SPRING/SUMMER 2020

CONCIERGE

BY WARSAW CONCIERGE

EPOKA

Nowa interpretacja fine diningu

New interpretation of fine dining

AI WEIWEI
W poszukiwaniu rewolucji

AI WEIWEI
In search of Revolution

JORDANIA
Słońce i Mars

JORDANIA
The Sun and Mars

KRAKÓW
Miasto z artystyczną duszą

KRAKÓW
A city with an artistic coul

Lucky Move Collection | #TryYourLuck

NOBLE PLACE

Galeria Mokotów – Warszawa
tel:+48 22 161 33 44
www.nobleplace.pl

LAMBORGHINI URUS
JEDYNY W SWOIM RODZAJU – PIERWSZY NA ŚWIECIE SUPER SUV

Urus to wizjonerskie podejście oparte na DNA Lamborghini: sportowa dusza połączona z niebywałą wszechstronnością. Jest to prawdziwe Lamborghini pod względem projektu, osiągów, dynamiki jazdy i emocji, jednocześnie nadające się do jazdy każdego dnia, w każdych warunkach.

Paweł Ciołkiewicz
Sales Manager
pawel.ciolkiewicz@lamborghini-warszawa.pl
Mob: +48 600 612 783

Łukasz Kozub
Sales Advisor
lukasz.kozub@lamborghini-warszawa.pl
Mob: +48 728 386 921

Lamborghini Warszawa
Połczyńska 120 B, 01-304 Warszawa

THE CITY

10 Kraków
miasto z artystyczną duszą
Krakow
a city with an artistic soul

16 Kraków
według Jerzego Kruka
Krakow
according to Jerzy Kruk

TRAVEL

20 Jordania
– Słońce i Mars
Jordan
- The Sun and Mars

26 Magiczne Koh Samui
– kawałek serca w Azji
Magic Koh Samui
– a piece of heart in Asia

28 Nosalowy Park
– hotel, który inspiruje
Nosalowy Park
– a hotel that inspires

LIVING IN STYLE

34 Jet Story
Jet Story

40 Luksus szyty na miarę
Tailormade luxury

44 Luksusowa czarna owca
Luxurious black sheep

48 Heritage centre Seconds
powrót do przyszłości
Heritage centre Seconds
back to the future

52 Wielka podróż w stylu McLarena
A great trip in the McLaren style

BEAUTY

56 Prael: kolagen
– wieczna młodość
Prael: collagen
– eternal youth

58 Top 10
Paweł Borkowski
Top 10
Paweł Borkowski

60 Zmysłowe wydawnictwo
Sensual publishing house

64 Foreo – LUNA mini 3
mini urządzenie,
maxi efekty
Foreo – LUNA mini 3
mini device
with maxi effects

66 Warsaw Dental Center
Warsaw Dental Center

GOURMET

68 Epoka
Epoka

74 Wino na miarę naszych czasów
Wine that reflects our times

78 Oda bistro
– serce na talerzu
Oda bistro
– heart on a plate

CULTURE

80 Ai Weiwei
– w poszukiwaniu rewolucji
Ai Weiwei
– in search
of revolution

84 Spotkania
Meetings

CONCIERGE

88 Każdego dnia zdobywamy nowe doświadczenia
Each day we gain new experience

CONCIERGE

REDAKTOR NACZELNA
EDITOR IN CHIEF
Katarzyna Mazurek
k.mazurek@warsawcg.com
+48 696 067 734

REKLAMA
ADVERTISEMENT
reklama@warsawcg.com

Fotografie: adobestock
materiały prasowe, archiwum

Magazyn „CONCIERGE by Warsaw Concierge" jest czasopismem lifestyle'owym dystrybuowanym głównie wśród Klientów i Partnerów Warsaw Concierge Group. Warsaw Concierge Group sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (KRS: 0000382495, NIP: 7010289945), Aleje Jerozolimskie 136, 02-305 Warszawa (kontakt elektroniczny: office@warsawcg.com) jest administratorem danych osobowych w postaci danych teleadresowych, takich jak imię, nazwisko, tytuł, firma, adres korespondencyjny adresatów Magazynu „CONCIERGE by Warsaw Concierge".
Pełna wersja klauzuli informacyjnej jest dostępna pod adresem: http://warsaw-concierge.com/magazyn.

CONCIERGE by Warsaw Concierge is a lifestyle magazine distributed mainly among Clients and Partners of Warsaw Concierge Group. Warsaw Concierge Group sp. z o.o. with the seat in Warszawa (KRS:0000382495, NIP:7010289945), Aleje Jerozolimskie 136, 02-305 Warszawa (email address: ofice@warsawcg.com) is the administrator of personal data such as family names, surnames, company names, addresses of CONCIERGE by Warsaw Concierge magazine recipients. Full text of information clause can be found at:http://warsaw-concierge.com/magazyn.

Anclara®
Health & Aesthetics

Na warszawskim Mokotowie „... nie rozdzielamy zdrowia od zdrowia psychicznego, ani zdrowia od estetyki."
Oferta Kliniki Anclara obejmuje: dermatologię, medycynę estetyczną i regeneracyjną, ginekologię i urologię (w tym ginekologię i urologię estetyczną), diagnostykę, psychologię, psychiatrię oraz kosmetologię.

Lek. Mateusz Kamiński
Urologia kliniczna i estetyczna

Upraszczając bardzo sprawę, urologia to taka hydraulika w ludzkim organizmie. I tak jak polski hydraulik jest naszym znakiem firmowym zagranicą, tak polski urolog (również zazwyczaj mężczyzna) to także symbol najwyższej jakości i profesjonalizmu. Nasz urolog zadba o zdrowie i sprawność Twojego układu moczowo-płciowego, a także, co też ma znaczenie, o jego estetykę.

Lek. Martyna Sikora
Ginekologia kliniczna i estetyczna

Nie bez kozery żeńskie organy płciowe symbolizuje czasem kwiat lotosu. Podobnie jako one, roślina ta jest piękna, doskonała w swej budowie, symetryczna. Jak każdy kwiat - tym dłużej trwa w swoim rozkwicie, im dłużej otoczony jest troskliwą opieką. Świadoma kobieta dba o swój „kwiat lotosu", o jego zdrowie, korzystając regularnie z opieki ginekologa.

Lek. Anna Płatkowska-Szczerek
Dermatologia i Medycyna estetyczna

W Klinice Anclara wykonają Państwo pełen wachlarz zabiegów z zakresu medycyny estetycznej. Poza tym, dysponujemy najnowocześniejszymi technologicznie urządzeniami, które wspierają nas w diagnozowaniu i leczeniu problemów dermatologicznych.
Są to między innymi: USG skóry DUB SkinScanner, wideodermatoskopia oraz laser Alma Harmony DYE VL/ Nd:Yag, służący do leczenia zmian naczyniowych i przebarwień.

Profilaktyka

Współczesna medycyna Zachodu powoli wraca do swoich korzeni i istoty, którą jest i być powinno ZDROWIE oraz koncentracja na zdrowiu, rozumianym jako doskonała harmonia w ciele i umyśle. Holistyczne podejście do zdrowia oraz profilaktyka chorób to podwaliny, na których opiera się filozofia Kliniki Anclara. Specjaliści naszej kliniki są mocno zakorzenieni we współczesnej medycynie, której zdobycze są nie do przecenienia.
Jednocześnie kładą oni nacisk na profilaktykę, która jest równie ważna, dostępna i zdecydowanie tańsza niż samo leczenie. Profilaktyka, obok leczenia, to równie ważny filar, na którym zasadzać się powinna optymalna troska o zdrowie pacjenta.

Leczenie

Czasem sama profilaktyka to za mało. W takich przypadkach niezbędna jest interwencja lekarska, bazująca na doskonałej, najnowszej wiedzy medycznej. Interwencja, która ma na podorędziu najnowocześniejsze technologie diagnostyczne, mądrych lekarzy i szerokie zaplecze badawcze. Nasi lekarze to najwyższej próby specjaliści, którzy nieustannie podnoszą swoje kwalifikacje, by być na bieżąco w niezwykle dynamicznym świecie współczesnej medycyny.

Estetyka

Potrzeby natury estetycznej nie są jedynie zwieńczeniem piramidy ludzkich potrzeb. Są one nierozerwalnie połączone z naszym samopoczuciem i zdrowiem. Pragniemy z całego serca, by Klinika Anclara była miejscem, w którym dowiecie się wszystkiego, czego jeszcze nie wiecie, o medycynie estetycznej. Gorąco zachęcamy do zadawania pytań naszym lekarzom. Nie ma głupich pytań. Na wszystkie cierpliwie i rzetelnie odpowiemy. Dlaczego taka procedura, a nie inna? Dlaczego taki preparat, a nie inny? Najgorszą rzeczą jest niewiedza. To ona stwarza mity i demony. W Anclarze demitologizujemy medycynę estetyczną.

Anclara Health & Aesthetics ul. Puławska 136/61, 02-624 Warszawa www.moment.pl/anclara @klinika_anclara
godziny otwarcia: pon.-pt.: 10:00-21:00, sob.: 10:00-16:00 e-mail: info@anclara.pl telefon: +48 506 442 500

Czas w Warsaw Concierge płynie bardzo szybko, a miniony rok był dla nas bardzo intensywny i pracowity. Był również czasem wielu ciekawych doświadczeń, możliwości rozwoju i niespodzianek. Tym bardziej miło jest nam oddać w Państwa ręce kolejną edycję magazynu CONCIERGE by Warsaw Concierge, który staje się powoli pewnego rodzaju klamrą zamykającą rok.
Tym razem, w dziale TRAVEL przedstawimy wspomnienia Piotra Pazoli, właściciela biura podróży Pazola Travel, z wyprawy do Jordanii - krainy zatopionych w morzu skarbów i widowiskowych wąwozów. Kilka stron dalej będzie czekać na Państwa spacer po wyjątkowym hotelu Nosalowy Park Luxury Hotel & SPA, w samym sercu Tatr.
Marcin Przybysz i Antoine Azaïs z restauracji Epoka, mieszczącej się w budynku Hotelu Europejskiego, opowiedzieli nam o tym jak jadało się w przedwojennej Warszawie oraz o swoim pomyśle na kuchnię.
W stałym dziale CONCIERGE, Izabela Sikorska, nasz Kierownik ds. Relacji z Klientami odpowiada na pytania dotyczące jej codziennej pracy i tego, czym według niej jest obsługa klienta.
Życzę miłej lektury!

Katarzyna Mazurek

Time flies in Warsaw Concierge. The year 2019 was very intensive and hard-working for us. However, it was also a year filled with interesting experiences, development possibilities and surprises. That is why we are even more pleased to offer you this new edition of the CONCIERGE magazine by Warsaw Concierge, whose publication has become a sort of a year-closing event.
This time, in the TRAVEL section, we are presenting a story of a trip to Jordan, the land of incredible gorges and treasures sunken in the sea, told by Piotr Pazola, who is the owner of the Pazola Travel agency. Several pages further, you will take a walk around the special Nosalowy Park Luxury Hotel & SPA, located in the very heart of the Tatras.
Marcin Przybysz and Antoine Azaïs of the Epoka restaurant, located in the Hotel Europejski building, told us a story of how people dined in pre-war Warsaw and about their idea of cuisine. In the regular CONCIERGE column, Izabela Sikorska, our Customer Relations Manager, answers our questions related to her everyday work and tells us what customer service means for her.
Enjoy the reading!

Katarzyna Mazurek

PATRIZIA
ARYTON

WARSZAWA \ DOM MODY KLIF UL. OKOPOWA 58/72 \ GALERIA MŁOCINY UL.ZGRUPOWANIA AK KANPINOS 15 \ WESTFIELD ARKADIA UL. JANA PAWŁA II 82

KRAKOW A CITY WITH AN ARTISTIC SOUL

KRAKÓW
MIASTO Z ARTYSTYCZNĄ DUSZĄ

PRZESZŁOŚĆ ZAKLĘTA W ZABYTKACH, TWÓRCZA ATMOSFERA Z NUTĄ DEKADENCJI – JEDNO Z NAJSTARSZYCH MIAST POLSKI NIEUSTANNIE INSPIRUJE I ZACHWYCA TURYSTÓW Z CAŁEGO ŚWIATA.
PISZE JULIA SAWICKA-GRANDIA.

THE PAST MAGICALLY TRAPPED IN OLD BUILDINGS AND MONUMENTS AND A CREATIVE ATMOSPHERE, WITH A HINT OF DECADENCE. ONE OF THE OLDEST TOWNS IN POLAND, IT NEVER CEASES TO INSPIRE AND FASCINATE TOURISTS FROM ALL AROUND THE WORLD.
WRITES JULIA SAWICKA-GRANDIA.

ROWEREM PRZEZ KRAKÓW
Jedna z najciekawszych tras rowerowych w Krakowie biegnie wzdłuż Wisły

KRAKOW BY BIKE
One of the most interesting cycle paths in Krakow runs along the Vistula

Kraków jest miejscem, które ma wiele do zaoferowania. Szczęśliwie przetrwało wiry historii i uniknęło drastycznych wojennych zniszczeń. Dzięki dobrze zachowanej dawnej architekturze i licznym zabytkom jego stare miasto wpisane jest na listę UNESCO. Literatura, muzyka, film... żadne polskie miasto nie wywarło tak wielkiego wpływu na sztukę jak właśnie Kraków. Wawel, gdzie spoczywają dawni polscy królowie, rozległe Planty wokół równie dużego Starego Miasta, Krakowski Kazimierz z nostalgicznymi kawiarniami, gdzie w powietrzu unosi się duch bohemy, czy Kopiec Kościuszki na Zwierzyńcu – to tylko jedne z wielu miejsc, które silnie działają na wyobraźnię i inspirują.

