Knight Frank

MIEJSCA SPOTKAŃ

Kulinarna mapa Warszawy

2017

WYJĄTKOWE MIEJSCA

Warszawa lubi zaskakiwać. Najciekawsze rzeczy w stolicy są zazwyczaj niewidoczne na pierwszy rzut oka. By je znaleźć trzeba zagłębić się w miasto. Podobnie jest ze smakami Warszawy. Czy można tu zjeść sushi pod palmami, otworzyć szampana szablą i zjeść kolację w absolutnych ciemnościach? Można! Trzeba tylko wiedzieć gdzie.
Gastronomiczna Warszawa skrywa prawdziwe perełki, które zrobią wrażenie nawet na bywalcach światowych metropolii. W stolicy można wypić koktajl i przetańczyć całą noc, mając miasto u swoich stóp lub poczuć kameralną atmosferę kolonialnego salonu.
Na spragnionych bardziej egzotycznych wrażeń, poza japońską kuchnią w palmiarni, czeka show live-cooking lub kolacja w zabytkowych łaźniach. Dla tradycjonalistów przygotowano nowoczesne wydania tradycyjnych polskich dań w towarzystwie odpowiednio dobranych lokalnych trunków. A jeśli ktoś zapragnie kulinarnych wrażeń na świeżym powietrzu, to są one dostępne od świtu do nocy.

ELIXIR by Dom Wódki
Wierzbowa 9/11

Restauracja z kompleksowym podejściem do idei foodpairingu w oparciu o polską kuchnię oraz wódkę i inne tradycyjne spirytualia, takie jak miody pitne i nalewki. Menu stanowią tradycyjne dania kuchni polskiej w interpretacji Michała Tkaczyka i koktajle Tomasza Małka (mistrza świata barmanów). Atrakcją lokalu jest VODKA ATELIER – nominowany do Księgi rekordów Guinnessa bar z największą na świecie selekcją wódek (obecnie ponad 500 gatunków).

Benihana
Twarda 2/4

Benihana to amerykański koncept, który swoją sławę zawdzięcza stołom teppanyaki. Goście mogą tu obserwować show live-cooking w wykonaniu szefów kuchni. Restauracja oferuje dania kuchni japońskiej, sushi, a także strefę chill-out z barem.

Katarzyna Wiśniewska, PR & Communication Manager, Benihana:

Co jedzą i co cenią w gastronomii warszawiacy?

Według mnie coraz większą popularnością wśród warszawiaków cieszy się to z czego słynie Benihana, czyli gotowanie na żywo. Pokazujemy, że kuchnia japońska nie ogranicza się do sushi, ale mamy też wiele innych potraw jak stek i owoce morza, które są przygotowywane na japońskich grillach. Pokazujemy, że można nie tylko smacznie zjeść, ale także miło spędzić czas. Nasi kucharze zapewniają niezapomniane wrażenia podczas kulinarnego, jedynego w swoim rodzaju teppanyaki show. To niezwykłe połączenie sztuki kulinarnej i artystycznej jest najbardziej doceniane i odróżnia nas od innych restauracji.

Jak zmieniły się upodobania warszawiaków w ostatnim czasie?

Gastronomia warszawska rozwija się, bo ludzie są ciekawi nowych smaków. Częściej podróżują do takich krajów jak Japonia, Tajlandia. Azja staje im się coraz bliższa i chcą z nią mieć kontakt na co dzień. Lubią orientalną kuchnię, są otwarci na nowe smaki i kultury.

Jakie obserwuje Pani nowe trendy w warszawskiej gastronomii?

Zauważyłam, że coraz popularniejsze są miejsca z dużymi stołami, gdzie ludzie dzielą swoje miejsce z osobami, których nie znają. W Benihanie zauważamy, że nasi klienci zachęceni do wspólnego dzielenia stołu teppanyaki często wychodzą razem i kontynuują wspólnie wieczór. Myślę, że ludzie stają się coraz bardziej otwarci na innych i chętnie korzystają z okazji, by w restauracji porozmawiać z sąsiadem i poznać kogoś nowego.

Rico's Concept
Krakowskie Przedmieście 16/18

Restauracja powstała w kamienicy dawnej centralnej łaźni miejskiej i nawiązuje do tej tradycji fontannami oraz… basenem! W tych niecodziennych wnętrzach serwowana jest kuchnia chińska. Goście mogą też napić się tradycyjnych chińskich herbat w specjalnie przygotowanej herbaciarni ozdobionej zachowanymi oryginalnymi witrażami lub skosztować wina w winiarni.

Izumi Sushi Biały Kamień
Biały Kamień 4

Restauracja mieści się w palmiarni, która została założona w 1923 roku, a obecnie stanowi część kompleksu mieszkaniowego na warszawskim Mokotowie. Siedząc pod stuletnimi palmami, goście mogą tu spróbować sushi oraz innych dań kuchni japońskiej i fusion.

The View
Twarda 18

Klub usytuowany na dachu biurowca Spektrum Tower w samym sercu Warszawy. Imprezy organizowane są w każdy piątek oraz sobotę na najwyższym, położonym 122 m nad ziemią tarasie widokowym z panoramą Warszawy 360 stopni. Miejsce zostało zarekomendowane przez New York Times jako jedno z najciekawszych w Warszawie.

Bar & Books
Wąski Dunaj 20

Bar urządzony z ogromną dbałością o szczegóły. W niewielkiej kamienicy na Podwalu właścicielom udało się odtworzyć klimat kolonialnego salonu z kominkiem i żyrandolami w kształcie małp. Oferta to bar z szerokim wyborem whisky i koniaków, a także cygar. Dodatkową atrakcją jest muzyka na żywo oraz cykliczne pokazy burleski.

Raju Mirchandani, właściciel, Bar & Books:

Co jedzą i co cenią w gastronomii warszawiacy?

Trudno mi odpowiedzieć na pytanie co najbardziej cenią warszawiacy, ponieważ nasi klienci to mieszanka lokalnych mieszkańców, turystów i osób z zagranicy, którzy tu mieszkają. Skupiamy się głównie na gościnności wokół napojów i cygar, i trochę na dobrej jakości jedzeniu. Mamy małe menu, nie jesteśmy restauracją, ale mamy dość jedzenia, żeby zaspokoić apetyt naszych gości. To sprawia, że bar staje się bardziej przyjaznym miejscem. Kiedy przyjechałem tu pierwszy raz brakowało mi naprawdę dobrego baru. Staramy się zmienić tutejszą „barową" kulturę, która nadal jest dość przestarzała. Przenieśliśmy nasz koncept z Nowego Jorku i Pragi do Warszawy. Serwujemy głównie whisky i cygara, ale mamy wszystko, co można sobie wymarzyć.

