Knight Frank

MIEJSCA SPOTKAŃ

Kulinarna mapa Warszawy

2016

TRENDY GASTRONOMICZNE

Neurogastronomia
Jedzenie oczami

Współcześni goście restauracji jedzą wszystkimi zmysłami. Otoczenie, atmosfera oraz cała aranżacja wnętrza ma ogromne znaczenie dla odbioru samego dania. Jednocześnie, jedzenie przestało być doświadczeniem osobistym. Coraz częściej za pośrednictwem mediów społecznościowych dzielimy się wrażeniami i zdjęciami spożywanych dań. Wygląd potraw nabiera nowego znaczenia, liczą się tak samo dobrze skomponowane smaki, jak i atrakcyjna kompozycja na talerzu.

Sezonowość, lokalni dostawcy
„Sztuczny" jako wróg publiczny nr 1

Konsumenci poszukują świeżego, naturalnego, minimalnie przetworzonego jedzenia. W cenie są produkty od lokalnych dostawców. Restauracje wpisujące się w ten trend dostosowują menu do dostępnych aktualnie sezonowych owoców i warzyw. Szefowie kuchni dbają, aby potrawom towarzyszyły przygotowane na miejscu świeże i zdrowe napoje jak kompoty, lemoniady czy koktajle.

Restauracje: **Tamka 43, La Rotisserie, Signature, Solec 44, Opasły Tom, Bibenda, Restro, Szklarnia**

Kuchnia otwarta na klienta
Wszystko na naszych oczach

Jednym z trendów widocznych w warszawskich restauracjach jest aranżowanie tzw. otwartej kuchni, która pozwala gościom obserwować proces przygotowywania posiłku. Praca kucharzy i towarzyszący jej specjalny show dostarcza klientom nowych wrażeń. Jednocześnie takie otwarcie się stawia przed właścicielami nowe wyzwania, narzucając dbałość o szczegóły i jakość produktów.

Restauracje: **Concept 13, Warszawa Wschodnia, Winosfera, U Kucharzy, Dziurka od Klucza**

Charyzmatyczna osobowość
Szef kuchni magnesem

W ostatnich latach bardzo wyraźnie widać wzrost znaczenia osobowości szefa kuchni. W restauracjach stawiających na „gastronomię szefów kuchni" nie ogranicza się ich kreatywności, potrawy mają charakter autorski. Oryginalność i autorskie menu to argumenty, które przyciągają gros klientów. W wielu przypadkach to właśnie osoba szefa kuchni przesądza o wyborze tej a nie innej restauracji.

Restauracje: **Atelier Amaro Wojciecha Modesta Amaro, Bistro de Paris Michaela Morana, Solec 44 Aleksandra Barona, Warszawa Wschodnia Mateusza Gesslera, Opasły Tom Agaty Wojdy, Nolita Jacka Grochowiny**

Warsztaty kulinarne
Do it yourself

Wraz z coraz większym zainteresowaniem światem kulinariów i rosnącym znaczeniem jakości spożywanych posiłków, powiększa się grono osób przygotowujących posiłki samodzielnie lub ze znajomymi. Wspólne gotowanie bywa formą spędzania wolnego czasu i pomysłem na spotkanie. Dla osób, które chcą podnosić swoje umiejętności kulinarne, organizowane są warsztaty kulinarne, gdzie pod okiem profesjonalistów i znanych kucharzy, goście zgłębiają wiedzę teoretyczną oraz praktyczną z zakresu gotowania czy wręcz kuchennej sztuki tworzenia.

Restauracje: **Charlotte Menora, Kuchnia Spotkań, Warszawa Wschodnia, Życie jest fajne, Bazar Kocha**

Powrót do polskiej kuchni
Old is new again

Zauważalnym trendem jest powrót do rodzimej kuchni, przygotowanej z sezonowych składników, najlepiej regionalnych. Coraz częściej można spotkać w menu dania kuchni polskiej, dostosowane do nowoczesnych, świadomych konsumentów, dla których znaczenie ma coraz bardziej ekstatyczna i ciekawa forma podania posiłków. Goście tego typu restauracji chętnie poznają polskie tradycje kulinarne i wracają do źródeł, pamiętając o jej wielokulturowych korzeniach, o otwartości na kuchnie regionalne i narodowe. Jednocześnie konsumenci coraz częściej poszukują nietuzinkowych napojów, wracając do tradycyjnych i dawnych smaków, charakterystycznych dla różnych rejonów kraju, takich jak piwa z prywatnych warzelni, nalewki czy miody pitne.