Krakow has a lot to offer. It has miraculously survived trials and tribulations of history and avoided severe damage during the war. Owing to its well-preserved architecture and numerous relics of the past, Krakow's Old Town has been inscribed on the UNESCO list. No other Polish city has influenced art to such an extent, be it literature, music or film. The Wawel Castle, where Polish kings of old rest in peace, the vast Planty park surrounding the equally sized Old Town, the district of Kazimierz with its nostalgic cafés, where the spirit of bohemia fills the air or Kosciuszko Mound in Zwierzyniec: these are only a few places that inspire and stimulate our imagination.

FILMOWE OBLICZE KRAKOWA

Kraków ze względu na świetnie zachowane zabytki z różnych okresów historii, od średniowiecza, przez renesans po modernizm i okres socrealizmu stał się scenerią wielu polskich filmów jak „Ogniem i mieczem" czy „Gry uliczne", a także seriali – choćby kostiumowego „Belle Epoque", którego akcja toczy się na początku XX w. Filmowy potencjał miasta dostrzegli także zagraniczni twórcy. To tu Steven Spielberg nakręcił oscarową „Listę Schindlera" (1993). Japoński reżyser Mamrou Oshii, uczynił te miasto scenografią swojego dzieła science-fiction „Avalon" (2001), w który główną rolę zagrała polska aktorka – Małgorzata Foremniak. Natomiast West Anderson, amerykański twórca, zainspirowany wspomnieniami austriackiego pisarza Stefana Zweiga nakręcił w Krakowie słynny komediodramat „Grand Budapest Hotel" (2014).

KRAKOW'S CINEMATOGRAPHIC SOUL

Owing to the perfectly preserved buildings and monuments from various historical periods: from the Middle Ages, through Renaissance, to Modernism and Socialist Realism, Krakow has served as the scenery for numerous Polish film productions, such as "With Fire and Sword" or "Street Games" and a costume series "Belle Epoque", set in the early 20th century. The cinematographic potential of the town has been recognised by many foreign creators as well. It was here that Steven Spielberg filmed his Oscar winning "Schindler's List" (1993). The Japanese director Mamrou Oshii used Krakow as the set of his science-fiction masterpiece entitled "Avalon" (2001) with the main part played by a Polish actress Malgorzata Foremniak. And last but not least, Wes Anderson, inspired by the memoirs of an Austrian writer Stefan Zweig, filmed his famous comedy--drama entitled "Grand Budapest Hotel" (2014) in Krakow.

BAZYLIKA MARIACKA
Przez siedem wieków czuwa nad krakowskim Rynkiem

ST. MARY'S BASILICA
Keeping watch over Kraków's market square for seven centuries

DROGA KRÓLEWSKA – VIA REGIA, CZYLI NAJSŁYNNIEJSZY SZLAK TURYSTYCZNY

Wpływ na to, że jest to najczęściej filmowane miasto w Polsce, ma zapewne wyjątkowa trasa, którą obowiązkowo pokonują ci, którzy pojawiają się tu po raz pierwszy. Najsłynniejsze zabytki Krakowa znajdują się na tzw. Drodze Królewskiej. Malownicza trasa wiedzie m.in. obok Barbakanu, pozostałości po dawnych fortyfikacjach miejskich i poprzez średniowieczną Bramę Floriańską. Stąd ulica Floriańska prowadzi aż do Rynku Głównego, gdzie znajdują się liczne budynki o intrygującej historii – m.in. Dom Jana Matejki. Sam rynek jest niewątpliwie sercem miasta i żywym centrum kulturalnym. Organizowane są tu najróżniejsze eventy, które z czasem wpisują się w tradycje miasta. Przykładem jest choćby chóralne śpiewanie utworu „Zacznij od Bacha" w hołdzie niezapomnianemu Zbigniewowi Wodeckiemu, które rozbrzmiewa wiosną na krakowskim rynku. Muzyka jest nierozerwalnie związana z Krakowem. Na Rynku znajduje się także jeden z ważniejszych symboli miasta – romański Kościół Mariacki, z imponującymi strzelistymi wieżami, z których codziennie co godzinę grany jest słynny Hejnał Mariacki, a raz dziennie w samo południe charakterystyczną melodię transmituje Program I Polskiego Radia. Innym ważnym obiektem na krakowskim Rynku są Sukiennice, które dawniej były miejscem handlu i uchodzą za perłę renesansowej architektury.

VIA REGIA OR THE ROYAL HIGHWAY: THE MOST FAMOUS TOURIST ROUTE

This unique route, which every new visitor needs to follow, is undoubtedly one of the reasons why Krakow is the most frequently filmed Polish city. The most famous buildings and monuments are found along the so-called Royal Highway. It meanders along Barbakan, which is a remnant of old city fortifications, down to St. Florian's Gate, where it joins Florianska Street leading all the way to the Old Town Market Square with its numerous historical buildings. One of them is the house of Jan Matejko. The Market Square itself is the heart of the Old Town and a bustling cultural centre. Various events take place here, some of which have become an inseparable part of the city's traditions. An example of such is a sing-along of a song entitled "Zacznij od Bacha" as a tribute to an unforgettable Polish musician Zbigniew Wodecki, which is organised each spring in the Old Town Market Square. Music is inextricably connected with Krakow. The Old Town Market Square is also home to one of the most important symbols of the city: St. Mary's Basilica with its impressive soaring towers. This is where we can hear the famous St. Mary's Trumpet Call played every hour on the hour, which is broadcast everyday at noon by Channel 1 of the Polish Radio. Another building of great importance located in the Market Square is The Cloth Hall (Sukiennice). It used to be a trade centre and is now regarded as a gem of Renaissance architecture.

SUKIENNICE
W ich długim wnętrzu kryją się kolorowe kramy z niezliczonymi pamiątkami

CRACOW CLOTH HALL
In their long interior hide colorful stalls with countless souvenirs

JEZIORO ZAKRZÓWEK
Laguna ukryta w starym kamieniołomie

ZAKRZOWEK LAKE
A hidden lagoon in an old mined quarry

SZTUKA NOWOCZESNA KONTRA HISTORYCZNE PERełKI

Dawna stolica Polski urzeka unikatową mieszanką dziedzictwa i współczesnych trendów. Pasjonaci historycznych eksploracji mogą stracić poczucie czasu w Muzeum Krakowa ulokowanym w podziemiach starego rynku. Cztery metry pod ziemią można poznać ponad 1000 lat historii Krakowa, a burzliwe dzieje przybliżają nowoczesne technologie, m.in. poczet królów polskich przedstawiany jest na ekranach plazmowych. Inną multimedialną atrakcją, zwłaszcza dla najmłodszych, jest ściana, z której wyłania się głowa Wawelskiego Smoka, a dodatkowym efektem jest słuchowisko legend krakowskich. Nieco dalej od zabytkowego centrum miasta znajduje się Mocak – Muzeum Sztuki Współczesnej, które jest chyba najmłodszą instytucją kulturalną w mieście. W Mocaku wystawiana jest sztuka końca XX w. i początku XXI w., odbywa się tu wiele spotkań, wykładów, dyskusji i pokazów filmów. Turyści żądni artystycznych doznań, mogą nie tylko spędzić czas w krakowskich muzeach, czy podziwiać architektoniczne perełki z różnych czasów, ale też wybrać się na koncert muzyki na żywo do legendarnej „Piwnicy pod Baranami". Słynna scena działa od 1956 roku i jest artystycznym sercem Krakowa.

MODERN ART VS. HISTORIC JEWELS

The old Polish capital attracts with a unique mixture of heritage and modern trends. Those passionate about historical explorations may lose track of time in the Museum of Krakow located under the Old Town Market Square: 1000 years of Krakow's history

SKARB GOTYKU
Jedno z najbardziej spektakularnie zdobionych wnętrz katedralnych w całej Europie znajduje się w Bazylice Mariackiej

GOTHIC TREASURE
One of the most spectacularly decorated cathedral interiors in all of Europe is located in St. Mary's Basilica

4 metres under the ground. The stories are told with the help of new technologies. For example, the paintings of the Polish kings can be seen on plasma screens. Another multimedia attraction, designed especially for the youngest visitors, is the head of the Wawel's dragon looming from one of the walls. The children can also listen to Krakow's legends. Mocak, which is a modern art museum, is located a little further from the Old Town. It is probably the youngest cultural institution in Krakow. Apart from presenting the art of the late 20th and early 21st century, the museum organises numerous meetings, lectures, discussions and film screenings. However, those with craving for artistic experiences do not need to limit themselves to Krakow's museums. They can also listen to live music in the legendary "Piwnica pod Baranami", this famous place has been operating since 1956 and is now regarded as the artistic heart of Krakow.

AT YOUR SERVICE

Concierge może przygotować dla Ciebie listę najciekawszych atrakcji turystycznych w Krakowie.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

A Concierge can prepare a list of the most interesting tourist attractions in Krakow for you.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

KRAKOW ACCORDING TO JERZY KRUK

KRAKÓW WEDŁUG JERZEGO KRUKA

O JERZYM:

Jerzy Kruk jest ekspertem gastronomii, który w ramach swojej kariery zawodowej pracował w wielu czołowych miejscach restauracyjnych w Polsce u boku najwybitniejszych szefów kuchni. Przy ramieniu Wojciecha Modesta Amaro pracował w Atelier Amaro, zarządzał też Winebarem i sklepem winiarskim Centrum Wina wraz z kolejnym słynnym szefem Josephem Seeletso. W Krakowie pracował dla grupy MSHG, która jest właścicielem ponad 11 restauracji, gdzie szkolił ponad 150 kelnerów i 30 menedżerów grupy. Aktualnie pozostaje w Krakowie, gdzie zarządza gastronomią dla ZR Hotele. Ta jest właścicielem między innymi Dworu Tomaszowice, Hotelu Wolskiego oraz Zamku w Przegorzałach, gdzie powstaje butikowy hotel pięciogwiazdkowy. Jego rozwój zawodowy został poprzedzony sukcesami sommelierskimi. Był dwukrotnym finalistą Mistrzostw Polski oraz reprezentantem Polski na Mistrzostwach Świata Sommelierów w 2007 roku.

ABOUT JERZY:

Jerzy Kruk is a culinary expert, who has worked with the most renowned chefs in numerous restaurants in Poland. Among others, he has worked with Wojciech Modest Amaro in Atelier Amaro* and managed Centrum Wina Winebar and Shop cooperating with the recognised chef Joseph Seeletso. In Krakow, he has worked for the MSHG group, which owns over 11 restaurants, where he has trained over 150 waiters and 30 managers of the group. He is currently residing in Krakow, where he manages restaurant services for ZR Hotele. The company's properties include Dwór-Tomaszowice, Hotel Wolki and the castle in Przegorzały, where a 5-star boutique hotel is being created. His current professional development was preceded by a successful sommelier career. He is a two-time Polish Championships finalist and a member of the Polish team that took part in the World Sommelier Championships in 2007.

OD JERZEGO:

Cóż, nie jestem Krakusem. Do dziś odruchowo wychodzę na dwór, a nie na pole. Uwielbiam jednak gastronomię nie tylko zawodowo, ale także w sposób naturalny i hobbystyczny. Moim ulubionym sposobem spędzania czasu jest poszukiwanie najlepszych doświadczeń kulinarnych, winiarskich lub barowych, tym samym w krótkim czasie poznałem wiele wyjątkowych miejsc. W ramach rekomendacji omijam swoje miejsca pracy, nie tylko ze względu na uczciwość, ale też świadomość, że to najlepsze dopiero powstaje i będzie to restauracja na Zamkowym Wzgórzu na granicy płuc Krakowa, czyli Lasu Wolskiego. Hotel w Zamku w Przegorzałach swoje drzwi w nowej odsłonie otworzy dopiero na przełomie maja i czerwca. Zapraszam więc do innych obłędnych miejsc Krakowa.

FROM JERZY:

Well, I am not a Cracovian. My choice of words gives me away very quickly. I love gastronomy not only because of my profession but I also treat it as my hobby. My favourite pastime activities include searching for the best food, wine and bar experiences, which is why I have managed to get to know many places in a short period of time. As for recommendations, I try not to talk about the places where I work: not only to be fair but also because I know that the best is yet to come. It will be the restaurant on the Castle Hill that is being developed at the verge of the green lungs of Krakow, namely the Wolski forest. The hotel in the castle in Przegorzały opens in May or June. So, in the meantime, I recommend paying a visit to other fantastic places in Krakow.

NA ŚNIADANIE I KAWĘ: HANDELEK

Wizytując Kraków trudno ominąć Stary Kleparz, a tuż obok znajduje się doskonałe miejsce na królewskie śniadanie i jest to właśnie Handelek. Nazwa pochodzi od przedwojennej tradycji handelków śniadaniowych, zaś „królewskość" śniadania polega na wysokiej jakości produktach od lokalnych dostawców. W wielu obszarach można stwierdzić, że to miejsce jest kwintesencją „slow". Jesz kanapkę z pieczywa piekarni Bińkowskich z pastą z pstrąga ojcowskiego z charsznickim ogórkiem kiszonym w towarzystwie przedruku przedwojennej gazety i jesteś w innym, piękniejszym świecie.