Jak zmieniły się upodobania warszawiaków w ostatnim czasie?

Warszawa jest zupełnie jak Nowy Jork, jeśli chodzi o jakość. Jedyna różnica to skala. Dzięki technologii wszystko, także trendy gastronomiczne, przemieszczają się bardzo szybko. Przez ostatnie 4 lata zauważyłem duży rozwój tzw. branży gościnności, zwłaszcza restauracji. Kuchnia bardzo się poprawiła, są tu coraz lepsi kucharze. Jest coraz więcej miejsc na bardzo wysokim poziomie, także z gwiazdkami Michelin. Ciągle widzę coś nowego. To fantastyczne! Całe życie jestem w tej branży i widzę, że polska branża bardzo się rozwinęła.

Jakie obserwuje Pan nowe trendy w warszawskiej gastronomii?

Trend, który obserwuję teraz to bary i restauracje skupiające się na jednym produkcie. W sztuce barmańskiej widzę powrót do tradycyjnych, klasycznych receptur. Kończy się czas wrzucania mnóstwa składników i dekoracji. Wracamy do korzeni.

Dine in the Dark
Zgoda 1

Miejsce oferujące możliwość zjedzenia kolacji w absolutnych ciemnościach. Goście nie znają dokładnego menu, ale mogą wybrać jeden z trzech wariantów: mięsny, rybny lub wegetariański. Restauracja jest częścią międzynarodowego projektu.

Nocny Market
Towarowa 3

Nocny Market to stały targ, otwarty w każdy weekend w sezonie letnim w godzinach wieczornych (piątek/sobota 17:00-1:00, niedziela 16:00-23:00). Działa w wyjątkowym miejscu – na terenie dawnego dworca kolejowego Warszawa Główna. Tu, pod jednym adresem organizatorzy zgromadzili 20 wystawców streetfood, w tym znane restauracje i foodtrucki, o zróżnicowanej ofercie gastronomicznej oraz stoisko tatuatorskie czy barber shop. Każdego wieczoru o oprawę muzyczną dbają DJ'e oraz zespoły muzyczne.

Bubbles
plac Piłsudskiego 9

Specjalnością tego lokalu jest szampan i wina musujące, które goście mogą osobiście otworzyć szablą. Kuchnia oferuje proste, ale ciekawe dania ze składników od lokalnych dostawców, takie jak tatar z pomidorów czy kaszanka z chorizo.

Tomasz Pydyś, właściciel, Bubbles:

Co jedzą i co cenią w gastronomii warszawiacy?

Warszawiacy coraz bardziej cenią jakość, produkty lokalne, ekologiczne, zdrowe, produkty pochodzące z małych gospodarstw, z okolic Warszawy lub najbliższych województw. Goście szukają prostych połączeń, nie mają ochoty na przekombinowane dania ze zbyt dużą ilością smaków, raczej cenią sobie jakość i prostotę posiłku.

Jak zmieniły się upodobania warszawiaków w ostatnim czasie?

W ciągu ostatnich pięciu, sześciu lat otworzyło się w Warszawie bardzo dużo lokali gastronomicznych i wytworzyła się zdrowa konkurencja. Otworzyło się dużo różnych konceptów. Warszawa nie jest już jednolita. Międzynarodowe kuchnie zaczęły się mieszać. Jest dużo lokali wege, wegetariańskich, pomieszanych kuchni, na przykład włoskiej i japońskiej czy kuchni fusion. Pojawiły się lokale z wpływami południowo-amerykańskimi, więc gama dań, smaków i potraw bardzo się powiększyła. Warszawiacy szukają nowych, ciekawych smaków. W weekendy nadal uwielbiają schabowego i rosół, ale w tygodniu szukają czegoś nowego i świeżego. Myślę, że będziemy wracali do lokalności.

Jakie obserwuje Pan nowe trendy w warszawskiej gastronomii?

Gastronomia warszawska będzie zmierzała do tego, żeby powrócić do korzeni, do polskiej kuchni, być może z delikatnym wpływem kuchni włoskiej, francuskiej, hiszpańskiej, ale będziemy zmierzać do naszych tradycyjnych potraw i smaków.

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 funkcjonujące lokale U Fukiera i Bazyliszek są bardzo dobrze znanymi miejscami na mapie Warszawy.

2 Plac Grzybowski

Zrewitalizowany plac Grzybowski znów tętni życiem i przyciąga warszawiaków. To miejsce spotkania kultur – polskiej i żydowskiej. Przedłużenie placu, ulice Twarda i Próżna oferują szeroki wybór kawiarni i restauracji. Można tu zjeść śniadanie w Charlotte Menora, businessowy lunch lub elegancką kolację w jednej z restauracji (Strefa, Kieliszki na Próżnej), lub przyjrzeć się jak gotują japońscy szefowie kuchni w Benihanie. Na przełomie sierpnia i września na placu Grzybowskim odbywa się Festiwal Singera z koncertami i spektaklami oraz jarmarkiem. Na Patio budynku Cosmopolitan regularnie odbywają się koncerty i wydarzenia kulturalne, m.in. Cosmopolitan będzie także gospodarzem plenerowych występów teatralnych czy prób Radzimira Dębskiego z Młodą Polską Filharmonią. Mieści się tam także popularna restauracja SAM serwująca zdrową żywność i chleb wypiekany na miejscu.

3 Nowy Świat/Foksal/Chmielna

Jedne z najliczniej uczęszczanych ulic miasta stanowi niezwykle istotny punkt na mapie Warszawy, zarówno pod względem gastronomicznym, jak i zakupowym.
Od lat widziane są jako miejski salon. W XIX wieku przy Nowym Świecie swoje pałace zaczęli stawiać arystokraci i wpływowi ludzie. Z kolei na ulicy Foksal mieścił się jeden z popularniejszych letnich ogrodów stolicy. Dziś ulice tętnią życiem w ciągu dnia i w nocy, odwiedzane licznie zarówno przez turystów, jak i mieszkańców. Można tu zjeść wszystkie posiłki dnia. To miejsce spotkań na śniadanie w Vincencie, czyli kawiarni i piekarni w jednym, czy na lunch w pizzerii Mąka i Woda, La Cantinie czy Dawnych Smakach, a na ekskluzywną kolację w Tamka 43 czy Opasłym Tomie.
Na drinka można się wybrać do Zamieszania, rzemieślnicze piwo wypić w Cudach na Kiju czy spędzić wieczorną imprezę we Flow, Endorfinie lub Harendzie. Zróżnicowany charakter tej okolicy zapewnia ofertę na każdą kieszeń.