Restauracje: **Kieliszki na Próżnej, Mała Polana Smaków, Dom Wódki, VarsoVie, Dom Polski**

Multitap bary
Magia z kija

Zmiany widoczne są nie tylko w podejściu do jedzenia, ale także w kulturze picia piwa. Coraz częściej odchodzi się od klasycznych lagerów, zastępując je regionalnymi trunkami, warzonymi w lokalnych, rzemieślniczych browarach. Wyraźnie rośnie moda na multitap bary, oferujące bardzo szeroki wybór piwa. Świadomi konsumenci zwracają uwagę na odpowiednią temperaturę, skład, gatunki chmielu, jak również wygląd podanego piwa.

Restauracje: **Cuda na Kiju, Piw Paw, Kufle i Kapsle, Jabeer Wocky, Alchemist, Chmielarnia, Delirium Tremens, Hopsters Multitap**

Kuchnia molekularna
Science fiction na talerzu

Zyskująca na popularności kuchnia molekularna coraz częściej wkracza w ramy kulinarne. Łączy to, co abstrakcyjne z tym, co tradycyjne. Charakterystyczne dla niej jest przełamywanie kuchennych schematów i poszukiwanie nowych wrażeń, przy jednoczesnym zerwaniu z tradycyjnym wyobrażeniem o gotowaniu. Potrawy przygotowywane są w tzw. laboratoriach smaku. Kuchnia molekularna to połączenie nauki i gastronomii, przy wykorzystaniu m.in. ciekłego azotu stosowanego do zamrażania potraw czy wyciągu z morskich alg, zagęszczającego i zmieniającego konsystencję jedzenia.

Restauracje: **Atelier Amaro at Home, Senses**

Slow food
W tempie ślimaka

Zyskująca na znaczeniu filozofia „slow food" ma na celu promocję zdrowego odżywiania, celebrowanie posiłku oraz rozwijanie wrażliwości smakowej. Zachęca do starannego wyboru jedzenia i skłania do odrzucenia dań typu fast food. Posiłki są przygotowywane w sposób naturalny, z regionalnych produktów, bez konserwantów i sztucznych dodatków.

Restauracje: **Tamka 43, Nolita, Szklarnia, LIF Life is Food, Kafe Zielony Niedźwiedź**

Śniadania na mieście
Spotkanie na dzień dobry

W Warszawie obserwujemy modę na spożywanie śniadań poza domem, czemu sprzyja powstawanie m.in. kawiarniopiekarni, które oferują wypiekane na miejscu autorskie pieczywo. Coraz więcej lokali otwartych jest od wczesnych godzin i wprowadza specjalne poranne menu, umożliwiając konsumpcję świeżych posiłków. Na śniadanie chodzimy coraz częściej zarówno z rodziną, przyjaciółmi, jak również z partnerami i klientami biznesowymi.

Restauracje: **Charlotte, Kuchnia Sąsiedzka, SAM, Cafe Vincent, Zorza, MiTo, Być może, Cool Cat, Rozbrat 20**

Targi śniadaniowe
Śniadanie na trawie

Ogromną popularnością w Warszawie cieszą się targi śniadaniowe, organizowane w miesiącach letnich na świeżym powietrzu. W otoczeniu zieleni można nie tylko zdrowo zjeść, ale także zrobić ekologiczne zakupy. To sezonowe miejsca spotkań towarzyskich, których wyjątkowa atmosfera każdego weekendu przyciąga wielu mieszkańców. Targi śniadaniowe odbywają się cyklicznie w wielu dzielnicach miasta, choć są również doroczne wydarzenia o podobnym charakterze, przyciągające szerokie grono mieszkańców Warszawy, m.in. Festiwal Kulinarny przy Kinie Praha, Slow Weekend w Soho Factory, Targi Kulinarne pod Stadionem Narodowym.

Restauracje nowego konceptu
Podążając za nowoczesnością

Restauracja i sklep w jednym

Oferta w części lokali coraz częściej poszerzana jest o możliwość zakupu produktów, które smakowały nam podczas wizyty. Można zatem od razu kupić np. butelkę wina, ekologiczne produkty, przetwory, czy wypiekane na miejscu pieczywo.

Restauracje: **Mercato Bar Delikatesy, Kafe Zielony Niedźwiedź, Bazar Kocha, Mielżyński**

Złoto Hiszpanii - Tapas bary

Popularność zyskują również restauracje prowadzone na wzór hiszpański, czyli tapas bary.

Restauracje: **Tapas Gastrobar, Romesco, Sueno**

All about drinks

Nową formę i nowe smaki proponują lokale z szeroką ofertą autorskich drinków.

