κεραμικά που δημιουργεί το ζευγάρι των κεραμιστών Kati Romanowska και Lukasz

Some very interesting wine bars have sprung up in the area, including **Blisko Bar** (36 Stalowa, tel. 795.888.777), whose shelves feature bottles from Europe's top boutique wineries. The bar serves delicious snacks in the small, stylish rooms and the small back yard, to the accompaniment of music played from vinyl records. **Brac** (4A Sierakowskiego, tel. 538.375.118) serves wines exclusively from Polish vineyards in a beautifully designed space with red neon signs and vintage lighting. This bar offers around 100 wine labels, many of them natural, providing a solid representation of Poland's 650 wineries. The area is also home to **Centrum Praskie Koneser** (Plac Konesera), a popular cultural and entertainment complex, as well as the **Polish Vodka Museum** (1 Plac Konesera), housed in the restored historic premises of the 19th-century Koneser vodka distillery. It offers interactive exhibitions, a tasting room for Polish labels and a cocktail bar. Stop for lunch at **Koneser Grill** (29 Zabkowska, tel. 798.185.692), a modern grill house where everything is prepared over an open fire and in a wood-fired oven. Delicacies include grilled olives with salsa verde, homemade blood sausage with fried quail egg, and premium cuts, from 21-day aged Polish picanha to Japanese rib-eye Wagyu.

Shopping for products with a local touch

The **Klosy** workshop (40 Tamka) offers handmade knives that combine craftsmanship and excellent design. If you are interested in acquiring a knife with a handle made by you and a steel blade made by its craftsmen, you can attend one of the Klosy workshops. Look for refined ceramic pieces, crafted and hand-painted by Agata Klimkowska and Tosia Kilis at **Fenek Studio** (45B Tamka), a small workshop and shop. Ceramist couple Kati Romanowska and Lukasz Przygodzinski Czarny have been creating unique, colourful ceramic pieces at **MUAS** studio (30A Dolna) since 2017. The duo is renowned for its large platters from the Wave series, characterised by sand and sea colours that evoke exotic landscapes, as well as for its Lick It series of mugs, distinguished by glazes that appear to overflow, resembling cakes topped with icing. Creations by this pair may be seen at restaurants in Warsaw as well as at their own coffee shop, **MUAS Coffee** (30A/23B Dolna), next to the MUAS studio. In the Srodmiescie district, two streets are home to boutiques by talented Polish designers and shops that showcase local creativity. On Oleandrow Street, look for **John & Mary** (5 Oleandrow), stocked with ultra-chic



Το εργαστήριο
Klosy φτιάχνει
χειροποίητα
μαχαίρια.
/ The Klosy
workshop
makes
handmade
knives.



Κεραμικά στο στούντιο MUAS
/ Ceramic pieces at MUAS studio



Julia Szostek (αριστερά) και Agata Klimkowska,
ιδιοκτήτριες του εργαστηρίου κεραμικής Fenek
/ Julia Szostek (left) and Agata Klimkowska,
owners of the Fenek ceramic workshop



Μουσείο Πολωνικής Βότκας
/ Polish Vodka Museum

Przygodzinski Czarny στο στούντιο **MUAS** (Dolna 30A) από το 2017. Είναι γνωστοί για τις μεγάλες πιατέλες της σειράς Wave στα χρώματα της άμμου και της θάλασσας, που αναπαριστούν εξωτικά τοπία, για τις κούπες της σειράς Lick It, που τα υαλώματά τους μοιάζουν λες και ξεχειλίζουν, θυμίζοντας φαγώσιμα κέικ περιχυμένα με γλάσο. Δημιουργίες τους θα συναντήσετε σε εστιατόρια της πόλης, καθώς και στο δικό τους **MUAS Coffee** (Dolna 30A/23B) ακριβώς δίπλα. Στη συνοικία Srodmiescie, δύο δρόμοι συγκεντρώνουν μπουτίκ ταλαντούχων Πολωνών σχεδιαστών και καταστήματα που αναδεικνύουν την τοπική δημιουργικότητα. Στην οδό Oleandrow αναζητήστε το **John & Mary** (Oleandrow 5) για τις υπέρκομπες δερμάτινες τσάντες και αξεσουάρ των Maria Olszewska και Jan Dybowski από δέρματα πολωνικής προέλευσης και zero-waste λογικής (υποπροϊόντα της βιομηχανίας κρέατος) και την μπουτίκ **Kopi** (Oleandrow 4) για περίτεχνα κοσμήματα και υπέροχα μεταξωτά μαντίλια από τη Natalia Kasia Kopiszka. Στην οδό Koszykowa η καλαίσθητη μπουτίκ **Chylak x Le Petit Trou** (Koszykowa 5) στεγάζει τις δημιουργίες δύο εξαιρετικά ταλαντούχων και επιτυχημένων σχεδιαστριών: τις δερμάτινες τσάντες και τη σειρά παπουτσιών της Zofia Chylak και τα γυναικεία εσώρουχα της Zuzanna Kuczynska με τις χαρακτηριστικές διαφάνειες, τα βολάν και τα ανάγλυφα κεντήματα.

leather bags and accessories made by Maria Olszewska and Jan Dybowski from zero-waste Polish leather. Across the street, **Kopi** boutique (4 Oleandrow) sells intricate jewellery and beautiful silk scarves crafted by Natalia Kasia Kopiszka. On Koszykowa Street, the stylish **Chylak x Le Petit Trou** boutique (5 Koszykowa) showcases the work of two highly talented and successful designers. The boutique offers leather handbags and a shoe collection by Zofia Chylak, alongside Zuzanna Kuczynska's women's lingerie, known for its signature transparencies, ruffles and embossed embroidery.



Η μπουτίκ Chylak x Le Petit Trou
/ The Chylak x Le Petit Trou boutique



Η γέφυρα Poniatowski πάνω από τον Βιστούλα
/ The Poniatowski Bridge over the Vistula