4 Poznańska/Wilcza

Ulica Poznańska odzyskała urok po gruntownym remoncie, stając się przyjazną strefą miejską. Stare, powojenne kamienice przekształcone w luksusowe apartamentowce, brukowana nawierzchnia wąskiej ulicy i gęsta zabudowa przypominają tętniące życiem Krakowskie Przedmieście i zachęcają do spaceru. 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). Oferta gastronomiczna jest tutaj szeroka i obok restauracji znajdują się także klubokawiarnie (m.in. Znajomi Znajomych, Polonez, Leniviec, Kraken Rum Bar), liczne miejsca wegetariańskie i wegańskie (m.in. Tel Aviv Food & Wine) czy przysmaki Bliskiego Wschodu.

5 Nowogrodzka/Parkingowa/Żurawia

Kwartał ulic Nowogrodzkiej, Parkingowej, Żurawiej i Marszałkowskiej, który wieczorami tętni życiem, w ciągu dnia jest stosunkowo spokojny. Spotykają się tu różne, pozornie kontrastujące ze sobą style architektoniczne: pobliski Hotel Forum, powojenne kamienice, monumentalny gmach Ministerstwa Rolnictwa i wielopoziomowy garaż pokryty graffiti. To jednak Warszawa w pigułce, którą warto poznać. Szeroką ofertę gastronomiczną w tej okolicy można znaleźć m.in. w Żurawinie, Bibendzie czy Butchery&Wine, przeznaczonych dla średniozamożnych klientów. Usytuowane są tam również modne multitapy i puby z piwami pochodzącymi z małych, regionalnych browarów (m.in. Piw Paw, Kufle i Kapsle). Wieczorami jest to miejsce idealne dla osób ceniących dobrą zabawę w klubie (Meta Disco, Tarantino).

6 Hala Koszyki

Otwarta jesienią 2016 roku, Hala Koszyki to pierwsze w Polsce miejsce gdzie jada się, robi zakupy i spędza czas, odnajdując inspiracje nie tylko kulinarne. To koncept podobny do znanych z innych światowych metropolii jak Nowy Jork, Londyn, Oslo, Rotterdam czy Florencja. Od samego otwarcia Hala Koszyki stała się nieustannie tętniącą życiem częścią tkanki miejskiej. To aktualnie jeden z najpopularniejszych ośrodków życia towarzyskiego Warszawy.

7 Plac Konstytucji

Od kilku lat jego oblicze zaczęło się mocno zmieniać. Dawniej w jego okolicy mieściły się legendarne wśród starszych warszawiaków restauracje Szanghaj i U Flisa. Dziś plac Konstytucji to miejsce na warszawskiej mapie gastronomicznej otwarte na bywalców knajp w każdym wieku. Ulokowały się tu m.in. Aïöli, Manekin, Sexy Duck. Spragnieni tradycyjnych potraw mogą odwiedzić U Szwejka i Chłopskie Jadło, a amatorzy literatury i wydarzeń kulturalnych mogą zajrzeć do MiTo lub Varso Vie. Na placu Konstytucji w lipcu odbywają się także plenerowe przedstawienia teatrów Polonia i Och!Teatr.

8 Plac Zbawiciela

Nietuzinkowe miejsce spotkań na mapie Warszawy – mieszanka smaków i zapachów ze szczyptą kultury. Socrealistyczna architektura z lat 50-tych miesza się tu z XIX-wiecznym przepychem wspaniale wyremontowanych kamienic. Gastronomiczne oblicze placu Zbawiciela z ofertą w zasadzie dla każdego, który przyciąga od świtu do nocy. Rano zachęca szeroką ofertą śniadaniową, zapachem mielonej kawy w Coffee Karma i świeżo wypiekanym pieczywem w Charlotte. W ciągu dnia każdy znajdzie coś dla siebie - kawiarnie i naleśnikarnie, kuchnię francuską, azjatycką, polską. Wieczorami magnesem są wydarzenia kulturalne (Klub Komediowy) i imprezy klubowe (Plan B).

9 Bulwary

Bulwary Wiślane to jedno z najgorętszych miejsc na mapie Warszawy, tętniące życiem w ciągu lata. Po zakończeniu ich przebudowy, będzie można przespacerować lewym brzegiem na prawie całej długości od Solca aż po Cytadelę. W knajpkach i lokalach usytuowanych wzdłuż Wisły, odbywają się liczne koncerty, pokazy stand-up, spektakle czy zawody sportowe. Co roku Urząd Miasta rozstrzyga konkurs na sezonowe zagospodarowanie przestrzeni wiślanej. W 2017 roku swoją działalność będą prowadzić m.in. Barka, Plac Zabaw, Hocki Klocki, Pomost 511, Grunt i Woda, Babie Lato oraz Rejs.

10 Francuska

Warszawska ulica na Saskiej Kępie, znana ze swego usługowo-handlowego charakteru jeszcze z okresu międzywojennego, jest szczególnym miejscem na gastronomicznej mapie Warszawy. To wizytówka dzielnicy, która z roku na rok staje się coraz popularniejsza. Po przeprowadzeniu generalnego remontu, ulica jest miejscem organizacji Święta Saskiej Kępy oraz Święta Francji. Znajdują się tutaj liczne restauracje z szeroką ofertą na rodzinny obiad (Dom Polski czy Prosta Historia) jak i kawiarnie i cukiernie, m.in. F30, Lukullus i Rue de Paris.

11 Ząbkowska/Okrzei

Do niedawna zaniedbana część Pragi, ulica Ząbkowska i jej przedłużenie ulica Okrzei, zyskują nowe oblicze. 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''

Centrum Praskie Koneser

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 startupowego 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.

Browary Warszawskie

W ciągu najbliższych trzech lat w kwartale ulic Grzybowskiej, Wroniej, Chłodnej i Krochmalnej powstanie nowa, wielofunkcyjna przestrzeń łącząca historię tego miejsca z nowoczesnością.
W skład nowego kompleksu wejdzie kilkanaście budynków mieszkalnych i biurowych tworzących nową przestrzeń miejską. Centralnym punktem Browarów będą odrestaurowane XIX-wieczne piwnice i ogród centralny.
Na powierzchni prawie 2.000 m² będzie można skorzystać z szerokiej oferty gastronomicznej i handlowej.