Restauracje: **Kita Koguta, Zamieszanie, Cocktail Bar Max**

„Less expensive, less formal, more fun"

Rosnącym zainteresowaniem cieszą się mniej formalne restauracje, w których można nie tylko smacznie zjeść, ale wyróżnia je panująca dość luźna atmosfera. To miejsca, gdzie można spędzić czas ze znajomymi, wygodnie siedząc i zachowując komfort rozmowy.

Restauracje: **Rozbrat 20, koncept Pop Up Ferment, Wars&Sawa, ŚRD/PŁD, Boska Praga, Warszawa Powiśle**

Jedzenie non stop

Nowym trendem zyskującym na znaczeniu są restauracje otwarte całą dobę bądź do wczesnych godzin porannych. Już nie tylko bary oferujące dania typu fast food, ale również tradycyjne restauracje podążając za potrzebami klientów, proponują swoje menu 24 godziny na dobę.

Restauracje: **Warszawa Wschodnia, Bazar, Pijalnia Wódki i Piwa**

KULINARNA MAPA WARSZAWY

Miejsca spotkań

1 Krakowskie Przedmieście/Plac Zamkowy/ Stare Miasto:

Ze względu na historyczny charakter okolice Starego Miasta to rejon typowo turystyczny z licznymi kawiarniami, szerokim wyborem restauracji, ale także lokalami typu fast food. Najbardziej atrakcyjna oferta gastronomiczna w tej części miasta to restauracje wyższej klasy z przysmakami polskiej kuchni, jak Polka, Restauracja Przy Zamku czy Restauracja Senator. Od lat funkcjonujący lokal U Fukiera i Bazyliszek są wizytówką kultowych miejsc na mapie Warszawy.

2 Nowy Świat/Foksal/Chmielna:

Reprezentacyjne ulice miasta stanowią niezwykle istotny punkt na mapie Warszawy, zarówno pod względem gastronomicznym jak i zakupowym. Tętnią życiem w ciągu dnia, jak i w nocy, odwiedzane przez licznych turystów, ale i lokalnych mieszkańców. To miejsce spotkań na śniadanie w Vincencie, lunch w pizzerii Mąka i Woda, La Cantinie czy Dawnych Smakach, ekskluzywną kolację w Tamka 43 czy Opasłym Tomie, drinka w Zamieszaniu, rzemieślnicze piwo w Cudach na Kiju czy wieczorną imprezę we Flow lub Harendzie. Zróżnicowany charakter tej okolicy zapewnia ofertę na każdą kieszeń, pozwoli zadowolić studentów i młodzież, a także osoby lubiące bardziej wyrafinowane i luksusowe miejsca.

3 Poznańska/Wilcza:

Ulica Poznańska swojego uroku nabrała dopiero po gruntownym remoncie. Stare powojenne kamienice przekształcone w luksusowe apartamentowce, brukowa nawierzchnia ulicy i gęsta zabudowa przypominają tętniące życiem Krakowskie Przedmieście. O wyjątkowości tego miejsca świadczy też lokalizacja eleganckich hoteli butikowych H15 Boutique Hotel i Hotelu Rialto oraz ekskluzywnych restauracji wyróżnionych w przewodniku Michelin (Nolita, Signature, Salto, czy Delizia). Poza świetnymi restauracjami, oferta gastronomiczna to klubokawiarnie (m.in. Znajomi Znajomych, Polonez, Leniviec, Kraken Rum Bar), liczne miejsca wegetariańskie i wegańskie (Tel Aviv Cafe), czy przysmaki Bliskiego Wschodu.

4 Nowogrodzka/Parkingowa/Żurawia:

Kwartał ulic Nowogrodzkiej, Parkingowej i Żurawiej, który wieczorami tętni życiem, w ciągu dnia jest stosunkowo spokojny. Szeroką ofertę gastronomiczną w tej okolicy można znaleźć w m.in. Żurawinie, Bibendzie, Butchery&Wine czy Bątą, cieszących się popularnością wśród osób poszukujących wysokiej jakości w rozsądnej cenie. Usytuowane są tam również modne multitapy i puby z piwami pochodzącymi z małych, regionalnych browarów (m.in. Piw Paw, Kufle i Kapsle). Wieczorami z kolei, to miejsce idealne dla osób ceniących dobrą zabawę w klubie, przy drinku czy piwie (Klub 55, Meta Disco).