FOR BREAKFAST AND COFFE: HANDELEK

While visiting Krakow, you cannot miss Stary Kleparz. In its close vicinity, there is a perfect breakfast place. It is called Handelek. The name was inspired by a pre-war tradition of breakfast fairs. The magnificence of their breakfasts lies in the high-quality products sourced from local providers. In many aspects, this place is the embodiment of the slow trend: you are eating a sandwich madeof bread from the Bińkowskis bakery with trout from OjcówPark and a pickle from Charsznice surrounded by pre-war newspapers and it is a different and the most beautiful world.

DRINK BAR: MERCY BROWN

Nie mam najmniejszych wątpliwości, że to miejsce zrobi na Was niesamowite wrażenie. Jednak ważne: musicie dokonać rezerwacji i zapamiętać dokładnie adres, ponieważ jest to miejsce z kategorii „speakeasy", więc szyldu Mercy Brown nie znajdziecie. Jak już dotrzecie do wnętrza poprzez starą szatnię, przeniesiecie się w wystrój w stylu prohibicji. Jest

bardzo stylowo, a jakość drinków, alkoholi jest na najwyższym poziomie. Obsługa, barmani oraz panowie maître de maison należą do absolutnej czołówki w kontekście gościnności. Miejsce samo w sobie doskonałe, ale organizuje dodatkowo fantastyczne wieczory z burleską, która wprawi Was w doskonały nastrój bez najmniejszego poczucia kiczu.

DRINK BAR: MERCY BROWN

I can guarantee that this place will make a huge impression on you. What is important, however, is to make a reservation first and remember the address very well as this is one of those speakeasy places without a sign above its door. When you finally get inside, passing through an old cloakroom, you will travel back in time to the Prohibition era. The interior is very stylish and the drinks are of the highest quality. The floor staff, bartenders and maîtres de maison are top of the top when it comes to hospitality. The place is perfect as is, however, it also organises amazing burlesque evenings, which will put you in the right mood and are in no way kitschy.

NA WÓDKĘ: WÓDKA CAFE BAR

Tak, wiem. Czasy pójścia na wódkę dawno minęły. Jednak jest to miejsce wyjątkowe i perfekcyjnie wyspecjalizowane. Polecam je na 20-minutową wizytę w ramach digestifu po odwiedzeniu wybranej restauracji na rynku. Ten lokal z reguły pęka w szwach od obcokrajowców, a nadal pozostaje nieodkryty dla Polaków. Zabieram tam partnerkę, proszę o różnorodny zestaw wódek. Dostaję deseczkę z 5 kieliszkami pełnymi różnorodnych smaków. Dzielimy się tym i każdy znajduje coś dla siebie. Bywa wytrawnie, bywa słodko, a do tego często bardzo zaskakująco. U nich odkryłem parę wódek, które wprowadziłem do listy alkoholi miejsc, w których pracowałem.

FOR VODKA: WÓDKA CAFE BAR

Yes, I know: vodka evenings out are long gone. Nevertheless, this place is unique and perfectly specialised. Recommended for a 20-minute visit to have a digestif after a meal at one of the restaurants in the Old

MERCY BROWN
Lista znakomitych drinków zmienia się tu regularnie

MERCY BROWN
The list of remarkable drinks changes regularly here

Town Market Square. The place is usually packed with foreigners, but it is little known to the Poles. I take my partner there, I ask for a set of different vodkas and I get a board with 5 shots of various vodka flavours. We share them and everyone gets something they like. Its savoury, sometimes sweet, but always surprising. It was in this place where I discovered a few vodkas that I later introduced to the restaurants where I worked.

MIEJSCE, W KTÓRYM NAJLEPIEJ SIĘ WYPOCZYWA: OJCOWSKI PARK NARODOWY

Jak relaks, to warto, żeby był aktywny. Najbliżej usytuowane miejsce na spacery i wyciszenie w pobliżu Krakowa to Ojcowski Park Narodowy. Gdy już zaliczymy szczyty i jaskinie, a szczególnie polecam szlak od Doliny Prądnika, przez Okopy, Górę Koronną i Jaskinię Ciemną, to polecam spacer do centrum Ojcowa i zaliczenie słynnego pstrąga ojcowskiego z samego źródła w towarzystwie kraftowego piwa. Spacer, później pstrąg i piwo, a na koniec książka i hamak na łonie natury.

FOR RELAXATION: OJCÓW NATIONAL PARK

If you want to relax, choose the active way. The closest place to Krakow which is ideal for walks and finding a peace of mind is Ojców National Park. If you are into peaks and caves, I recommend the trail from Prądnik Valley, through Okopy, Koronna Mountain and Ciemna Cave. When you are done climbing, you should take a walk to the centre of Ojców and try the famous trout at its source in Pstrąg Ojcowski accompanied by a pint of craft beer. First the walk, then the trout and the beer and, at the very end, a hammock and a book in the nature. It cannot get any better.

NA WINO: ŻONGLERKA

Jeśli kochasz wino, to warto zapamiętać ten adres - dedykowany winom naturalnym oraz różnorodnym przekąskom na bazie rzemieślniczych surowców. Zupełnie bezpretensjonalne miejsce, więc garnitur lepiej zostawić w domu. Na wejściu powita Cię prawdopodobnie słowo „cześć" i od razu poczujesz się jakbyś odwiedził swojego kolegę. Powitał Cię prawdopodobnie Szymon Rychlik, właściciel tego miejsca. Tutaj nic nie jest przypadkowe. Jak kawa, to z najlepszej palarni w Krakowie Coffee Proficiency (dość wspomnieć, że pracuje tu najbardziej utytułowany barista w Polsce), jak sery to od najlepszych, czyli Rancza Frontiera czy Kaszubskiej Kozy. Idź, oddaj się w ręce Szymona, pozdrów go ode mnie i będziesz w raju!

FOR WINE: ŻONGLERKA

Every wine lover should know this address. The place is dedicated to natural wines and various snacks based on craftsman ingredients. It is totally unpretentious, so leave your suit at home. You will probably be greeted by a "Hi!" and instantly feel as if you were visiting an old friend. The person who has jus welcomed you will most probably be Szymon Rychlik, the owner of the place. Nothing is random here. The coffee comes from Coffee Proficiency, which is the best coffee roasting place in Krakow (the most recognised barista in Poland works there). The cheese is sourced from the best providers, namely Ranczo Frontiera and KaszubskaKoza. Go there and let Szymon take care of you. Say hello from me. You will be in paradise!

JORDAN – THE SUN AND MARS

JORDANIA
– SŁOŃCE I MARS

NABATEJSKIE ZABYTKI, BUDOWLE Z CZASÓW KRZYŻOWCÓW, NIEZWYKLE PRZYJAŹNI LUDZIE, BŁOTNE KĄPIELE W MORZU MARTWYM, ZJAWISKOWA PUSTYNIA WADI RUM ORAZ NURKOWANIE W ZATOCE AKABA – JORDANIA TO NIE TYLKO PETRA.

NABATEAN RELICS OF THE PAST, BUILDINGS DATING BACK TO THE TIMES OF THE CRUSADERS, UNBELIEVABLY FRIENDLY PEOPLE, MUD BATHS IN THE DEAD SEA, THE MESMERISING WADI RUM DESERT AND SCUBA DIVING IN THE GULF OF AQABA: JORDAN IS MUCH MORE THAN JUST PETRA.

PIOTRA PAZOLA, WŁAŚCICIEL BIURA PODRÓŻY PAZOLA TRAVEL DZIELI SIĘ WRAŻENIAMI Z WYPRAWY DO JORDANII.

Przekonałem się o tym, podczas wyprawy na zaproszenie Ministerstwa Turystyki, gdy wraz z innymi gośćmi uczestniczyłem w uroczystym zatapianiu kadłuba wojskowego samolotu transportowego Hercules C130. Moja przygoda rozpoczęła się w Akabie. Miasto nie jest duże – ot parę większych ulic, miejscowość z jednej strony ograniczona jest górami, a z drugiej lazurem morza. Opodal widać żydowski Eljat, dzielący Zatokę Akaba z Jordanią, a po drugiej stronie wody, parenaście kilometrów dalej, rozciąga się już egipski brzeg Synaju.

POKÓJ Z WIDOKIEM

W Akabie znajduje się kilka hoteli 5-gwiazdkowych należących do dużych sieci hotelowych. Wszystkie oferują oszałamiający widok na morze. Sam akwen jest jedną z największych atrakcji tej części Jordanii, ale nie jedyną. Najbardziej znanym na świecie jordańskim zabytkiem jest Skarbiec w Petrze. Stara stolica Nabatejczykow robi na zwiedzających ogromne wrażenie – miasto jest jakby wrzeźbione w wąskie i niezwykle widowiskowe wąwozy, a pionowe skały kształtowane narzędziami setek rzemieślników są spektakularne.

PLAŻA W AKABIE
Turkusowe wody Morza Czerwonego w Akabie

AQABA BEACH
Turquoise waters of the Red Sea on Aqaba Beach

PIOTR PAZOLA, THE OWNER OF PAZOLA TRAVEL, SHARES WITH US HIS EXPERIENCES OF TRAVELLING AROUND JORDAN.

I have experienced all of the above during a trip I was invited to by the Minister of Tourism, where, together with other guests, I participated in a ceremony of demerging a fuselage of a Hercules C130 transport plane. My adventure started in Aqaba. The town is not big and consists of just a few wider streets. It is bordered by mountains on one side and a beautiful blue sea on the other. The Israeli Eilat, which shares the gulf with Jordan, can be seen from here. On the other side of the gulf, a dozen or so kilometres away, there is the Egyptian part of the Sinai Peninsula.

A ROOM WITH A VIEW

In Aqaba, there are a few 5-star hotels that belong to big hotel chains. All of them offer a view to the sea. The sea itself is one of the biggest attractions in this part of Jordan, however, not the only one. The best-known Jordanian relic of the past is the Treasury of Petra. The old Nabatean capital makes a huge impression. The city was sculpted in narrow and amazingly picturesque gorges and the vertical rock walls shaped by thousands of craftsman tools are immensely spectacular.

SKARBIEC FARAONA
Lokalni Beduini wierzyli, że w świątyni znajdują się ukryte skarby

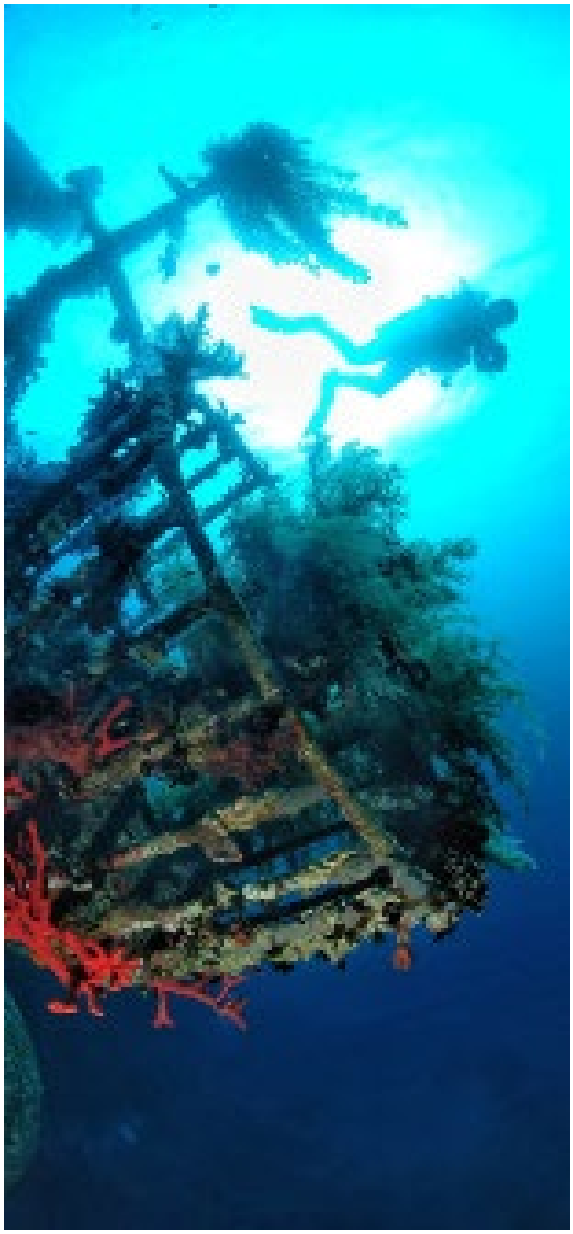
PETRA
Local Bedouins had believed that the temple contained hidden treasures

FILMOWA PUSTYNIA

Na mnie jednak znacznie większe wrażenie zrobiła pustynia Wadi Rum. Feeria kolorów, formacje skalne i... absolutna cisza. Jedynie delikatny świst wiatru i szelest piasku ocierającego się o stopy przełamuje horyzont spokoju. Wadi Rum jest pustynią szczególną – głęboka czerwień piasku rozpalona purpurą o zachodzie słońca jest niezwykle inspirująca. Dlatego jako wielbiciela science-fiction, nie dziwi mnie, że hollywoodzcy twórcy kręcili tu m.in. kultowego „Marsjanina". Tylko tu, na pustyni Wadi Rum można było uzyskać pożądane efekty pozaziemskie. Na fali popularności tego obrazu, nawet hotele – niektóre niezwykle luksusowe – powstające w okolicy, kreują się na marsjańskie habitaty!