Hala Mirowska

Wschodnia Hala Mirowska, dawna Hala Gwardii ma wkrótce odzyskać swój dawny charakter i stać się nowym punktem na handlowo-gastronomicznej mapie Warszawy. Pod jednym dachem zostanie stworzone nowe targowisko skupiające wytwórców i sprzedawców wędlin, ryb, pieczywa, serów i win, oraz stoiska z ofertą gastronomiczną mistrzów sztuki kulinarnej, a na antresoli znajdzie się część kawiarniana.
Nowa Hala ma również spełniać funkcje kulturalne. Będą się tu odbywać wydarzenia okolicznościowe i kiermasze.

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. Charakteryzuje ją oryginalne łączenie smaków i struktur, dzięki zastosowaniu technik kuchni molekularnej. Restauracja nie posiada stałego menu. Bazuje na menu degustacyjnym.

2 PLAC GRZYBOWSKI

1. Benihana
2. Ceviche Bar
3. Odette Tea Room
4. Locale
5. SAM
6. Strefa
7. Vincent Boulangerie Patisserie
8. Smaki Warszawy
9. Pasadena
10. Charlotte Menora
11. Cafe Próżna
12. Kieliszki na Próżnej
13. Nowa Próżna
14. Mercato
15. Patio budynku Cosmopolitan

2 CEVICHE BAR
Twarda 2/4

Koncept kulinarny utrzymany w klimacie Ameryki Południowej, który jako jedyny w Polsce specjalizuje się w ceviche - daniu ze świeżej ryby z sokiem z cytrusów.

6 STREFA
Próżna 9
the MICHELIN guide 2017

Restauracja mieści się w odrestaurowanej kamienicy. Menu opracował Jarosław Walczyk i jest ono połączeniem najnowszych trendów kulinarnych i tradycyjnych receptur.

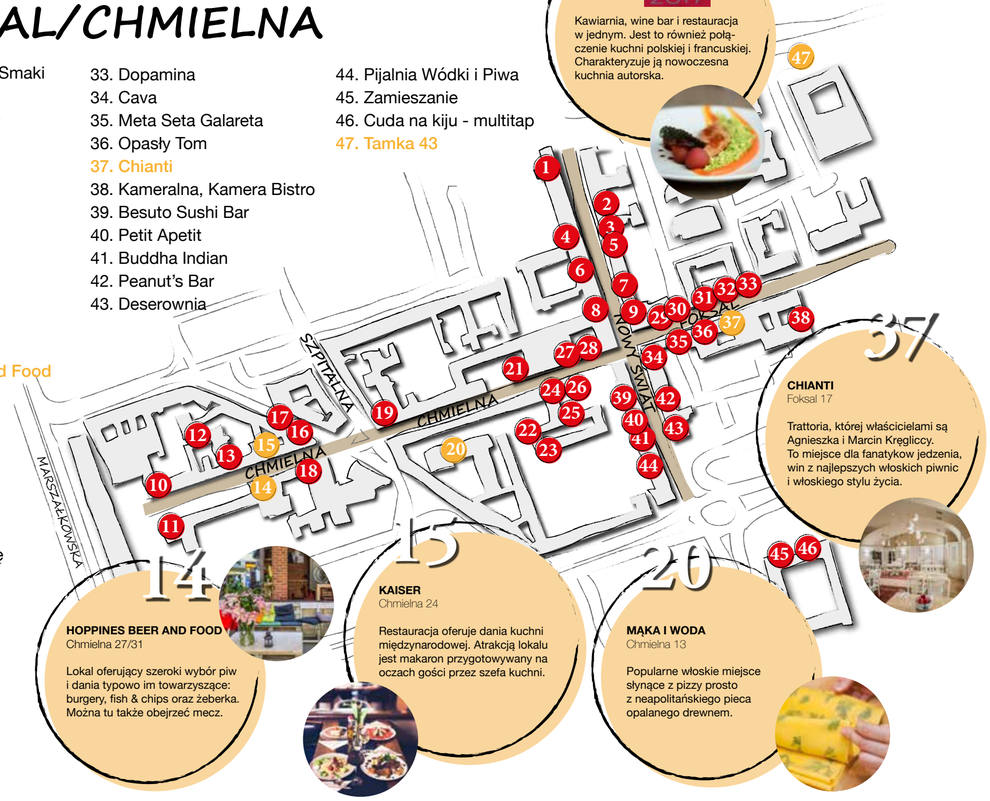
9 PASADENA
pl. Grzybowski 2

Niewielka włoska restauracja z długą tradycją, hołdująca zasadom slow food.

15 PATIO BUDYNKU COSMOPOLITAN

3 NOWY ŚWIAT/ FOKSAL/CHMIELNA

1. Restauracja Dawne Smaki
2. Oto Sushi
3. Specjały Regionalne
4. Croque Madame
5. Mama Pho
6. Don Caruso
7. Carpaccio
8. Groole
9. Frida
10. Bordo
11. Restauracja Ceska
12. Między Słowami
13. C.K. Oberża
14. Hoppines Beer and Food
15. Kaiser
16. Borpince
17. Dine in the Dark
18. Vincent Chmielna
19. Chmielnik
20. Mąka i Woda
21. Mela Verde
22. Uprzejmie Donoszę
23. Raj w Niebie
24. Chillout Factory
25. Gruzja
26. Równonoc
27. Bubble Waffle
28. Flow
29. Foksal Club
30. Gastronomia
31. Thai Me Up
32. Piw Paw
33. Dopamina
34. Cava
35. Meta Seta Galareta
36. Opasły Tom
37. Chianti
38. Kameralna, Kamera Bistro
39. Besuto Sushi Bar
40. Petit Apetit
41. Buddha Indian
42. Peanut's Bar
43. Deserownia
44. Pijalnia Wódki i Piwa
45. Zamieszanie
46. Cuda na kiju - multitap
47. Tamka 43



47 TAMKA 43
the MICHELIN guide 2017

Kawiarnia, wine bar i restauracja w jednym. Jest to również połączenie kuchni polskiej i francuskiej. Charakteryzuje ją nowoczesna kuchnia autorska.

37 CHIANTI
Foksal 17

Trattoria, której właścicielami są Agnieszka i Marcin Kręgliccy. To miejsce dla fanatykow jedzenia, win z najlepszych włoskich piwnic i włoskiego stylu życia.