5 Plac Zbawiciela:

Nietuzinkowe miejsce spotkań na mapie Warszawy – mieszanka smaków i zapachów ze szczyptą kultury. Gastronomiczne oblicze Placu Zbawiciela z ofertą w zasadzie dla każdego, która przyciąga od świtu do nocy. Rano zachęca szeroka oferta śniadaniowa, zapach mielonej kawy w Caffee Karma i świeżo wypiekane pieczywo w Charlotte. W ciągu dnia każdy znajdzie coś dla siebie, kawiarnie i naleśnikarnie, kuchnia francuska, azjatycka, polska. Wieczorami z kolei magnesem są wydarzenia kulturalne (Klub Komediowy, Bastylia) i wieczorne imprezy (Plan B).

6 Bulwary:

Bulwary Wiślane to jedno z najgorętszych miejsc na mapie Warszawy funkcjonujące w ciągu lata. W knajpkach i lokalach, usytuowanych wzdłuż Wisły, odbywają się liczne koncerty, stand-upy, spektakle czy zawody sportowe. Co roku Urząd Miasta rozstrzyga konkurs na zagospodarowanie przestrzeni wiślanej. W tym roku swoją działalność prowadzą m.in. Barka, Plac Zabaw, Hocki Klocki, Pomost 511, Miami Wars, Luis, Grunt i Woda, Babie Lato.

7 Powiśle:

Okolice nadwiślanej dzielnicy w pobliżu Biblioteki Uniwersyteckiej oraz słynnego PKP Powiśle to idealne rejony na poranną kawę i śniadanie w SAMie czy włoski lunch w Dziurce od Klucza i kuchnię fusion w A nuż widelec, czy autorską kuchnię w Solcu 44 i Kafe Zielony Niedźwiedź. Miejsce położone blisko centrum, jednak z dala od zgiełku śródmieścia. Wieczorami Powiśle zmienia swoje oblicze w bardziej rozrywkowe. Szczególnie widoczne jest to w okresie letnim, kiedy większość kawiarni wychodzi na zewnątrz z leżakami i ogródkami. Warta uwagi jest również Stacja Mercedes, otwarta jedynie sezonowo, organizująca liczne koncerty i wydarzenia kulturalne.

8 Francuska:

Warszawska ulica na Saskiej Kępie, znana ze swego usługowo-handlowego charakteru jeszcze z okresu powojennego, jest szczególnym miejscem na gastronomicznej mapie Warszawy. Po przeprowadzeniu generalnego remontu, ulica jest miejscem organizacji Święta Saskiej Kępy oraz Święta Francji. Znajdują się na niej liczne restauracje z szeroką ofertą na rodzinny obiad z dziećmi jak Dom Polski czy Prosta Historia, jak i szeroki wachlarz oferty kawiarni i cukierni, m.in. Croque Madame, F30 i Rue de Paris.

9 Soho:

Soho to wyjątkowa okolica na warszawskiej Pradze dedykowana w głównej mierze artystom i sympatykom sztuki. Zaledwie kilka restauracji i towarzysząca im atmosfera tworzą miejsce spotkań przyciągające warszawiaków z całego miasta. Dawne hale produkcyjne i magazyny zyskują nowe oblicze dzięki rewitalizacji i przebudowie. Ogromną popularność zyskała restauracja Warszawa Wschodnia, za sprawą właściciela i jednocześnie szefa kuchni, Mateusza Gesslera, serwującego swoje autorskie menu przez całą dobę. Wyróżniają się również włoska restauracja Boretti oraz lokal Szklarnia, gdzie kucharze korzystają z warzyw zebranych wprost z przyrestauracyjnego ogródka.

10 Ząbkowska/Okrzei:

Do niedawna zaniedbana część Pragi, ulica Ząbkowska i jej przedłużenie ulica Okrzei, zyskują nowe oblicze, ale już od lat cieszą się popularnością jako miejsce wieczornych spotkań bohemy artystycznej, przyciągając wielu młodych ludzi, odwiedzających m.in. Boską, Centrum Zarządzania Światem, Starą Pragę, W Oparach Absurdu czy Włoską Pausę, sygnowaną nazwiskiem muzyka Czesława Mozila. Niepowtarzalny charakter miejsca tworzą liczne, niszowe kawiarnie i restauracje, tętniące życiem szczególnie wieczorami.

„Coming soon"

Hala Koszyki
planowana data otwarcia: 2016

Hala Koszyki to pierwsze w Polsce miejsce gdzie się jada, robi zakupy i spędza czas, odnajdując inspiracje nie tylko kulinarne - koncept podobny do znanych z innych światowych metropolii, jak Nowy Jork, Londyn, Oslo, Rotterdam czy Florencja Hala Koszyki chce stać się na stałe żywą częścią tkanki miejskiej, by być kulinarnym, towarzyskim i kulturalnym centrum miasta - warszawskim tyglem, przyciągającym do siebie ludzi, którzy wspólnie stworzą jego energię i wartość.