A FILMMAKERS' DESERT

However, I was much more impressed by the Wadi Rum desert. The incredible palette of colours, the rock formations, the sand and – absolute silence broken only by an occasional breeze and the sound of sand brushing your feet. Wadi Rum is a special place: the deep red of the sand made purple by the setting sun is incredibly inspiring. That is why, as a science-fiction genre lover, I am not surprised that Hollywood filmmakers choose this place for their productions, e.g. the iconic "The Martian" was filmed here. Only the Wadi Rum desert offers these extra-terrestrial effects. The popularity of the film caused some of the most luxurious hotels in the region to design their interiors to resemble Martian habitats.



SKARBY NA DNIE MORZA

Wybrzeże Morza Czerwonego Jordanii liczy zaledwie parenaście kilometrów, głównie zajętych przez instalacje wojskowe, porty, magazyny. Pomiędzy nimi wciśnięte są hotele, oferujące nie tylko piękne plaże, ale i wyjątkowe atrakcje dla nurków. Sam Król Jordanii jest entuzjastą tego sportu i by przyciągnąć turystę, od lat co chwila zatapia jakieś ciekawe rzeczy u wybrzeży swego królestwa, dając schronienie rybom, przyciągając koralowce do zasiedlania. Jest więc wrak ogromnego statku dostawczego, wrak czołgu, owego Herculesa – którego jestem świadkiem opuszczania na dno – a nawet ostatnio zatopiono samolot pasażerski! Jest to nie lada gratka dla fotografów podwodnych i adeptów sztuki nurkowej – nurkowiska są niewymagające, dostępne dla każdego.

TREASURES AT THE BOTTOM OF THE SEA

The Jordanian Red Sea coast is only a dozen or so kilometres long and mostly occupied by the military constructions, ports and storage buildings. Squeezed among them, there are hotels that offer access to beautiful beaches and amazing scuba diving attractions. The King of Jordan himself is a big fan of the sport and in order to draw tourists to this area, every now and then he orders interesting things to be sunk at the bottom of the gulf. They give refuge to fish and attract corals to settle on them. Among others, there is a wreck of a huge transport ship, a tank, the Hercules I have mentioned above, and even a passenger plane! It is a real treat for underwater photographers and scuba diving enthusiasts. The diving spots are not demanding and accessible for almost everyone.

AT YOUR SERVICE

Concierge może opracować cały plan podróży do Jordanii, uwzględniając miejsca, które musisz] zobaczyć.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

A Concierge can create a complete itinerary of a trip to Jordan taking into consideration all the must-see places.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

MAGIC KOH SAMUI A PIECE OF HEART IN ASIA

MAGICZNE KOH SAMUI
KAWAŁEK SERCA W AZJI

GARY HANDEN, GENERAL MANAGER HOTELU SIX SENSES SAMUI, ZDRADZA NAM, CO FASCYNUJE GO W AZJI POŁUDNIOWO-WSCHODNIEJ, A TAKŻE PODPOWIADA CO WARTO ZOBACZYĆ NA TAJSKIEJ WYSPIE KOH SAMUI.

GARY HANDEN, GENERAL MANAGER OF THE SIX SENSES SAMUI HOTEL, TELLS US WHAT FASCINATES HIM IN SOUTHEAST ASIA, AND ALSO SUGGESTS WHAT TO SEE ON THE THAI ISLAND OF KOH SAMUI.

W jakim miejscu na świecie czułeś się najbardziej szczęśliwy?
W każdym, którego naturalne piękno zostało zachowane i dominuje nad resztą krajobrazu. Doświadczyłem tego pływając kajakiem po krystalicznie czystych wodach Malediwów,a także podczas pieszych wycieczek po górach pokrytych bujną dżunglową roślinnością na wyspie Koh Samui, gdzie aktualnie mieszkam. Nic nie cieszy mnie bardziej niż możliwość obcowania z naturą oraz poczucie, że tworzę jedność z otaczającym mnie środowiskiem naturalnym.

Czy mógłbyś nam opowiedzieć o jakimś małym, aczkolwiek piękny miejscu, które widziałeś?
Jest ich zbyt wiele, żeby wybrać tylko jedno. Najczściej przebywam jednak w południowo-wschodniej części Koh Samui. Głównie dlatego, że nadal zachowuje ona swoje naturalne piękno. Znajdziecie tam wioski, w których życie toczy się powoli, takie jak Laem Sor czy Thongkrut, puste plaże, pagody czy bezludne wysepki. Będziecie musieli jednak popytać, żeby dowiedzieć się więcej o tym miejscu.

Co zawsze zabierasz ze sobą do plecaka?
Moje pakowanie jest zawsze dobrze przemyślane – chcę być przygotowany na każdą ewentualność. Do bagażu podręcznego oczywiście zawsze wkładam paszport, karty kredytowe, gotówkę oraz ubrania na jeden dzień. To jest moje minimum. Zawsze mam też ze sobą power bank wyposażony w poręczną latarkę. Dzięki niemu nie tylko zawsze pozostaję w kontakcie i mogę nagrywać swoje doświadczenia, ale również nigdy nie zgubię się w ciemnościach.

Co najbardziej lubisz znajdować w hotelowym minibarze?
Napoje i przekąski bez cukru dla osób, które dbają o swoje zdrowie.

Jakiego słowa w obcym języku używasz najczęściej?
Sawadee Krap– to najprostsze i najbardziej uprzejme wyrażenie wypowiadane w Tajlandii. Używam go wiele razy w ciągu dnia roz-mawiając z ludźmi, których spotykam na swojej drodze.

Zostawiłem swoje serce w...
Nigdy nie zostawiam całego serca w jednym miejscu. Rozkładam jego kawałeczki po równo spotykając nowych ludzi i odwiedzając nowe miejsca – szczególnie w Azji Południowo-Wschodniej.

Jakie miasto lubisz najbardziej i dlaczego?
Trudny wybór. Waham się pomiędzy Sydney i San Francisco. Oba położone są nad wodą i mogą pochwalić się fantastycznymi miejscami do zwiedzania. Że nie wspomnę o kuchni! Gdybym musiał wybierać, wybrałbym Sydney. Głównie ze względu na wspaniałe wspomnienia i przyjaciół sprzed lat.

Where in the world have you felt happiest?
Wherever the natural beauty of the destination is prominent and unspoiled, such as kayaking the crystal blue Maldives to hiking Koh Samui's lush jungle mountains, where I now live. Nothing makes me happier than reconnecting or being at one with my natural surroundings.

Tell us about a great little place you know?
There is so many to choose, yet my most frequented is the South-West corner of Koh Samui as it remains unchanged. There are sleepy villages (Laem Sor, Thongkrut, etc.), remote beaches, pagodas, and castaway islands to discover, yet you will need to ask in person to learn more.

What would you most like to find in your hotel mini-bar?
Sugar-free drinks and snacks that have ones health in mind.

What do you pack first?
I am a prolific packer, always wanting to be prepared for any situation that may arise. That said I always start with my passport, credit cards, cash and enough cloths in my carry on for a day or so, as that's the least I need to get me on my way! One thing I never leave home without is my power bank, which has a handy torch, keeping me connected, recording experiences and out of the dark.

Which foreign phrase do you use most often?
Sawadee Krap - as it is the simplest and most polite in Thailand, which I use constantly throughout the day to all the people I meet.
I lost my heart in...
I've never lost my heart in a destination, just spread it evenly around the people and places - mostly in South East Asia.

Which is your favourite city and why?
Not an easy decision by any means. I am torn between Sydney and San Francisco, as they are both on the water and have incredible landmarks - not forgetting fantastic food! I guess at a push, I would choose Sydney overall, due to fond past memories and historic connections.

PODCZAS POBYTU W SIX SENSES SAMUI:
· zobaczcie zachód słońca z poziomu głównego basenu,
· oddajcie się w ręce Keerany zarządzającej naszą strefą wellness i spa,
· wybierzcie się na przechadzkę po farmie na wzgórzu, aby odwiedzić naszych futrzastych przyjaciół i dowiedzieć się więcej o naszych przyjaznych środowisku inicjatywach,
· zjedzcie posiłek w intymnej atmosferze Dining on the Rocks, w szczególności przy stoliku nr 99 lub 100.

AS FOR THE HOTEL HIGHLIGHTS, DO NOT LEAVE SIX SENSES SAMUI WITHOUT:
watching a sunset at the main swimming pool,
experiencing a wellness session with our wellness and spa director, Keerana,
walking around Farm on the Hill to visit our furry friends and see our sustainability initiatives,
appreciating an intimate meal at Dining on the Rocks, particularly on either Table 99 or Table 100,

Gary Handen
General Manager
W Six Senses Hotels Resorts Spas jest od 2005 roku. Szybko wspinał się po szczeblach awansu w szeregach op eracyjnej i wykonawczej kadry zarządzającej w azjatyckich oddziałach firmy.
Gary jest general managerem Six Senses Samui i pracuje w tym miejscu od 10 grudnia 2014 roku.

Gary Handen
General Manager
Gary joined Six Senses Hotels Resorts Spas in 2005 as Executive Chef, quickly climbing through the ranks of operational and executive management throughoutout its Asian properties. Gary has been appointed general manager of Six Senses Samui and has started at this property since December 10, 2014.

NOSALOWY PARK – A HOTEL THAT INSPIRES

NOSALOWY PARK – HOTEL, KTÓRY INSPIRUJE

NOWY, PIĘCIOGWIAZDKOWY NOSALOWY PARK HOTEL & SPA TO ELEGANCKI OBIEKT O WYJĄTKOWYM DESIGNIE, ZAPROJEKTOWANY Z MYŚLĄ O GOŚCIACH, KTÓRZY CHCĄ DOŚWIADCZYĆ NOWEJ JAKOŚCI WYPOCZYNKU W SERCU TATR.

NEW, FIVE STAR NOSAL PARK HOTEL & SPA IS AN ELEGANT FACILITY WITH A UNIQUE DESIGN, DESIGNED FOR GUESTS WHO WANT TO EXPERIENCE A NEW QUALITY OF REST IN THE HEART OF THE TATRA.

ODKRYWCZA HISTORIA VILLI MARILOR

W dwudziestoleciu międzywojennym elegancki budynek Villi Marilor był pierwszym, który mijał turysta idąc lub jadąc od dworca kolejowego w Zakopanem. Stał w rozległym parkowym otoczeniu, oferując niczym nieprzysłonięty widok na Tatry. Wybudowany został przez Ignacego Szczeniowskiego - bogatego fabrykanta, „króla cukrowni", z miłości dla swojej młodej żony. Villa Marilor miała oszałamiać i przywoływać skojarzenia z najsłynniejszymi europejskimi kurortami – np. Baden pod Wiedniem. W pierwszej dekadzie XX wieku Zakopane było jednym z najistotniejszych punktów na mapie życia towarzyskiego polskich elit. Gościła tu śmietanka towarzyska - każdy, kto chciał należeć do prominentnego towarzystwa - musiał tu bywać. Po ponad stu latach od powstania Villa Marilor otworzyła swoje progi w nowej, zachwycającej odsłonie jako Nosalowy Park Hotel & SPA, tym razem przed każdym, kto pragnie zaznać relaksu, jednocześnie poznając Zakopane z innej perspektywy.

VILLA MARILOR'S HISTORY

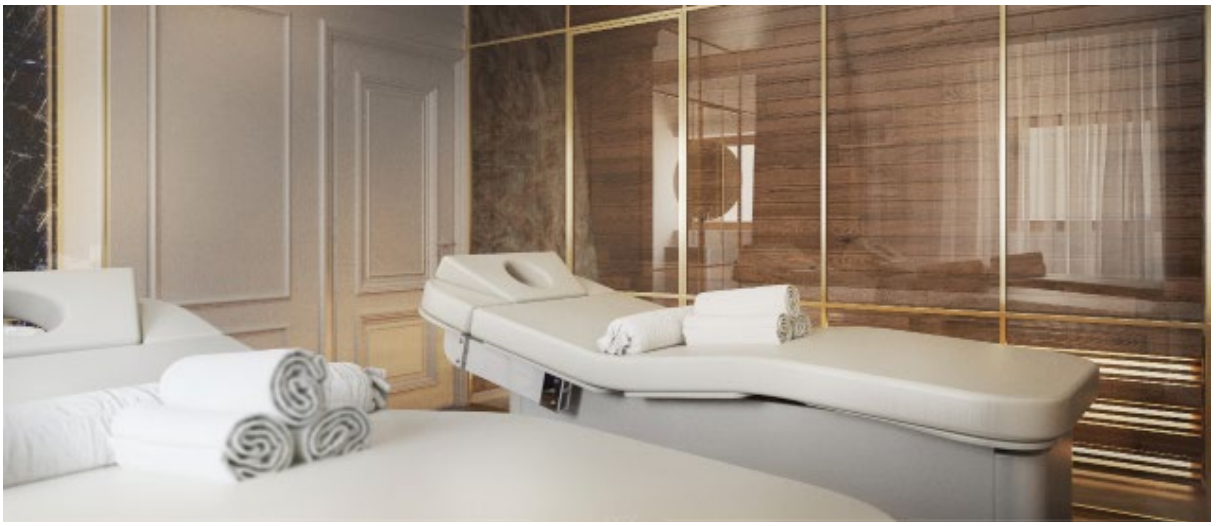
In the interwar period, the elegant building of Villa Marilor was the first to pass by a tourist walking or driving from the Zakopane railway station. He stood in a vast park surrounding, offering an unobstructed view of the Tatra Mountains. It was built by Ignacy Szczeniowski - a wealthy factory owner, "sugar factory king", out of love for his young wife. Villa Marilor was supposed to stun and evoke associations with the most famous European resorts - e.g. Baden near Vienna. In the first decade of the 20th century Zakopane was one of the most important points on the map of social life of the Polish elite. There was a social cream here - anyone who wanted to belong to a prominent company - had to be here. Over a hundred years after its creation, Villa Marilor opened its thresholds in a new, stunning setting as Nosalowy Park Hotel & SPA, this time before anyone who wants to experience relaxation, while getting to know Zakopane from a different perspective.