14 HOPPINES BEER AND FOOD
Chmielna 27/31

Lokal oferujący szeroki wybór piw i dania typowo im towarzyszące: burgery, fish & chips oraz żeberka. Można tu także obejrzeć mecz.

15 KAISER
Chmielna 24

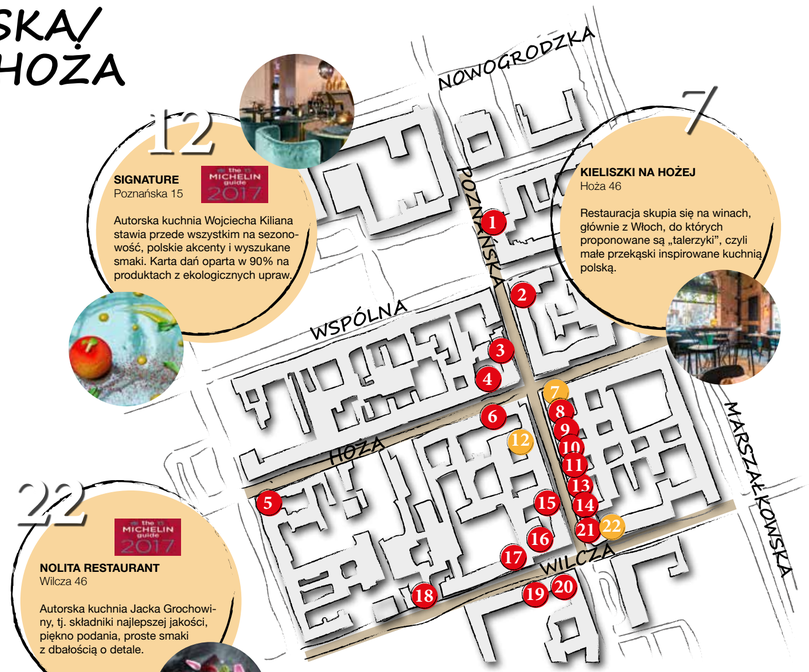
Restauracja oferuje dania kuchni międzynarodowej. Atrakcją lokalu jest makaron przygotowywany na oczach gości przez szefa kuchni.

20 MĄKA I WODA
Chmielna 13

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

4 POZNAŃSKA/ WILCZA/HOŻA

1. Smaki Warszawy
2. Polonez
3. Restauracja Delizia
4. Kawiarnia Cophi
5. Flambeeria
6. Restauracja Il Cavaliere
7. Kieliszki na Hożej
8. Momencik
9. Prodiż Warszawski
10. Bez Tytułu
11. Cyderia
12. Signature
13. BEIRUT hummus & music bar
14. Kraken Rum Bar
15. Tel-Aviv Food & Wine
16. Wilcza 50
17. GEMBA
18. Znajomi Znajomych
19. Vegan Pizza
20. Leniviec
21. Grizzly Gin Bar
22. Nolita Restaurant



12 SIGNATURE
Poznańska 15
the MICHELIN guide 2017

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

7 KIELISZKI NA HOŻEJ
Hoża 46

Restauracja skupia się na winach, głównie z Włoch, do których proponowane są „talerzyki", czyli małe przekąski inspirowane kuchnią polską.

22 NOLITA RESTAURANT
Wilcza 46
the MICHELIN guide 2017

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

5 NOWOGRODZKA/ ŻURAWIA

1. La Tomatina
2. Dubrovnik
3. Soul Kitchen
4. Norka Shot Bar
5. Salut Shot Bar
6. Jabeerwocky Craft Beer Pub
7. Jabeerwocky Whisky Bar
8. Bibenda
9. Nowo
10. N31 Restaurant&Bar
11. Klub Bal
12. Meta Disco
13. Bar Peweks
14. Show Case Club
15. Piw Paw
16. Bobby Burger
17. Żurawina
18. Pijalnia Wódki i Piwa
19. Kufle i Kapsle
20. Namaste India
21. Melody
22. Ring the Bell
23. Burger Bar / Pekin Express
24. Om Nom Nom Sushito
25. Monique - bakery&wine
26. Tarantino. Bar, Drink, Dance
27. Karma
28. Butchery&Wine
29. Damas
30. Trattoria da Antonio
31. Slik & Spicy

9 NOWO
Nowogrodzka 10

Restauracja oferuje polską kuchnię w nowym wydaniu. Atrakcją jest wołowina podpalana na oczach gości.

3 SOUL KITCHEN
Nowogrodzka 18a

Można tu spróbować ciekawie podanych dań kuchni polskiej i międzynarodowej oraz posłuchać muzyki na żywo.

28 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.

6 HALA KOSZYKI

1. Weranda Bistro
2. Gaba & Garsons
3. Maggia D'Italia. Gelati Caffe
4. Karmello
5. Kiełba w Gębie
6. Bierhalle
7. Sobremesa Tapas Bar
8. Bar Centralny Koszyki
9. Kago Sushi
10. Curry Leaves
11. Kreperia
12. Mango Food Street Vegan
13. Port Royal
14. Gringo Bar / Salsownia
15. Ćma by Mateusz Gessler
16. Warszawski Sen by Mateusz Gessler
17. Soul Food
18. Corona Sok i Mus
19. Siewcy Smaku

7

SOBREMESA TAPAS BAR

Restauracja w hiszpańskim klimacie. Goście mogą tu wybierać spośród długiej listy tapas, zamówić danie główne, a także spróbować hiszpańskich deserów.

20. Tuk Tuk
21. Heritage
22. Semolino Restaurant

16

WARSZAWSKI SEN BY MATEUSZ GESSLER

Doskonały, polski smak w nowoczesnym wydaniu. Menu przygotowane zostało przez Szefów Kuchni Roberta Kondziela oraz Mateusza Gesslera. Odbywają się tu także cykliczne muzyczne recitale.

7 PLAC KONSTYTUCJI

23. Manekin
24. Aioli
25. Sexy Duck
26. Groole
27. Wi-Taj
28. Cupcake Corner
29. Varso Vie
30. U Szwejka
31. Chłopskie Jadło
32. MiTO

25

SEXY DUCK
plac Konstytucji 3

Restauracja serwująca dania kuchni włoskiej oraz oferująca szeroki wybór piw. Klienci mogą tu zjeść pizzę i spróbować autorskich koktajli.