Centrum Praskie Koneser
planowana data otwarcia: 2017

Starannie zrewitalizowane budynki połączone z nowymi obiektami inspirowanymi postindustrialną zabudową, stworzą jeden z najbardziej oryginalnych, miejskich kwartałów stolicy. W Centrum Praskim Koneser realizowanym na terenie byłej Warszawskiej Wytwórni Wódek przy ulicy Ząbkowskiej, ponad 30% powierzchni handlowej przeznaczono na funkcje gastronomiczno-rozrywkowe.

Dzięki restauracyjnym ogródkom, strefom odpoczynku oraz wydarzeniom kulturalnym odbywającym się na publicznych placach, Koneser będzie miejscem stale tętniącym życiem. Znajdzie się tu blisko trzydzieści restauracji, kawiarni i barów – w tym autorskie koncepty wypracowane wspólnie z uznanymi restauratorami. Oferta gastronomiczna nawiąże do wielofunkcyjnego charakteru projektu, odpowiadając na potrzeby różnych grup przyszłych użytkowników – pracowników biur i startu-upowego Campus Warsaw, klientów sklepów czy turystów korzystających z hotelu lub odwiedzających Muzeum Polskiej Wódki, a także mieszkańców tutejszych loftów i apartamentów. W Koneserze znajdzie się też targ żywności pochodzącej od renomowanych, ekologicznych dostawców.

ArtN
planowana data otwarcia: 2018

Grupa Capital Park, właściciel terenu dawnej Fabryki Norblina przy ul. Żelaznej 51/53 w Warszawie, planuje stworzenie w centrum Warszawy wielofunkcyjnego kompleksu rewitalizacji ArtN. Koncepcja zakłada zachowanie 10 budynków oraz ponad 50 kompleksów maszyn wpisanych do rejestru zabytków. Nowa zabudowa powstanie nad zabytkowymi budynkami, tworząc tym samym otwartą przestrzeń skupioną wokół głównej brukowanej uliczki, przy której znajdą się zabytkowe budynki, pasaże, restauracje, kawiarenki i butiki oraz odnowione maszyny. Na terenie dawnej fabryki Norblina powstanie ponad 64 tys. mkw. powierzchni biurowo-usługowo-handlowo-kulturalnej. Parking znajdzie się na czterech kondygnacjach podziemnych.

Wyróżnieni gwiazdką Michelin

Senses, Bielańska 12

Gwiazdka Michelin – druga restauracja w Polsce odznaczona gwiazdką, rok 2016

The Diners Club 50 Best Discovery Series - jedyna polska restauracja na prestiżowej liście Best Fine Dining – plebiscyt The Best of Warsaw 2015 organizowany przez Warsaw Insider.

Kreatywna i nowoczesna kuchnia, której przewodzi Andrea Camastra, eksperymentuje smakiem i strukturą.

Atelier Amaro, Agrykola 1

Gwiazdka Michelin – pierwsza restauracja w Polsce odznaczona gwiazdką, rok 2013

Rekomendacja Slow Food Polska - jako pierwsza w Warszawie i druga w Polsce
Chef of the Year 2015 Gault&Millau dla Wojciecha Modesta Amaro.

Kuchnia nowego konceptu wykorzystująca najlepsze produkty polskich producentów. Restauracja nie posiada stałego menu oraz bazuje na menu degustacyjnym. Charakteryzuje ją oryginalne łączenie smaków i struktur dzięki zastosowaniu technik kuchni molekularnej.

WARSZAWSKIE MIEJSCA SPOTKAŃ

2 NOWY ŚWIAT/ FOKSAL

1. Restauracja Dawne Smaki
2. Oto Sushi
3. Specjały Regionalne
4. Croque Madame
5. Carpaccio
6. Frida
7. Bordo
8. Restauracja Ceska
9. C.K.Oberża
10. The Picture Art Bar Cafe
11. Przystanek Chmielna
12. Vincent Chmielna
13. Mąka i Woda
14. Mela Verde
15. Uprzejmie Donoszę
16. Równonoc
17. Flow
18. Besuto Sushi Bar
19. Foksal Club
20. Socjal
21. Ciechan na Foksal
22. Papaya
23. Piw Paw
24. Meta Seta Galareta
25. Opasły Tom
26. Chianti
27. Kameralna, Kamera Bistro
28. Pijalnia Wódki i Piwa
29. Zamieszanie
30. Cuda na Kiju - multitap bar
31. Tamka 43

13 MĄKA I WODA
Chmielna 13

Popularne włoskie miejsce słynące z pizzy prosto z neapolitańskiego pieca opalanego drewnem.