INSPIRUJĄCA JAKOŚĆ I ELEGANCKA ODWAGA

Historia zaklęta w murach pałacu Villi Marilor, park bukowy otaczający budynek, czuwające w tle majestatyczne szczyty gór zapowiadają błogi wypoczynek i inspirują do odkrywania stolicy Tatr poza utartym szlakiem. Nosalowy Park leży w samym sercu Zakopanego, w odległości 300 metrów od dworca kolejowego i 500 metrów od słynnych Krupówek. Hotel oferuje 139 luksusowych pokoi w standardzie *5, w tym apartamenty na najwyższych kondygnacjach z prywatnymi ogrodami i panoramicznym widokiem. Aranżacja wnętrz stanowi połączenie dwóch stylów: secesji i art deco, który królował w architekturze wnętrz w dwudziestoleciu międzywojennym, a więc wtedy, gdy budynek przeżywał okres swojej świetności jako jeden z najważniejszych salonów towarzyskich w Zakopanem.

VILLA MARILOR'S INSPIRING QUALITY AND ELEGANT BOLDNESS

History enchanted within the walls of the Villa Marilor palace, beech park surrounding the building, majestic mountain peaks watching in the background promise a blissful rest and inspire to discover the capital of the Tatra Mountains off the beaten track. Nosalowy Park is located in the heart of Zakopane, 300 meters from the train station and 500 meters from the famous Krupówki Street. The hotel offers 139 luxurious rooms in the *5 standard, including top-floor apartments with private gardens and panoramic views. The interior design is a combination of two styles: Art Nouveau and Art Deco, which reigned in interior architecture in the interwar period, i.e. when the building experienced its glory period as one of the most important social salons in Zakopane.



NABE SPA. EKSKLUZYWNY WYPOCZYNEK

Ponadprzeciętny komfort, który oferuje swoim gościom Nosalowy Park jest ważnym, ale nie jedynym elementem decydującym o atrakcyjności hotelu. Stworzone z inspiracji tatrzańską przyrodą holistyczne NABE Spa w hotelu Nosalowy Dwór Resort & Spa stało się odkryciem i otrzymało nagrodę podczas uroczystej Gali Prestige SPA Awards w kategorii „Objawienie Roku Spa 2019" oraz nagrodę w konkursie Gala Beauty Stars. Kontynuacją misji NABE jest spa w pięciogwiazdkowym hotelu Nosalowy Park. To ekskluzywna enklawa spokoju, którego filozofia oparta jest o kompleksowe podejście do pielęgnacji i relaksu inspirowanego naturą. Jednym z wyróżników oferty jest własna linia naturalnych kosmetyków oraz sesje relaksacji z elementami medytacji oraz lewitacja na łóżku wodnym Soft Pack.

NABE SPA: EXCLUSIVE RELAXATION

Above-average comfort that Nosalowy Park offers to its guests is an important, but not the only element that determines the attractiveness of the hotel. Holistic NABE Spa, inspired by the Tatra nature, at the Nosalowy Dwór Resort & Spa hotel has become a discovery and received an award during the Prestige SPA Awards Gala in the category "Revelation of the Spa Spa 2019" and an award in the Beauty Stars Gala competition. The NABE mission is continued by the spa at the five-star Nosalowy Park Hotel. This is an exclusive enclave of peace, whose philosophy is based on a comprehensive approach to care and relaxation inspired by nature. One of the distinguishing features of the offer is the own line of natural cosmetics and relaxation sessions with elements of meditation and levitation on a Soft Pack water bed.

ALTERNATYWNE ZWIEDZANIE. KROK DALEJ W ZAKOPANE

Czerpiący i zainspirowany historią Zakopanego Nosalowy Park proponuje Gościom wyjątkowy sposób na poznanie miasta i regionu na własną rękę. Nietuzinkowo wydany i dostępny wyłącznie dla Gości hotelu „Alternatywny przewodnik" odkrywa przed czytelnikiem Zakopane z innej, nieznanej perspektywy. Cudownie napisany przez Beatę Sabałłę – Zielińską materiał to propozycja podróży, wycieczki rozpoczynającej się w hotelu, która dostarczy gościom inspirujących wrażeń i wzbogaci ich o nowe doświadczenia. Nikogo nie pozostawi biernym i obojętnym - zaangażuje do spojrzenia na Zakopane ciekawskim okiem, które unika tego, co znane, a otwiera się przed tym, co fascynujące, niebanalne i frapujące. Stolica Tatr ma i takie oblicze, a Nosalowy Park Hotel & Spa stał się źródłem inspiracji do jego odkrycia.

ALTERNATIVE SIGHTSEEING: A STEP FURTHER INTO ZAKOPANE

Featuring and inspired by the history of Zakopane, Nosalowy Park offers guests a unique way to explore the city and the region on their own. Unusually published and available exclusively to hotel guests, "Alternative guide" reveals Zakopane to the reader from a different, unknown perspective. Wonderfully written by Beata Sabałała - Zielińska, the material is a proposal of a trip, a trip starting at the hotel, which will provide guests with inspirational impressions and enrich them with new experiences. It will not leave anyone passive or indifferent - it will engage you with a curious eye, which avoids what is known and opens to what is fascinating, original and fascinating. The capital of the Tatra Mountains has such a face, and Nosalowy Park Hotel & Spa has become a source of inspiration for its discovery.

HEART BY AMARO

Powstała w hotelu Nosalowy Park Hotel & Spa restauracja to drugi autorski projekt Wojciecha Modesta Amaro, będący spełnieniem jego marzeń o podróży do natury, polskiej gościnności i odkrywaniu smaków wypływających prosto z serca. Koncepcja miejsca nawiązuje do tradycji w nowoczesnym wydaniu i jest unikatowym projektem na zakopiańskiej scenie kulinarnej. Miejsce jest przede wszystkim otwartym domem, do którego mistrz kuchni zaprasza każdego, kto chce poznać jego osobiste, wybrane przez lata poszukiwań przepisy na definicję „pyszności". To kuchnia stworzona z miłości do ludzi, szacunku do produktu i pasji w odkrywaniu regionalnego bogactwa Tatr. Nie brakuje w niej również inspiracji z miejsc, które wywarły największy wpływ na kształtowanie się autorskiej kuchni Wojciecha Modesta Amaro. Jak sam twierdzi: „Tak gotuję dla rodziny i przyjaciół odwiedzających mój dom".

Koncepcja restauracji ulokowanej w obrębie Nosalowy Park Hotel & Spa, nawiązuje do biesiadnego stylu spotkań kojarzonego od lat z zakopiańską bohemą. Amaro zadbał o to, aby w tej przestrzeni każdy czuł się swobodnie, dlatego też proponuje dania „do podziału", a także do wyboru z karty. W trosce o zdrowie najmłodszych, szef kuchni przygotował specjalne menu „Palce Lizać", oparte wyłącznie na produktach ekologicznych. Dla przyszłych gwiazd gastronomii planowane są również kulinarne niespodzianki i butikowa kolekcja akcesoriów oraz strojów kuchennych. Dopełnienie całości stanowi unikalna karta win, z akcentem na wina organiczne, a także kultowa selekcja polskich alkoholi: wódek, nalewek, likierów, miodów pitnych, cydrów i kraftowych piw. Heart by Amaro to pulsujące serce wyjątkowej współczesnej gastronomii zanurzone w naturze Podhala.

HEART BY AMARO

The restaurant created at the Nosalowy Park Hotel & Spa is the second author's project of Wojciech Modest Amaro, which is the fulfillment of his dreams of a journey to nature, Polish hospitality and discovering flavors coming straight from the heart. The concept of the place refers to tradition in a modern way and is a unique project on the Zakopane culinary scene. The place is above all an open house, to which the chef invites anyone who wants to know his personal recipes for the definition of "deliciousness", selected over the years of searching. It is a kitchen created out of love for people, respect for the product and passion in discovering the regional richness of the Tatra Mountains. There is also a lot of inspiration from the places that exerted the greatest influence on the shaping of Wojciech Modest Amaro's original cuisine. As he says: "Yes, I cook for family and friends visiting my home."

The concept of the restaurant located within the Nosalowy Park Hotel & Spa refers to the festive style of meetings associated for years with the Zakopane bohemia. Amaro made sure that everyone feels at ease in this space, which is why he proposes dishes to be shared and also to choose from the menu. For the health of the youngest, the chef has prepared a special menu "Fingers Lick", based only on organic products. Culinary surprises and a boutique collection of kitchen accessories and outfits are also planned for future gastronomy stars. The whole is complemented by a unique wine list, with an emphasis on organic wines, as well as the iconic selection of Polish alcohols: vodkas, tinctures, liqueurs, meads, ciders and craft beers. Heart by Amaro is the pulsating heart of exceptional contemporary gastronomy immersed in the nature of Podhale.

Wojciech Modest Amaro to najbardziej utytułowany i rozpoznawalny na świecie polski szef kuchni. W 2019 roku został zaliczony do grona 100 najlepszych kucharzy świata przez The Best Chef Awards. Samouk i pasjonat, który spędził ponad osiem lat poza granicami kraju szkoląc się w Londynie, Paryżu i Barcelonie, u boku takich sław jak Ferran Adria. Jego pionierska wizja współczesnej kuchni polskiej zdobyła uznanie na świecie i wiele prestiżowych wyróżnień. Zdobywca pierwszej historycznej gwiazdki Michelin w Polsce w 2013 roku. Autor bestsellerów: „Kuchnia Polska XXI wieku", „Natura kuchni polskiej" i „Heartmade by Atelier Amaro". Juror programu Top Chef Polska. Założyciel Forgotten Fields Farm, projektu dedykowanego przywracaniu bioróżnorodności fauny i flory oraz pomocy młodym osobom w odnalezieniu się w starcie w dorosłe życie.

Wojciech Modest Amaro is the most successful and recognizable Polish chef in the world. In 2019, he was included in the group of 100 best chefs in the world by The Best Chef Awards. A self-taught and passionate who spent more than eight years abroad, training in London, Paris and Barcelona, alongside such celebrities as Ferran Adria. His pioneering vision of contemporary Polish cuisine has gained worldwide recognition and many prestigious awards. Winner of the first historic Michelin star in Poland in 2013. Author of bestsellers: "Polish cuisine of the 21st century", "Nature of Polish cuisine" and "Heartmade by Atelier Amaro". Juror of the Top Chef Polska program. Founder of Forgotten Fields Farm, a project dedicated to restoring biodiversity in fauna and flora, and helping young people find their way into adult life.

HEART
by AMARO

HOTEL & SPA
NOSALOWY PARK
ZAKOPANE

AT YOUR SERVICE

Concierge z chęcią dokona dla Ciebie rezerwacji pobytu w Nosalowy Park Hotel & SPA.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

A Concierge will gladly book a place in the Nosalowy Park Hotel & Spa for you.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

JET STORY

POWIEDZENIE "CZAS TO PIENIĄDZ" NABIERA SZCZEGÓLNEGO ZNACZENIA W PRZYPADKU PODRÓŻY PRYWATNYM SAMOLOTEM. Z USŁUG LOTNICTWA DYSPOZYCYJNEGO KORZYSTA CORAZ WIĘCEJ OSÓB. W POLSCE ŚWIADCZY JE JET STORY – NAJWIĘKSZY OPERATOR PRYWATNYCH SAMOLOTÓW ODRZUTOWYCH W EUROPIE ŚRODKOWO-WSCHODNIEJ. Z USŁUG FIRMY KORZYSTAJĄ ZARÓWNO MIĘDZYNARODOWE GWIAZDY, JAK I OSOBY PRYWATNE, A TAKŻE POLSCY I ZAGRANICZNI PRZEDSIĘBIORCY.

THE SAYING "TIME IS MONEY" MAKES MORE SENSE WHILE TRAVELLING IN A PRIVATE JET. THE NUMBER OF PEOPLE USING AIRCRAFT RENTAL SERVICES IS CONSTANTLY ON THE RISE. IN POLAND, SUCH SERVICES ARE PROVIDED BY JET STORY: THE BIGGEST OPERATOR OF PRIVATE JET PLANES IN CENTRAL AND EASTERN EUROPE. AMONG THE COMPANY'S CLIENTS, WE WILL FIND INTERNATIONAL STARS AND PRIVATE PEOPLE AS WELL AS POLISH AND FOREIGN ENTREPRENEURS.

Firma Amadeus opublikowała raport pt. "Shaping the Future of Luxury Travel. Future Traveller Tribes 2030". Raport ten wskazuje na trendy dotyczące rozwoju luksusowego podróżowania i jest analizą potrzeb współczesnych podróżujących. Okazuje się, że – mimo trudnej sytuacji ekonomicznej na światowym rynku – segment luksusowego podróżowania rośnie najszybciej. Zgodnie z trendami w innych sferach życia, konsumenci cenią sobie tzw. "experience", czyli doświadczenie, bardziej niż dobra materialne. Stąd poszukiwanie nietypowych, innych niż dotychczas sposobów na podróżowanie, apetyt na nowe, mniej uczęszczane destynacje oraz planowanie wyjątkowych, niezapomnianych przeżyć. Cena za takie doświadczenia jest relatywna – nie jest już taką barierą jak kiedyś, często też jest racjonalizowana ze względu na olbrzymi komfort, jaki oferuje luksusowe podróżowanie.