29

VARSO VIE
plac Konstytucji 2

Można tu nie tylko zjeść śniadanie, obiad lub kolację, ale także posłuchać muzyki na żywo, przyjść na wernisaż lub spotkanie autorskie.

13

PORT ROYAL

Restauracja specjalizuje się w daniach z ryb i owocach morza. Można tu zjeść klasyczne fish&chips czy ostrygi.

32

MiTO
Waryńskiego 28

Połączenie restauracji i miejsca spotkań z kulturą. Odbywają się tu wernisaże, spotkania autorskie, pokazy filmów oraz wykłady.

3 PLAC ZBAWICIELA

33. Pini Cafe & Vino
34. Bistro La Cocotte
35. Sucre
36. Pałaszowanie
37. Charlotte. Chleb i Wino.
38. Plan B
39. Kawiarnia Funky
40. Matcha Tea House
41. Izumi Sushi
42. Coffee Karma
43. Tuk Tuk
44. The Blueberry's
45. Heritage Shop & Wine
46. Klub Komediowy

46

MATCHA TEA HOUSE
Mokotowska 17

Japońska herbaciarnia w centrum Warszawy. Można się tu napić tradycyjnie parzonej herbaty, spróbować ciast i deserów, a także zjeść japońskie śniadanie.

40

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.

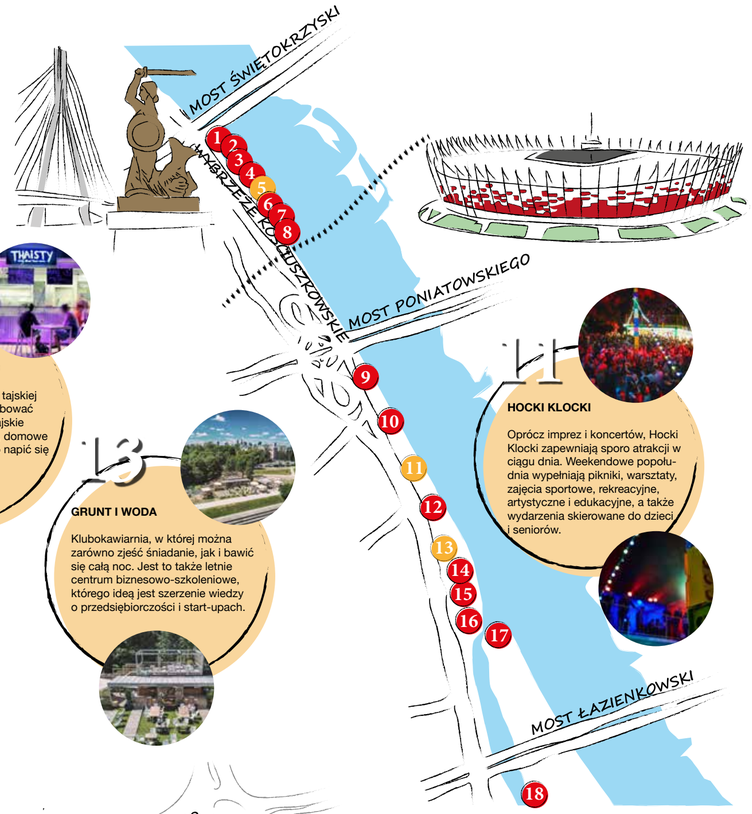
37

CHARLOTTE. CHLEB I WINO
aleja Wyzwolenia 18

Bistro Charlotte słynie z wypiekanego codziennie francuskiego pieczywa i konfitur własnej produkcji. To miejsce idealne na śniadanie lub kieliszek wina z przyjaciółmi.

9 BULWARY

1. Wynurzenie
2. Barka
3. Kuchnia Konfliktu
4. Plac Zabaw
5. Thaisty Street Food
6. Faktoria Win
7. Dwa Osiem
8. Sen Nocy Letniej
9. Łowcy Syren
10. Babie Lato
11. Hocki Klocki
12. Beach Bar
13. Grunt i Woda
14. Rejs
15. Pomost 511
16. Cud nad Wisłą
17. Miami Wars
18. Miejsce



5

THAISTY STREET FOOD

Letnie odsłona popularnej tajskiej restauracji. Można tu spróbować dań ulicznych takich jak tajskie bułeczki robione na parze, domowe frytki z tajskimi sosami lub napić się orzeźwiających koktajli.

13

GRUNT I WODA

Klubokawiarnia, w której można zarówno zjeść śniadanie, jak i bawić się całą noc. Jest to także letnie centrum biznesowo-szkoleniowe, którego ideą jest szerzenie wiedzy o przedsiębiorczości i start-upach.

11

HOCKI KLOCKI

Oprócz imprez i koncertów, Hocki Klocki zapewniają sporo atrakcji w ciągu dnia. Weekendowe popołudnia wypełniają pikniki, warsztaty, zajęcia sportowe, rekreacyjne, artystyczne i edukacyjne, a także wydarzenia skierowane do dzieci i seniorów.

10 FRANCUSKA

1. Ukraińskie Smaki
2. Zapieki Warszawskie
3. Mech
4. Akwarium. Lodziarnia, cocktail bar
5. Melody
6. Repubblica Italiana
7. Handroll
8. Lukullus
9. F30
10. Tapas
11. Prosta Historia
12. Bella Napoli
13. Think Love Juices
14. Miąższ
15. Restauracja Dom Polski
16. Artisan Boulanger
17. S'poko Loco
18. Pinsa
19. Arti
20. Trattoria Rucola
21. Ruza Roza
22. Biała - zjedz i wypij
23. Nitro lody
24. Bistro Budapest
25. Thai Long
26. The Bell Eatery
27. iGrek

22

BIAŁA - ZJEDZ I WYPIJ
Francuska 2

Tradycyjna polska kuchnia. Poza klasycznym śledziem, tatarem i rosołem „jak u naszych babć", goście mogą tu spróbować autorskich koktajli, a także posłuchać muzyki na żywo.

15

RESTAURACJA DOM POLSKI
Francuska 11

the MICHELIN guide 2017

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

26

THE BELL EATERY
Zwycięzców 21

The Bell to pierwszy w Polsce kreatywny koncept kulinarny. Szef Jan Piecuch wraz ze swoim zespołem tworzą dania, będące efektem poszukiwań, inspiracji, łączenia tradycji kulinarnych z całego świata.