31 TAMKA 43

Kawiarnia, wine bar i restauracja w jednym. Jest to również połączenie kuchni polskiej i francuskiej. Charakteryzuje ją nowoczesna kuchnia sous vide – dania są gotowane długo w niskich temperaturach i bazują na świeżych i sezonowych produktach.

25 OPASŁY TOM
Foksal 17

Best Modern Polish - plebiscyt The Best of Warsaw 2015 organizowany przez Warsaw Insider.
Restauracja stworzona w miejscu księgarni Państwowego Instytutu Wydawniczego, a potem kawiarni literackiej. Autorskie, sezonowe menu tworzy Agata Wojda.

29 ZAMIESZANIE
Nowy Świat 6/12

Różnorodność smaków i kolorów. Specjalnością są autorskie koktajle przygotowane na bazie ekologicznych i lokalnych produktów, podawane w kapslowanych butelkach oraz piwa beczkowane na miejscu i lane z kija.

3 POZNAŃSKA/ WILCZA

1. Polonez
2. Restauracja Delizia
3. Kawiarnia Cophi
4. Restauracja Il Cavaliere
5. Flamberia
6. Signature
7. Tel-Aviv Cafe
8. BEIRUT hummus & music bar
9. Kraken Rum Bar
10. Warsaw Tortilla Factory
11. Nolita Restaurant
12. Restauracja Bacio
13. Leniviec
14. Vegan Pizza
15. GEMBA
16. Znajomi Znajomych

11 NOLITA
Wilcza 46

The MICHELIN Guide 2016

Autorska kuchnia Jacka Grochowiny, tj. składniki najlepszej jakości, piękno podania, proste smaki z dbałością o detale.

6 SIGNATURE
Poznańska 15

The MICHELIN Guide 2016

Autorska kuchnia Wojciecha Kiliana stawia przede wszystkim na sezonowość, polskie akcenty i wyszukane smaki. Karta dań oparta w 90% na produktach z ekologicznych upraw.

4 NOWOGRODZKA/ ŻURAWIA

1. Restauracja Natu
2. Norka Shot Bar
3. Salut Shot Bar
4. Jabeerwocky Multitap Bar
5. Junior
6. Granola Cafe
7. Bibenda
8. N31 Restaurant&Bar
9. Klub Bal
10. Meta Disco
11. Bątą
12. Klub 55
13. Piw Paw
14. Żurawina
15. Tukan Salad Bar
16. Kufle i Kapsle
17. Namaste India
18. HOT DOG Warsaw Burger & Bar
19. Ring the Bell
20. Wabu Suhi Bar
21. Monique - bakery&wine
22. Silk&Spicy
23. Trattoria da Antonio
24. Basico Pizza
25. Butchery&Wine

13 PIW PAW
Żurawia 32/34

Wpisujący się w najnowsze trendy gastronomiczne multitap bar oferuje szeroki wybór piw (aż 91 nalewaków) z polskich i zagranicznych browarów, głównie rzemieślniczych.

7 BIBENDA
Nowogrodzka 10

Best Casual Dining – plebiscyt The Best of Warsaw 2015 organizowany przez Warsaw Insider.
Autorskie menu jest krótkie, sezonowe i bazuje na lokalnych produktach.

25 BUTCHERY&WINE
Żurawia 22

Niemal 200 win w karcie i wysokiej jakości wołowina, przyrządzana w specjalnym piecu, opalanym węglem drzewnym i drewnem, gwarantując wyjątkowy smak mięsa.

5 PLAC ZBAWICIELA

1. Stockholm Bar & Cantine
2. Bistro La Cocotte
3. Charlotte
4. Plan B
5. Kawiarnia Funky
6. Bastylia
7. Izumi Sushi
8. Coffee Karma
9. Tuk Tuk
10. Heritage Shop & Wine
11. Klub Komediowy
12. Corso
13. Pini Cafe & Vino

11 KLUB KOMEDIOWY
Nowowiejska 1

Połączenie sceny, baru i kawiarni. Miejsce, które obok oferty gastronomicznej, proponuje spektakle teatralne, stand-upy, teatry improwizowane, czy też kabaret literacki.