Rocznie odrzutowcami Jet Story przemieszcza się kilka tysięcy pasażerów z całego świata. Podróżują w celach biznesowych bądź prywatnych, często w miejsca mniej dostępne lub rzadziej obsługiwane przez połączenia rejsowe. Popularne destynacje, do których podróżują klienci firmy, to między innymi Nicea i Genewa – te dwa kierunki cieszą się popularnością przez cały rok. W sezonie zimowym dochodzą Malediwy, a także popularne kurorty narciarskie, takie jak St. Moritz, Chambéry oraz Innsbruck, a w letnim – greckie wyspy z Mykonos na czele, a także cypryjska Larnaca i hiszpańska Ibiza. Jet Story obsługuje również klientów w Stanach Zjednoczonych i na Bliskim Wschodzie.

The Amadeus company has published a report entitled Shaping the Future of Luxury Travel. Future Traveller Tribes 2030. The report discusses trends in the development of luxury travel and functions as an analysis of the needs of present day travellers. It appears that despite the difficult situation in the world economythe luxury travel market is the fastest growing one. As in the other spheres of life, its consumers value experience much more than material goods. Hence the search for new extraordinary ways to travel, the appetite for less frequently visited destinations and planning unique and unforgettable moments. The prices of such experiences are no longer as much of a barrier as they used to be. They can also be easily explained taking into consideration the great comfort that luxury travel offers.

A few thousand people travel by Jet Story planes annually. They travel on business and for leisure purposes often to the places that are less easily accessible or where operators of scheduled flights fly less frequently. The list of popular destinations chosen by the company's clients include Nice and Geneva. These two cities are popular all over the year. The winter list also contains the Maldives and such ski resorts as St. Moritz, Chambery and Innsbruck. In the summer, the most popular destinations include Greek islands, with Mykonos leading the field, as well as Larnacaon Cyprus and the Spanish island of Ibiza. Jet Story also fliesits clients to the US and the Middle East.

SZYBKA ODPRAWA, ELASTYCZNOŚĆ I MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Prywatny samolot to pełna swoboda przy planowaniu wyjazdów rodzinnych i realizowaniu spotkań biznesowych. Elastyczność tego rozwiązania powoduje, że samolot można wyczarterować niemal o dowolnej porze, czasie i dniu. Działowi Obsługi Klienta Jet Story zdarzyło się przyjąć zlecenie o godzinie 3:00 nad ranem, a już o 7:00 klient był na pokładzie samolotu startującego z Warszawy do jednego z miast w Europie Zachodniej. Okazało się, że dzięki ekspresowej logistyce, zdążył powitać na świecie swojego wnuka, który rodził się kilkaset kilometrów od stolicy Polski.

Lotnictwo dyspozycyjne dostosowuje się w 100% do potrzeb pasażera. Powitanie przez kapitana, komfortowa kilkuminutowa odprawa na terenie kameralnego terminalu bez czekania na boarding, godzina wylotu i cel podróży ustalone zgodnie z preferencjami pasażera, catering z najlepszych restauracji, a także atmosfera całkowitej prywatności– to niezwykle kuszące aspekty szycia podróży na miarę własnych potrzeb. Naturalnie pasażerowie rejsów prywatnych nie muszą rozstawać się z własnym bagażem, narażając się na jego utratę.

QUICK CHECK-IN, FLEXIBILITY AND TIME SAVINGS

A private jet means total freedom while planning family trips and business meetings. The flexibility of this solution lies in the fact that the plane can be chartered at any time of day and night. Jet Story's customer service department once received a booking at 3 a. m. and already at 7 a. m. the customer was on board of a plane taking off in Warsaw and flying to one of the cities in Western Europe. As it turned out later, owing to the express service, he arrived just in time to welcome his grandson to this world, who was born a few hundred kilometres away from the capital city of Poland.

Aircraft rental service providers fully adjust to their customers' needs. A warm welcome by the captain, a convenient check-in done in a private terminal that lasts only a few minutes and does not require waiting for boarding, the departure time and the destination agreed on in accordance with the client's preferences, meals provided by the most exclusive restaurants and complete privacy: these are truly tempting aspects of tailor-made flights. Passengers of private jets obviously do not need to part with their luggage and risk having it lost.

A cena? Różnica między klasą ekonomiczną a biznesową na lotach rejsowych w Europie jest praktycznie nieodczuwalna w komforcie podróży, a dysproporcja cenowa bywa ogromna. W świetle tego ceny lotów dyspozycyjnych stają się jeszcze bardziej przyjazne, jeśli można zorganizować grupę kilku osób na przelot na wybranej trasie – wówczas koszty dzielone są między pasażerami.

The price? The difference between economy and business class on scheduled flights around Europe is almost unnoticeablebut the price gap is huge. With that in mind, the prices of private flights seem even more reasonable, especially when we are flying in a group of several people. The cost of the flight can then be shared.

RYNEK Z PRZYSZŁOŚCIĄ

Z usług lotnictwa dyspozycyjnego korzysta coraz więcej osób. W 2018 r. liczba polskich klientów firmy podwoiła się w stosunku do poprzedniego roku. Rok 2019 jest również bardzo udany dla Jet Story. - Rozszerzyliśmy nasze kompetencje o nowe typy samolotów odrzutowych oraz śmigłowców, czego odzwierciedleniem są posiadane certyfikaty i koncesje. Dla klientów, którzy planowali zakup własnych statków powietrznych, przeprowadziliśmy sześć projektów zakończonych ich rejestracją w Polsce – mówi Bartłomiej Drywa, Prezes Jet Story.

Jak najlepiej zacząć swoją przygodę z luksusowymi podróżami prywatnymi odrzutowcami? "Empty legs" to możliwość skorzystania z najwyższego luksusu podróżowania w atrakcyjnej cenie. Taka możliwość pojawia się wtedy, kiedy samolot musi po kogoś dolecieć, by zrealizować lot z miejsca, w którym czeka na niego klient. "Pusty przelot" to oferta dla kogoś, kto ma możliwość elastycznego dopasowania się do oferowanych terminów i destynacji. Koszty takiego lotu są istotnie niższe niż w standardowej ofercie, to oszczędność ok. 50%, a w niektórych przypadkach pasażerowie mogą skorzystać z jeszcze większych zniżek. Wiele osób korzysta z takich okazji i często jest to dla nich wstęp do dłuższej przygody z prywatnymi odrzutowcami.

A MARKET WITH A BRIGHT FUTURE

The number of customers of aircraft rental service providers is constantly on the increase. In 2018, the number of the company's Polish clients doubled in comparison to the previous year. The year 2019 has also been very successful for Jet Story. We have enriched our fleet with new types of jet planes and helicopters, which is reflected in our new certificates and licences. We have also delivered six projects for our clients who were planning to purchase their own aircrafts, which ended with their successful registration in Poland, says Bartlomiej Drywa, the president of Jet Story.

What is the best way to start your adventure on board of a private jet? "Empty legs" means an opportunity to experience the highest type of luxury of travelling at an attractive price. The opportunity arises when a plane needs to fly to another airport in order to collect a client. An empty flight is an offer for someone who has a possibility to adjust to the dates and destinations on offer. The cost of such a flight is considerably lower than in the standard option. The usual concession is approximately 50%, however, in some situations the discounts can be even larger. Many people make use of such opportunities, which often turn out to be an introduction to a long-lasting adventure on board of private jets.

JET STORY

Jet Story Sp. z o.o. | ul. Komitetu Obrony Robotników 47, 02-146 Warszawa
Tel. + 48 22 609 63 44; e-mail: jetstory@jetstory.com

THE GLENLIVET.

SINGLE CASK SHERRY BUTT

Roślewana jest wyłącznie z jednej beczki, bezpośrednio do butelek z pominięciem procesu zimnej filtracji. Whisky powstała w ciągu 14 lat leżakowania w beczkach po sherry, charakteryzuje się 57,1 % zawartością alkoholu.

Powstało zaledwie 576 numerowanych butelek tego trunku.

KONTAKT DLA KLIENTÓW KORPORACYJNYCH:
Michał Cieciorowski | tel. 798 454 872 | michal.cieciorowski@pernod-ricard.com

NADMIERNE SPOŻYCIE ALKOHOLU SZKODZI ZDROWIU

TAILORMADE LUXURY

LUKSUS SZYTY NA MIARĘ

WIELKOMIEJSKI STYL, KOMFORT USZYTY NA MIARĘ, KUNSZTOWNE WYKOŃCZENIA WNĘTRZ, WIDOK ZAPIERAJĄCY DECH W PIERSIACH - TO NIEKTÓRE CECHY CHARAKTERYZUJĄCE APARTAMENTY PROPONOWANE NA WYNAJEM PRZEZ NO.44, POŁOŻONE W UNIKALNYM BUDYNKU W STOLICY, POD ADRESEM ZŁOTA 44.

BIG CITY STYLE, TAILORMADE COMFORT, LUXURIOUS INTERIORS AND BREATHTAKING VIEWS: THESE ARE ONLY A FEW FEATURES OF THE APARTMENTS FOR RENT LOCATED IN THE UNIQUE RESIDENTIAL BUILDING IN WARSAW AT 44 ZŁOTA ST. OFFERED BY NO.44.

Dziewięć pięter z 72-ma niepowtarzalnymi apartamentamiw budynku umiejscowionym w tętniącym życiem sercu Warszawy. Każdy z nich o innym kształcie, zaprojektowany i urządzony w indywidualny sposób, posiadający niebywały widoki na panoramę Warszawy, dzięki ich umiejscowieniu na piętrach od 11-tego do 19-tego.
Marka NO. 44 to nowoczesne wnętrza, ergonomiczna przestrzeń, najlepszej klasy meble i sprzęty, finezyjny dobór szczegółów. A wszystko to w zróżnicowanej dostępnej powierzchni oferowanych apartamentów – od 57 m2 do 218 m2. Cena za ich wynajem jest dostępna już od 8,900PLN/miesięcznie.
Każdy z apartamentów urządzony jest w indywidualnym stylu. Istnieje również możliwość wynajmu apartamentu nieumeblowanego, aby zaprojektować go według własnych preferencji. Ponadto, dzięki zastosowanemu wnich systemu HMS (Home Management System), można sterować wieloma dostępnymi funkcjami, między innymi, temperaturą, uchylnymi panelami okiennymi, czy też roletami wewnętrznymi. Sterowanie nimi możliwym jest również poprzez urządzenia mobilne. Wideofon,dostępny w każdym apartamencie, umożliwia bezpośredni kontakt z Conciergem. Przyjrzyjmy się stylowym, wybranym, apartamentom.

Nine floors with 72 extraordinary apartments in the building located in the very heart of Warsaw. Each of them in a different shape, uniquely designed and refurbished, offering an unforgettable view owing to their location: between the 11th and the 19th floor.
NO. 44 means modern interiors, ergonomic space, highest quality furniture and equipment as well as a sophisticated choice of details. All this in apartments of various sizes: from 57 to 218 m2. The rental prices start at 8,900 PLN a month.
Each of the apartments has been designed to represent a different style. There is also a possibility to rent unfurnished apartments and design the interiors in accordance with your own preferences. Owing to the so-called Home Management System, you can control various functions in the apartments, such as temperature, window panels or external shutters. It is possible to do it via mobile devices too. You can also contact a Concierge using a videophone installed in every apartment. Let us take a look at several chosen stylish apartments.

APARTAMENT NR 164:

APARTMENT NO. 164:

Przestronny apartament, z pięknym widokiem z 16-tego piętra na panoramę całej Warszawy. Wnętrze wykończone przy użyciu szlachetnych materiałów, na które składa się duży salon, 2 przestronne sypialnie, 2 łazienki, kuchnia oraz garderoba i pralnia, urządzone w harmonijnym i delikatnym kolorystycznie stylu, stwarzają poczucie ładu i dają poczucie równowagi.

Powierzchnia mieszkania: 132,70 m^2
Koszt brutto: 17 200 PLN / miesięcznie
Piętro: 16
Widok: Rondo ONZ / Wola
Adres: ul. Złota 44, Warszawa

A spacious apartment on the 16th floor with a view to the panorama of Warsaw. The interior has been decorated with exquisite materials. The apartment consists of a sizeable living room, two spacious bedrooms, two bathrooms, a kitchen, a walk-in wardrobe and a laundry room. The colours used are harmonious and delicate: they create a feeling of order and balance.

Surface area: 132.7 m^2
Gross rental price: 17 200 PLN / month
Floor: 16
View: Rondo ONZ / the district of Wola
Address: 44 ZłotaSt., Warsaw

APARTAMENT NR 113:

APARTMENT NO.113:

Funkcjonalna przestrzeń zaaranżowana w soczystej i energetyzującej kolorystyce, zaprojektowana przez Alinę Badora, cenioną Architekt wnętrz. Na apartament ten składa się salon z aneksem kuchennym, sypialnia oraz łazienka. Światło i cień, uzyskane dzięki efektownym, panoramicznym przestrzeniom na 11- tym piętrze budynku, dają temu miejscu unikatowy charakter.