ZĄBKOWSKA/ OKRZEI

1. Konsulat Praettigau
2. Skamiejka
3. Mucha nie siada
4. Centrum Praskie Koneser
5. Bistro Figaro
6. Pyzy Flaki Gorące
7. Na żarty
8. Caffee & Bistro Galeria Sztuki
9. Łysy Pingwin
10. Ogród Ząbkowska
11. Bistro Z
12. Klitka
13. BalBar
14. Bobby Burger Ząbkowska
15. Sushi Concept
16. Pausa Włoska
17. W Oparach Absurdu
18. Stara Praga
19. Tłusto i Syto
20. Retro Praga
21. Ząbkowski Bar
22. Święty Spokój
23. Piekarnia Bałkańską Ulicą
24. Bazar
25. Centrum Zarządzania Światem
26. Boska
27. Nowy Praski Brzeg

STARA PRAGA
Ząbkowska 4

Stara Praga to miejsce, które swoim klimatem oraz menu nawiązuje do przedwojennych warszawskich knajpek. Popularnością cieszą się także różnego rodzaju wydarzania kulturalne, m.in. muzyka na żywo, lekcje tanga czy kubańskiego.

PYZY FLAKI GORĄCE
Brzeska 29/31

Pierwsze miejsce w plebiscycie Warszawiaki 2016 jako Bar Roku. Pyzy Flaki Gorące jest zlokalizowany w sąsiedztwie kultowego Bazaru Różyckiego i podobnie jak bazar, należy do kultowych miejsc. Lokal cieszy się niesłabnącym powodzeniem wśród warszawiaków, jest laureatem nagród i jest polecany przez wielu krytyków kulinarnych.

CENTRUM ZARZĄDZANIA ŚWIATEM
Okrzei 26

Klimatyczne miejsce nawiązujące do historii Pragi, które poza propozycjami w menu oferuje rozrywkę i kulturę, m.in. koncerty rockowe, jazzowe, kabarety, stand-upy, pokazy mody i wystawy fotografów i malarzy.

A NA DESER...

Warszawiacy od zawsze lubili cukiernie i kawiarnie. Nic w tym dziwnego - według podań pierwszą kawiarnię w Europie założył Polak. Niejaki Kulczycki otworzył ją w stolicy Austrii po bitwie pod Wiedniem. Za sprawą żołnierzy Sobieskiego zwyczaj picia kawy powoli przedostawał się nad Wisłę. Pierwszą kawiarnię w Warszawie otworzono w 1724 roku – prowadził ją na ulicy Krzywe Koło pan Duval, ojciec faworyty królewskiej Augusta II Mocnego. Z biegiem czasu warszawiacy rozsmakowali się w kawie, a jej „pijalnie" zagościły w stolicy na dobre. By osłodzić gorycz czarnego napoju do kawy zaczęto podawać słodkości. Pierwsza stołeczna cukiernia, prowadzona przez Włocha, działała w Ogrodzie Saskim już w 1727 roku. Od tego czasu warszawiacy zaczęli tłumnie odwiedzać słodkie przybytki. Lourse, Semadeni, Blikle, Ziemiańska, Pod Pikadorem… Długo by wymieniać.
Przez lata wokół kawiarni i cukierni wykształciła się kultura spotkań. Stały się salonem miasta. W miejscach tych bywało się po to, by komentować i rozmawiać o sprawach zarówno błahych, jak i poważnych. Artyści, muzycy i pisarze spotykali się przy kawiarnianych stolikach, a siedzący obok warszawiacy przysłuchiwali się ich rozmowom. Dziś, warszawiacy mogą wybierać spośród niezliczonych kawiarni i cukierni. A że lubimy słodkie, nie mogliśmy się oprzeć przed zostawieniem najlepszego na koniec. Oto nasze słodkie zakończenie, czyli te lokale, które z pewnością Was zaskoczą.

Zdrowe słodkości

Warszawiacy coraz bardziej dbają o swoje zdrowie i szukają zdrowszych alternatyw słodyczy. W odpowiedzi na ich potrzeby powstały lokale oferujące słodkie przyjemności uwzględniające wymagania dietetyczne. W Warszawie znajdziemy lody bezmleczne, ciasta bezglutenowe, a także idealnie zbilansowane smakołyki dla osób dbających o linię.

Przykłady:

Legal Cakes	Chłodna 2/18
Il Mijo	Wileńska 9
Margita	Duracza 6
Organic Coffee	Piękna 19, Grochowska 282
Juice Press People	Bracka 18
Think Love Juices	Francuska 14
Lokal Dela Krem	Hoża 27a

LOKAL DELA KREM
Hoża 27a

Cukiernia wegańska. W ofercie znajdują się także wypieki i desery bez glutenu. Zamiast cukru używa się tu ksylitolu lub fruktozy, a kawę podaje z mlekiem roślinnym.

LEGAL CAKES
Chłodna 2/18

Cukiernia specjalizuje się w zdrowych ciastach i słodyczach. Wyroby (przygotowywane na miejscu) powstają ze starannie wybranych i zbilansowanych składników tak, aby sprostać wymaganiom osób na diecie.

Cukiernie artystyczne

Wyraźnym trendem wśród warszawskich kawiarni są cukiernie artystyczne. Serwują one ucztę nie tylko dla ciała, ale także dla oka. Mistrzowie cukiernictwa wyrabiają w nich ręcznie praliny i trufle, pieką torty i ciasta oraz przygotowują desery, które swoim wyglądem przypominają dzieła sztuki.

Przykłady:

Deseo	Angorska 27
Czekolada Cafe	17 stycznia 24
Karmello	Chmielna 11, Koszykowa 63, Wołoska 12
Odette	Wojciecha Górskiego 6, Twarda 2/4
La Maison Gourmand	Chłodna 15

ODETTE
Wojciecha Górskiego 6, Twarda 2/4

Odette to koncept, który łączy pracownię cukierniczą oraz herbaciarnię. W ofercie znajdują się ciastka petit gateaux, torty, makaroniki, eklery, ptysie, konfekcja oraz wysokogatunkowe herbaty Blanca Tea.

DESEO PATISSERIE & CHOCOLATERIE
Angorska 27

Cukiernia specjalizuje się w zdrowych ciastach i słodyczach. Wyroby (przygotowywane na miejscu) powstają ze starannie wybranych i zbilansowanych składników tak, aby sprostać wymaganiom osób na diecie.