3 CHARLOTTE BISTRO: ***chleb i wino***
Plac Zbawiciela/ aleja Wyzwolenia 18

Kawiarnia słynąca z pieczywa wyrabianego i wypiekanego na miejscu kilka razy dziennie oraz menu śniadaniowego, bazującego na francuskich i polskich produktach.

8 COFFEE KARMA
Mokotowska 17

Kawiarnia serwująca kawę wypalaną na miejscu w tradycyjnym bębnowym piecu, przyprawioną „szczyptą kultury".

WARSZAWSKIE MIEJSCA SPOTKAŃ

7 POWIŚLE

1. Boscaiola
2. Boscaiola Pizzeria
3. Mango Vegan II Restaurant
4. SAM
5. Veg deli
6. Dziurka od klucza
7. Kuchnia Sąsiedzka
8. Klubo-Jadalnia Wars Sawa
9. A nuż widelec
10. Mr. Pancake
11. Nienażarty
12. Solec 44
13. The Cool Cat
14. PKP Powiśle
15. Stacja Mercedes
16. Kafe Zielony Niedźwiedź

12

SOLEC 44
Solec 44

Połączenie restauracji, baru i klubu gier planszowych. W menu królują oryginalne zestawienia oraz smaki. Restauracja rekomendowana przez Slow Food Polska.

15

STACJA MERCEDES
okolice Mostu Poniatowskiego

Sezonowe, popularne i nietuzinkowe miejsce, gdzie odbywają się wydarzenia kulturalno-rozrywkowe, m.in. koncerty i projekcje filmowe.

16

KAFE ZIELONY NIEDŹWIEDŹ
Smolna 4

Polska restauracja z tradycjami, gdzie menu komponowane jest z regionalnych, sezonowych produktów. W lokalu można nie tylko zjeść, ale także zrobić zakupy w tamtejszych delikatesach.

6 BULWARY

1. Wynurzenie
2. Barka
3. Plac Zabaw
4. Warsztat Rowerowy
5. Sen Nocy Letniej
6. Rolls Rolls Menu
7. Nic Osobistego
8. Babie Lato
9. Hocki Klocki
10. Grunt i Woda
11. Pomost 511
12. Cud nad Wisłą
13. Miami Wars

3

PLAC ZABAW

Miejsce idealne nie tylko na zabawę, ale i odpoczynek. W sezonie popularnością cieszą się liczne koncerty, stand-upy, spektakle czy pokazy filmowe.

11

POMOST 511

Popularne miejsce na spotkania z przyjaciółmi w niezobowiązującej atmosferze. Liczne wydarzenia oraz wieczorne imprezy przyciągają tłumy młodych ludzi.

9

HOCKI KLOCKI

Klimatyczne, ciekawie zaaranżowane miejsce, w którym można nie tylko zrelaksować się na wygodnym leżaku z drinkiem, ale także potańczyć.

8 FRANCUSKA

1. Croque Madame
2. Repubblica Italiana
3. Cafe Baobab
4. Handroll
5. F30
6. Toscana
7. Prosta Historia
8. Think Love Juices
9. Miąższ
10. Restauracja Dom Polski
11. S'poko Loco
12. Trattoria Rucola
13. iGrek

3

CAFE BAOBAB
Francuska 31

Restauracja oferująca oryginalne senegalskie dania i inspirowane afrykańskim kontynentem koktajle. Wybrane letnie wieczory urozmaicają koncerty afrykańskich muzyków i warsztaty tańca.

8

THINK LOVE JUICES
Francuska 14

Oferta to moc owoców, warzyw i ziaren. Wegańska restauracja, która udowadnia, że można jeść zdrowo, w zgodzie z naturą i smacznie.

10

RESTAURACJA DOM POLSKI
Francuska 11

Dom Polski to powrót do tradycyjnych rodzimych smaków w nowoczesnym wydaniu. Menu posiada zarówno stałe pozycje, jak i dania oparte na sezonowych produktach.

WARSZAWSKIE MIEJSCA SPOTKAŃ

9 SOHO

1. Warszawa Wschodnia
2. Szklarnia
3. Restauracja Włoska Boretti

10 ĄBKOWSKA/ OKRZEI

1. Centrum Praskie Koneser
2. Ąbkowska 13
3. Łysy Pingwin
4. Na żarty
5. BalBar
6. Bobby Burger Ąbkowska
7. Pausa Włoska
8. W Oparach Absurdu
9. Stara Praga
10. Retro Praga
11. Turkawka
12. Bazar
13. Centrum Zarządzania Światem
14. Boska

DZIAŁ WYNAJMU POWIERZCHNI HANDLOWYCH

Oferujemy wsparcie i doradztwo na każdym etapie komercjalizacji zarówno istniejących jak i planowanych projektów handlowo-usługowych oraz reprezentację najemcy w zakresie pozyskiwania nowych lokalizacji.