Powierzchnia mieszkania: 61,50 m2
Koszt brutto: 8900 PLN / miesięcznie
Piętro: 11
Widok: Wola
Adres: ul. Złota 44, Warszawa

Functional space in juicy and energetic colours designed by Alina Badora, who is a renowned interior designer. The apartment consists of a living room with an open kitchen, a bedroom and a bathroom. The game of light and shadow created owing to the attractive panoramic space on the 11th floor of the building conjure up a unique character of this place.

Surface area: 61.50 m2
Gross rental price: 8900 PLN / month
Floor: 11
View: the district of Wola
Address: 44 ZłotaSt., Warsaw

APARTAMENT NR 167:

APARTMENT NO. 167:

Eleganckie wnętrze, łączące w sobie nowoczesny styl z harmonią wnętrz, uzyskaną dzięki delikatnej, beżowo- biało- szarej kolorystyce. Na 80-metrowej powierzchni znajduje się z salon z subtelnie wydzieloną częścią sypialnianą, nowoczesna kuchnia, przestronny hol i łazienka. Aranżacja ta daje przestrzeń do odpoczynku i odnalezienia ukojenia.

Powierzchnia mieszkania: 80 m^2
Koszt brutto: 9500 PLN / miesięcznie
Piętro: 16
Widok: strona północna
Adres: ul. Złota 44, Warszawa

Elegant interiors combining a modern style and harmony, which has been achieved by a delicate combination of beige, white and grey. The 80-metre apartment comprises of a living room with a subtly separatedsleeping area, a modern kitchen, a spacious hall and a bathroom. This arrangement provides space where the tenants can relax and find a peace of mind.

Surface area: 80 m^2
Gross rental price: 9500 PLN / month
Floor: 16
View: the north
Address: 44 ZłotaSt., Warsaw

APARTAMENT NR 145:

APARTMENT NO. 145:

Awangardowy apartament o powierzchni ponad 155 m2, z widokiem z 14-tego piętra wprost na Pałac Kultury i Nauki. Składa się na niego przestronny salon, połączony z kuchnią, 2 komfortowe sypialnie, 2 łazienki oraz garderoba. Zaprojektowany również przez Alinę Badora, w nowoczesnym stylu, cechującym się mocnymi i nasyconymi kolorami, meblami z mocno zarysowaną bryłą, a także wiele śmiałych akcentów.

Powierzchnia mieszkania: 155,80 m2
Koszt brutto: 18200 PLN / miesięcznie
Piętro: 14
Widok: Pałac Kultury
Adres: ul. Złota 44, Warszawa

An avantgarde apartment located on the 14th floor with a surface area of over 155 m2and a direct view to the Palalce of Culture and Science. It consists of a spacious living room with an open kitchen, two comfortable bedrooms, two bathrooms and a walk-in wardrobe. The interiors, also designed by Alina Badora, are in a modern style characterised by strong and saturated colours, furniture with distinct edges and other bold accents.

Surface area: 155.80 m2
Gross rental price: 18200 PLN / month
Floor: 14
View: to the Palace of Culture and Science
Address: 44 ZłotaSt., Warsaw

Są to tylko 4 wybrane propozycje, z 72 luksusowych apartamentów, które ma w ofercie NO. 44.
Więcej można zobaczyć na stronie:
https://www.no44.pl/

These are only 4 out of 72 luxurious apartments offered by NO. 44.
For more, please visit: https://www.no44.pl/

Każdy mieszkaniec apartamentu proponowanego przez NO.44, położonego w prestiżowym budynku pod adresem Złota 44, ma możliwość korzystania z ekskluzywnego piętra rekreacyjnego, o powierzchni 1800 m2. Znajduje się tam, między innymi, 25-metrowy basen, sauna fińska, łaźnia parowa, siłownia, gabinety masażu, jacuzzi na tarasie, przestrzeń klubowa, a także prywatna sala kinowa, wyposażona również w symulator do gry w golfa.

Each resident of the apartments on offer by NO. 44 located in the prestigious building at 44 Złota Street can use the amenities on an exclusive floor with a surface area of 1800 m2. Among others, the facilities include a 25-metre swimming pool, a Finnish sauna, a steam bath, a gym, massage parlours, a jacuzzi on a terrace, club space and a private cinema room equipped with a golf simulator.

O NO.44 LuxuryRental:

About NO.44 Luxury Rental:

No.44LuxuryRentals to 72 apartamenty na wynajem długoterminowy mieszczące się w jednym z najwyższych, luksusowych apartamentowców w Europie przy ulicy Złotej 44 w Warszawie. Na 8 piętrach (od 11 do 19) można wybrać apartament od 57 m^2 do 218 m^2. Klientom oferowane są w pełni umeblowane powierzchnie w dwóch stylach: włoskim i polskim, wykończone materiałami najwyższej jakości. W ofercie znajdują się również przestrzenie do własnej aranżacji.

No.44 Luxury Rentalsoffers 72 apartments for long-term rent located in one of the tallest luxurious residential buildings in Europe at 44 Złota Street in Warsaw. The tenants can choose among apartments with a surface area between 57and 218 m2 located on 8 floors (between the 11th and the 19th). The apartments on offer are furnished in two styles: Italian and Polish, and the materials used are of the highest quality. The offer also includes apartments with empty interiors to be designed by their tenants.

LUXURIOUS BLACK SHEEP

LUKSUSOWA CZARNA OWCA

GDY NAWET NAJDELIKATNIEJSZY KASZMIR JUŻ NIE ZACHWYCA, TKALNIE SZUKAJĄ RZADKICH RODZAJÓW WEŁNY. WSZYSTKO PO TO, ABY SPEŁNIĆ OCZEKIWANIA NAJWYBREDNIEJSZYCH GUSTÓW. TEJ ZIMY WARTO STYLIZOWAĆ SIĘ NA... CZARNĄ OWCĘ. DLACZEGO? OTO HISTORIA.

IN TIMES WHEN EVEN THE MOST DELICATE CASHMERE DOES NOT AMAZE, WEAVING MILLS LOOK FOR RARE TYPES OF WOOL. ALL TO MEET THE REQUIREMENTS OF THE SHARPEST TASTES. THIS WINTER, IT IS GOOD TO LOOK LIKE A BLACK SHEEP. WHY? HERE IS THE STORY.

W czasach biblijnych owce były czarne, brązowe lub beżowe. Jednak setki lat ich hodowli sprawiły, że dziś najpowszechniejszą wełną jest ta pochodząca od białych osobników, którą łatwo farbować. Dawniej, gdy w stadzie rodziło się czarne jagnię natychmiast je zabijano. Wszystko po to, aby nie krzyżować kolorowych zwierząt. Tak właśnie powstało powiedzenie „czarna owca", które oznacza odmieńca. Zupełnie niesłusznie.

In biblical times, sheep were black, brown or beige. However, today, after hundreds of years of breeding the most common sheep are the ones that produce white wool, which can be easily dyed. When a black sheep was born in a flock, it was killed instantly. All that effort to prevent breeding of coloured animals. This is how the phrase „black sheep", meaning an odd member of a group, was coined. Totally unfairly.

AT YOUR SERVICE

Concierge może umówić Cię na zdjęcie miary.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

A Concierge can arrange to have your measurements taken.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

Sartorial Atelier

ul. Krakowskie Przedmieście 13
00-071 Warszawa
Hotel Europejski

WBREW UTARTYM GUSTOM

Czarnymi owcami zainteresowała się młoda Angielka w latach 80-tych XX wieku, kiedy wyszła za mąż za hodowcę owiec z Nowej Zelandii. Jej słabość do nie białych jagniąt przez wielu mieszkańców Wyspy Południowej była odbierana jako czyste szaleństwo. todpowiadał, sądząc, że kobieta postradała zmysły. Tymczasem ambicją państwa Gardner stało się wyhodowanie owiec dających bardzo wysokiej jakości ciemną wełnę. Przełomem stało się pewne spotkanie małżeństwa z włoskimi przedsiębiorcami w 2002 roku na konferencji hodowców owiec.
Pier Luigi Loro Piana i jego nieżyjący już brat Sergio poszukiwali rzadkich gatunków wełny. Ich rodzinna tkalnia stała się jedną z najbardziej luksusowych marek na świecie. To oni wprowadzili na rynek vicunę pozyskiwaną w legalny sposób i praktycznie zmonopolizowali rynek tej wełny. Podnieśli także produkcję kaszmiru doprowadzili na wyższy poziom. Państwo Gardner zainteresowali swoją historią braci Loro Piana, którzy poprosili o próbki wełny, które następnie zostały dokładnie zbadane w laboratorium tkalni w Quaronie. Włosi zakupili pierwszą partę wełny od małżeństwa Gardner. – To było jak rozmowa niemal z samym Bogiem. Nigdy nie sądziłam, że Loro Piana będzie zainteresowana naszymi czarnymi owcami – wspominała Angielka.

AGAINST TRADITIONAL TASTE

Black sheep became the subject of interest of a young English woman in the 1980s. She had just married a sheep breeder from New Zealand. Her affection for a non-white lamb was considered pure madness by a number of residents of the South Island. Mrs Gardner wrote letters to breeders asking them to send black sheep to her. No one replied, thinking that the woman had lost her mind. However, there was a method in her madness. The goal of Mr and Mrs Gardner was to breed sheep producing high-quality dark fleece. Years of consistence and hard work gave great results. A meeting in 2002 at a sheep breeders' conference was a breakthrough. Pier Luigi Loro Piana and his brother Sergio, who has now passed away, were in search of rare types of fleece. Their family's weaving mill became one of the most luxurious brands in the world. It was them who introduced legally obtained vicuna to the market and practically monopolised the vicuna wool market. They also took cashmere production to a higher level. Mr and Mrs Gardner interested the Loro Piana brothers with their story and were asked for wool samples. The samples were then carefully analysed in a weaving mill laboratory in Quaron. The Italians bought the first batch. It was as if I spoke almost with the God himself. I never thought that Loro Piana might be interested in our black sheep, said Mrs Gardner.

MATERIAŁ Z WYŻSZEJ PÓŁKI

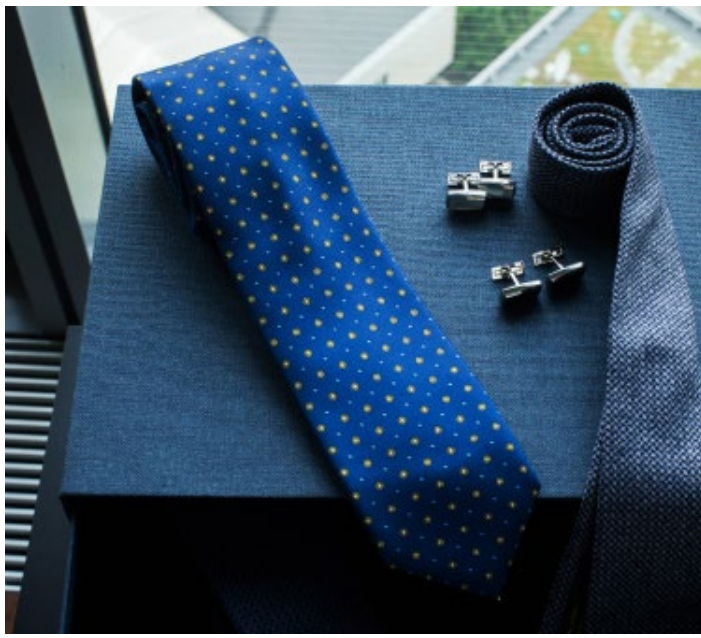
Dziś Pecora Nera ® (czarna owca) to jedna z najbardziej prestiżowych linii w katalogach Loro Piana. To wełna luksusowa, przeznaczona dla koneserów, wyjątkowa trwała i ciepła, o wyrafinowanym naturalnym odcieniu. Idealnie nadaje się choćby na zimowe płaszcze.

W świecie męskiego krawiectwa bycie czarną owcą nie jest niczym złym. Jak mówi stare powiedzenie, mężczyzna naprawdę elegancki musi być zawsze inny niż reszta.

TOP SHELF FABRIC

Today, Pecora Nera® (black sheep) is one of the most prestigious sections in Loro Piana catalogues. It is luxurious wool, intended for connoisseurs, extremely durable and warm and in a sophisticated natural shade. It is perfect for winter coats, thus important especially when forecasters warn against the winter of the century.

In the world of men's tailoring, being a black sheep is nothing to be ashamed of. As the old saying goes: a truly elegant man is always different from the rest.



BACK TO THE FUTURE WITH
THE HERITAGE CENTRE SECONDS FUNKY BLUE

HERITAGE CENTRE

POWRÓT DO PRZYSZŁOŚCI Z HERITAGE CENTRE SECONDS FUNKY BLUE

Nawiązując do historii marki H. Moser & Cie., Heritage Centre Seconds Funky Blue tworzy subtelne połączenie przeszłości z teraźniejszością oraz tradycji z nowoczesnością. Przypominając zegarki kieszonkowe, które w latach 20-tych zeszłego stulecia przeobraziły się w te noszone wokół nadgarstka, produkt ten zainspirowany został ponadczasowymi dziełami Heinricha Mosera – założyciela marki H. Moser & Cie. Dzięki wykorzystaniu nowoczesnych materiałów, między innymi Globolight®, ceramicznego elementu zawierającego Super-LumiNova®, zegarek zyskuje również współczesny charakter. Jako nowoczesny symbol imponującej spuścizny marki z Schaffhausen, Heritage Centre Seconds Funky Blue idealnie uosabia ducha H. Moser & Cie. – nowoczesnego producenta z niemal dwusetletnią historią.