CZEKOLADA CAFE
17 stycznia 24

Mistrz cukiernictwa Michał Iwaniuk, który będzie reprezentować Polskę na World Chocolate Masters 2018 w Paryżu, tworzy tu niezwykłe torty, desery i ciasta. Ręcznie wyrabiane praliny i trufle o wyrafinowanych formach i zaskakujących smakach zyskały uznanie w oczach krytyków i sędziów międzynarodowych konkursów. Sweets&Coffee Awards 2016.

Michał Iwaniuk, szef cukierni w Airport Hotel Okęcie odpowiedzialny za kreację marki Czekolada Café:

Co jedzą i co cenią w gastronomii warszawiacy?

Warszawiacy mają różne gusta, ale najbardziej cenią sobie tradycyjne smaki – szarlotki, serniki i bezy. Jeśli chodzi o nowości i specyficzne połączenia, np. wasabi i czekolada, są bardziej ostrożni, ale po spróbowaniu i ta koncepcja do nich przemawia.

Jak zmieniły się upodobania warszawiaków w ostatnim czasie?

Nasi klienci lubią nowości, są ich ciekawi. Kiedyś mango i marakuja były mało osiągalne, a w tej chwili wydaje mi się, że to niemal polskie smaki. Lubimy połączenie słodkiego z kwaśnym, więc desery w takim połączeniu przypadają nam do gustu. W minionych latach był to tort czekoladowy z wiśniami, teraz wiśnie zastąpiło mango i marakuja. Tak jak bardzo rozwinęło się w Polsce w ostatnich latach cukiernictwo, tak samo klienci poszukują nowych i ciekawych smaków. Początkowo obawialiśmy się, że nasze ciastko piña colada, w którym łączymy mus na białej czekoladzie z pure kokosowym, cremeux z karmelizowanej białej czekolady, pieprz, ananas i malibu, może nie zagrać, ale nasi goście bardzo je polubili.

Kawiarnie

Przykłady:

Limoni	10 lokalizacji w Warszawie
Ulica Baśniowa	al. Wojska Polskiego 41
Nitro Lody	Zwycięzców 11, Piwna 4a
Sucre	Rydygiera 13, Mokotowska 12, Walecznych 74, Wołoska 12, Klimczaka 5, Krakowskie Przedmieście 7
La Vanilla	Krucza 16/22
Gaba et garcons	Koszykowa 63, Żaryna 5, Klimczaka 17
Maggia d'Italia	Koszykowa 63
Smaki Warszawy	Żurawia 47/49, Felińskiego 52
Lukullus	10 lokalizacji w Warszawie
Stary Dom	Puławska 104/106
Sweet Moments	Stawki 2a, Puławska 118a
Cupcake Corner	Plac Konstytucji 2, Chmielna 21
Mr Pancake	Solec 50
Malinova	al. Niepodległości 130
N'ice Cream Factory	Chmielna 9/5

Gastronomia warszawska to nie tylko doskonałe restauracje, ale także klasyczne i bardziej nowoczesne kawiarnie, w których każdy znajdzie coś dla siebie. Warszawiacy mogą wybierać wśród lodziarni serwujących zimne słodkości wyrabiane metodą tradycyjną lub za pomocą ciekłego azotu, tradycyjnych kawiarni podających klasyczne ciasta, oraz bardziej wyspecjalizowanych lokali, takich jak naleśnikarnie czy cukiernie produkujące babeczki.

NITRO LODY
Zwycięzców 11, Piwna 4

Lody wykonywane ze świeżych składników i mrożone ciekłym azotem na oczach klienta. Klienci sami wybierają smaki na podstawie dostępnych w danym dniu składników.

Adam Klinowski, współwłaściciel Nitro Lodów:

Co jedzą i co cenią w gastronomii warszawiacy?

Według mnie warszawiacy szczególną uwagę zwracają na skład serwowanych potraw, a w tym lodów. Znaczenia ma tu nie tylko sam wygląd i smak, lecz w głównej mierze skład serwowanych produktów. Związane jest to zapewne z większą świadomością ludzi. Duży wpływ mają na to również media społecznościowe, które z każdej strony zarzucają nas informacjami o tym jak ważne dla naszego zdrowia jest to co jemy. Moim założeniem od samego początku, czyli już od momentu planowania lodziarni było, aby serwowane produkty były naturalne i zawierały jak najmniej tzw. „chemii". Sam, gdy jadam na mieście często dopytuje co jest w składzie. Dlatego też postanowiłem, że moi goście będą widzieli z czego dokładnie powstaje ich deser lodowy. W Nitro Lodach konsument nie tylko wie z czego składają się lody, ale też widzi cały proces ich przygotowywania. Przykładowo zamawiając lody o smaku truskawek, popcornu czy arbuza z miętą wie, że dostanie lody z prawdziwych truskawek, popcornu czy arbuza, a nie ze sztucznych barwników i past smakowych, które z naturalnością niewiele maja wspólnego.

Jak zmieniły się upodobania warszawiaków w ostatnim czasie?

Z moich kilkuletnich obserwacji wynika, że warszawiacy coraz częściej zwracają uwagę na to co jedzą. Cenią prostotę i naturalność, dlatego tak doceniają nasze lody. Jeszcze kilka lat temu panował wielki boom na lody o smaku np. gumy balonowej. W smaku rzeczywiście przypominały gumę balonową, ale gdy popatrzeć na ich skład to okazało się, że składały się praktycznie z samych sztucznych, niezdrowych produktów.
Teraz widzimy powrót do korzeni, czyli do dobrych sprawdzonych smaków owoców, kawy, orzechów czy prawdziwej czekolady. Do smaków, które są dobre nie dlatego, że zostały stworzone ze sztucznych składników i dodatkowo podkręcone przez pasty smakowe, ale dlatego, że powstały z prostych produktów. I takie właśnie są Nitro Lody. Mrożenie ciekłym azotem daje nam możliwość stworzenia ciekawych smaków, których konsystencja jest bardziej kremowa.

SUCRE
Rydygiera 13, Mokotowska 12, Klimczaka 5, Walecznych 74, Wołoska 12,

Cukiernia specjalizująca się w makaronikach i lodach naturalnych. Do produkcji używa się tutaj produktów sezonowych najwyższej jakości.

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

Maja Meisssner
maja.meissner@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

Aneta Rogowicz-Gała
aneta.rogowicz-gala@pl.knightfrank.com

PROPERTY MANAGEMENT COMPLIANCE

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

Raporty Knight Frank są dostępne do pobrania na stronie KnightFrank.com.pl/badanie-rynku/

© Knight Frank Sp. z o.o. 2017

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.