Reprezentacja Właściciela

Reprezentacja właścicieli powierzchni handlowych może przebiegać na zasadzie wyłączności lub otwartej współpracy. Knight Frank oferuje usługi w następujących obszarach:

- analiza potencjału projektu,
- doradztwo w zakresie nieruchomości handlowych w fazie projektowej, realizacyjnej i operacyjnej,
- opracowywanie strategii komercjalizacji,
- doradztwo w zakresie modernizacji obiektów, w tym zmiany w strukturze najmu oraz przygotowania programów rekomercjalizacji,
- analiza finansowa potencjalnych wpływów z najmu w kontekście kosztów operacyjnych,
- poszukiwanie i pozyskiwanie partnerów biznesowych,
- prowadzenie negocjacji i przygotowanie umów najmu.

Reprezentacja Najemcy

W skład pakietu usług dedykowanego najemcom powierzchni handlowych wchodzą:

- analiza wymagań klienta,
- wyszukiwanie i rekomendacja lokalizacji,
- doradztwo w zakresie najmu powierzchni, relokacji lub zmiany powierzchni lokalu oraz przedłużania umów najmu,
- analiza finansowa najmu powierzchni w danej lokalizacji,
- prowadzenie negocjacji i przygotowanie umów najmu dla najemcy.

Wspólnie z naszymi klientami tworzymy takie projekty jak: Centrum Praskie Koneser na warszawskiej Pradze, Plac Unii w Warszawie, Galeria Madison w Gdańsku, śródmiejska Galeria Łomża, park handlowy Albatros w Kołobrzegu oraz wiele atrakcyjnych budynków mixed-use w największych miastach Polski. Wspomagamy również rozwój takich sieci jak: sieć piekarni Gorąco Polecam Nowakowski czy kawiarni Second Cup.

Nasz Zespół:

Paweł Materny
Head of Retail Agency

+48 600 962 367
pawel.materny@pl.knightfrank.com

Kinga Zabłocka
Leasing Manager

ulice handlowe
i reprezentacja najemcy

+48 503 809 532
kinga.zablocka@pl.knightfrank.com

Marta Keszkowska
Leasing Manager

projekty typu mixed-use,
miejsca spotkań

+48 508 502 997
marta.keszkowska@pl.knightfrank.com

Majka Bielan
Negocjator

centra handlowe

+48 501 215 385
majka.bielan@pl.knightfrank.com

COMMERCIAL MARKET

Kontakty w Polsce:

+48 22 596 50 50
www.KnightFrank.com.pl

RESEARCH

Elżbieta Czerpak
elzbieta.czerpak@pl.knightfrank.com

ASSET MANAGEMENT

Monika A. Dębska - Pastakia
monika.debska@pl.knightfrank.com

ASSET MANAGEMENT - OFFICES AND LOGISTICS

Bartłomiej Łepkowski
bartlomiej.lepkowski@pl.knightfrank.com

ASSET MANAGEMENT - RETAIL

Małgorzata Szychułda
malgorzata.szychulda@pl.knightfrank.com

CAPITAL MARKETS

Joseph Borowski
joseph.borowski@pl.knightfrank.com

COMMERCIAL AGENCY - OFFICE

Izabela Potrykus-Czachowicz
izabela.potrykus@pl.knightfrank.com

COMMERCIAL AGENCY - RETAIL

Paweł Materny
pawel.materny@pl.knightfrank.com

PROPERTY MANAGEMENT

Magdalena Oksańska
magdalena.oksanska@pl.knightfrank.com

VALUATIONS

Grzegorz Chmielak
grzegorz.chmielak@pl.knightfrank.com

Kontakt w Londynie:

INTERNATIONAL RESEARCH

Matthew Colbourne
matthew.colbourne@knightfrank.com

Knight Frank

Newmark Knight Frank Global

Knight Frank Research Reports are available a KnightFrank.com.pl/en/research/

© Knight Frank Sp. z o.o. 2016

Knight Frank nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione na skutek działań podjętych na podstawie zawartości niniejszego raportu. Pomimo przeprowadzenia szczegółowych badań i zachowania należytej staranności Knight Frank nie gwarantuje ani nie zapewnia, że informacje zawarte w raporcie są prawdziwe lub że nie uległy dezaktualizacji. Powielanie części lub całości opracowania tylko za zgodą Knight Frank.