With elemental links to the H. Moser & Cie. brand, the Heritage Centre Seconds Funky Blue forges a subtle link between past and present, between tradition and modernity. Reminiscent of the pocket watches converted to wristwatches in the early 1920s using fine attachments, this creation is largely inspired by vintage timepieces conceived by Heinrich Moser, founder of H. Moser & Cie. At the same time, it displays a resolutely contemporary character thanks to the use of innovative materials, notably Globolight®, a ceramic compound injected with Super-LumiNova®. A modern symbol of the Schaffhausen-based brand's vast heritage, the Heritage Centre Seconds Funky Blue perfectly represents H. Moser & Cie.: a modern manufacture with a history dating back almost 200 years.

Tworząc linię Heritage, H. Moser & Cie. zainspirował się historią marki od dnia jej założenia, czyli w 1828 roku, do dnia dzisiejszego. W szczególności modelami, które pojawiły się na początku XX wieku. Model Heritage Centre Seconds Funky Blue charakteryzuje się przepięknymi, krągłymi kształtami oraz klasycznymi elementami. Zegarek posiada stalową kopertę, zwężane uszy oraz karbowaną koronkę. Ponieważ dla marki H. Moser & Cie. tradycja nigdy nie oznacza staroświeckości i nudy, za jego klasyczną fasadą skrywa się zuchwała estetyka w postaci jaskrawoniebieskiej tarczy – jednej z najbardziej popularnych wśród modeli Mosera – która zdecydowanie ożywia charakter urządzenia. Cyfry w tradycyjnym kształcie oznaczające minuty są dla kontrastu koloru białego, natomiast ostro zakończone wskazówki błyszczą w ciemności dzięki Super-LumiNova®. Duże, wypukłe cyfry oznaczające godziny przywodzą na myśl sportowe zegarki z początku XX wieku. Z tym wyjątkiem, że te wykonane zostały z wykorzystaniem Globolight® - innowacyjnego materiału ceramicznego zawierającego Super-LumiNova®, który może przybierać różne kształty i kolory. Przełamując kolejne tradycyjne zasady, pasek wykonany z surowej skóry obszyty jest białym ściegiem. Heritage Centre Seconds to produkt z grupy Haute Horlogerie korzystający z inspiracji ze znacznie szerszej palety. To model tradycyjny, aczkolwiek ponadczasowy. Zamknięty w stalowej kopercie zaciera granice pomiędzy przeszłością a teraźniejszością. Nie sposób opisać go jednym słowem.

Za szafirowym deklem znajdziemy mechanizm HMC 200, który napędza Heritage Centre Seconds Funky Blue. Kaliber ten, w całości zaprojektowany i wykonany na miejscu, zawiera mechanizm regulujący wyprodukowany przez spółkę córkę H. Moser & Cie. – Precision Engineering AG. Ozdobiony rozpoznawalnymi paskami Mosera, kaliber HMC 200 gwarantuje rezerwę mocy na minimum 3 dni.

In creating the Heritage line, H. Moser & Cie. took inspiration from the watches that evoke the brand's history from 1828 to the present day, and specifically those dating from the early 20th century. The Heritage Centre Seconds Funky Blue is a beautifully rounded model with classic touches. Its steel case features tapered lugs and a notched crown. And, because tradition at H. Moser & Cie. never means dull or fusty, behind the classic façade of this watch lies an emphatically irreverent aesthetic, as revealed by the Heritage Centre Seconds Funky Blue's electric blue dial – one of the most popular Moser dials – which brings the entire design to life. The traditional railway style minute track is in white for a contemporary contrast, while the sword-shaped hands are highlighted with Super-LumiNova®. The oversized appliqué numerals recall the sports watches of the 1900s, but these use Globolight®, an

innovative ceramic-based material containing Super-LumiNova® that can adopt any shape or colour. To further break with traditional codes, the strap in raw leather features white stitching to add one last finishing touch to this creation. The Heritage Centre Seconds is an Haute Horlogerie piece that draws from a broader palette.
It is a traditional yet timeless model in a steel case, which blurs boundaries and is impossible to sum up in a single word.

Visible behind the sapphire case-back, the HMC 200 movement is the driving force behind the Heritage Centre Seconds Funky Blue. This calibre, entirely designed, developed and produced in-house, is equipped with a regulating organ manufactured by H. Moser & Cie.'s sister company, Precision Engineering AG. Decorated with the famous Moser double stripes, the HMC 200 calibre offers a minimum power reserve of 3 days.

AT YOUR SERVICE

Concierge sprawdzi dla Ciebie dostępność oraz cenę wybranego modelu.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

A Concierge will check the availability and price of a chosen model.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

od kuchni

3F STUDIO

Kompleksowe wyposażenie wnętrz

Konstruktorska 7
Warszawa

tel.: 22 461 54 44,
3fstudio.com.pl

A GREAT TRIP IN THE MCLAREN STYLE

WIELKA PODRÓŻ W STYLU MCLARENA

PIĘKNE I ULTRALEKKIE NADWOZIE. ŚWIETNE OSIĄGI I ŁATWOŚĆ POKONYWANIA DŁUGICH DYSTANSÓW. ZNAKOMITY KOMFORT JAZDY I DOSKONAŁE PRZYSPIESZENIE 9 SEKUND DO 200 KM/GODZ. A NA DESER ZAPIERAJĄCA DECH W PIERSIACH MAKSYMALNA PRĘDKOŚĆ 326 KM/GODZ. CHCIELIBYŚCIE WYRUSZYĆ W WIELKĄ PODRÓŻ TAKIM SAMOCHODEM? NOWY MCLAREN GT ZAPRASZA NA POKŁAD!

AN AMAZINGLY BEAUTIFUL AND SUPERLIGHT BODYWORK, INCREDIBLE PERFORMANCE, THE EASINESS OF COVERING LONG DISTANCES, THE UNIQUE COMFORT OF DRIVING, EXCELLENT ACCELERATION (200 KM/H IN 9 SECONDS), AND THE UNBELIEVABLE MAXIMUM SPEED OF 326 KM/H! WOULD YOU LIKE TO SET OFF ON A JOURNEY IN SUCH A CAR? THE ALL NEW MCLAREN GT WELCOMES YOU ON BOARD!

Jedna z najmłodszych marek samochodowych jest znana z torów Formuły 1. Na ulicach i drogach podziw oraz pożądanie wzbudzają szybkie modele ze Sport, Super and Ultimate Series. Nowy McLaren - smukłe, eleganckie i muskularne, superlekkie nowe GT – nie tylko tworzy nową rodzinę produktową. Konfrontuje się także z dotychczasowymi zasadami panującymi w kategorii Grand Tourerów. To zniewalająca mieszanka pięknego designu, innowacyjnych materiałów najlepszej jakości, osiągów godnych supersamochodów, legendarnej dynamiki jazdy spod znaku McLarena i wysokiego poziomu zaangażowania kierowcy.

"Nowy McLaren GT powstał z myślą o dalekich podróżach, zatem zapewnia komfort i przestrzeń w kabinie oczekiwane od Grand Tourerów, ale przy tym cechuje go niezwykła zwinność" powiedział Piotr Fus z McLaren Warszawa.

One of the youngest car makes is known for its performance on Formula 1 tracks. However, when it comes to roads and streets, it is the fast models of the Sport, Super and Ultimate Series that make a real impression. The new McLaren GT is slender, elegant, muscular and superlight. Not only does it begin a new product family, but also confronts the current rules of the Grand Tourer category. It is a captivating mixture of beautiful design, innovative best quality materials, the performance of supercars, McLaren's legendary dynamics and a high level of driver's engagement.

The new McLaren GT has been created with long-distance travel in mind, and so it ensures the comfort and space expected of Grand Tourers while staying extremely agile, says Piotr Fus, McLaren Warszawa.

LEKKOŚĆ I MOC W WERSJI GT

Tak samo jak wszystkie McLareny, nowe GT również stworzono z wykorzystaniem bardzo wytrzymałego i sztywnego włókna węglowego, co przekłada się na samochód o niezrównanej dynamice, a przy tym najlżejszy w swojej klasie - waży 1530 kg. Z mocą 620 KM dostarczaną przez 4.0-litrowy silnik twin turbo V8 proporcja mocy do wagi tego superlekkiego McLarena GT wynosi 405 KM na tonę.

Specjalnie stworzone samonośne nadwozie MonoCell II-T (T nawiązuje do słowa touring) obejmuje wykonaną z włókna węglowego przestrzeń bagażową o pojemności 420 litrów mieszczącą się pod w pełni przeszkloną klapą bagażnika. Klapa posiada system cichego domykania, ale na życzenie może być zamykana elektrycznie.

Niskie umieszczenie silnika oraz odpowiednie rozmieszczenie układu wydechowego pozwoliło na zoptymalizowanie wielkości, kształtu i użyteczności przestrzeni bagażowej. Z łatwością pomieści się tu torba golfowa czy dwie pary nart o długości 185 cm wraz z butami czy też bagaż podręczny. Razem ze 150 litrami w przedniej części samochodu, daje to McLarenowi GT w sumie 570 litrów przestrzeni bagażowej.

LIGHTNESS AND POWER IN THE GT VERSION

Like other McLaren cars, the new GT has been created with the use of highly durable and rigid carbon fibre, which provides the car with unmatched dynamics and makes it the lightest in its category: 1530 kg. With the 4.0 twin turbo V8 650 hp engine, the power-to-weight ratio of this superlight McLaren GT is 405 hp per ton.

A special self-supporting MonoCell II-T bodywork (T stands for touring) includes luggage space of 420 litres made of carbon fibre, which fits under a fully glazed tailgate. The tailgate is equipped with a soft closing system that can be replaced with an electrical one on demand.

A low position of the engine and a proper distribution of the exhaust system allows for the optimisation of the size, shape and usefulness of the luggage space. A golf bag, a pair of skis 185 cm in length with ski boots and a hand luggage will fit in here perfectly. Added to the 150 litres of space in the front part of the car, it gives McLaren GT 570 litres of luggage space.

PEREGRYNACJE W WYGODZIE

Gdy drzwi podnoszą się do góry eksponując szerokie wejście i nisko umieszczony próg, ukazuje się wnętrze samochodu.Zapewnia ono kierowcy i pasażerowi przyjemność z długich podróży, a jednocześnie ma wszystko, co niezbędne do wyczynowej jazdy.
Nowoczesne, elektrycznie regulowane i ogrzewane siedzeniazostały stworzone zgodnie z ideą Grand Touringu i zapewniają komfort na długich dystansach dzięki idealnej sprężystości, odpowiedniemu wsparciu dla ramion i pleców oraz doskonałemu trzymaniu bocznemu.
Technologia i współczesne rzemiosło są równie ważne w nowym McLarenie GT, gdzie najwyższej jakości materiały idą w parze z najbardziej zaawansowanym systemem informacyjno-rozrywkowym, oświetleniem ambientowym i panelem z tzw. inteligentnego szkła (w miejscu standardowego dachu z połyskliwego czarnego włókna węglowego), które rozjaśnia się lub ściemnia za dotknięciem przycisku.
Wnętrze może być wykończone skórą Nappa, luksusową skórą naturalną lub Alcantarą®. Pod koniec 2019 roku do wyboru będzie również kaszmir – pierwszy raz, kiedy ta ekskluzywna tkanina pojawi się w seryjnie produkowanym samochodzie.

COMFORTABLE LONG DISTANCE TRAVEL

When the door is lifted up to show a wide entrance and a low side sill, we can see the car's interior. It ensures comfort for the driver and the passenger during long distance journeys and has everything that is needed for sport driving.
Modern, electrically regulated and heated seats have been created in accordance with the Grand Touring principles: they ensure the highest comfort during long distance travels owing to ideal elasticity, proper support for arms and back as well as perfect side grip.
Technology and modern crafts are equally important in the new McLaren GT, where the highest quality materials come together with the most advanced infotainment system, ambient lighting and a panel made of so-called intelligent glass (replacing a standard roof made of glossy black carbon fibre), which brightens or darkens at the touch of a button.
The interior can be fitted with Nappa leather, luxurious natural leather or Alcantara®. At the end of 2019, it will also be possible to choose cashmere. It will be the first time when this exclusive fabric is used in a mass-produced car.

OGROMNA MOC SERCA

Sercem napęduMcLarena GT jest nowy, 620-konny, 4.0-litrowy silnik z podwójną turbiną, który został stworzony specjalnie z myślą o tym modelu. Jego ogromna moc, moment obrotowy oraz - co ważne dla wielu - świetny dźwięk układu wydechowego, tworzą podstawy prawdziwego Grand Tourera. Pełny moment 630 Nm dostępny jest w zakresie obrotów 5500-6500, ale ponad 95% tej wartości można uzyskać w niezwykle szerokim spektrum pomiędzy 3000 a 7250 obrotów. Nowy silnik współpracuje z siedmiobiegową skrzynią SSG ułatwiającą liniowe, płynne i niezwykle dynamiczne przyspieszanie.
Osiągi samochodu mówią same za siebie: dzięki funkcji kontroli startu z zatrzymania, GT rozpędza się do 100 km/godz. w 3,2 sekundy, a prędkość 200 km. godz. osiąga w 9 sekund. Jego prędkość maksymalna to 326 km/godz.

THE GREAT POWER OF THE HEART

McLarens GT's heart is a new 620 hp 4.0-liter engine with a double turbine, which was created with this specific model in mind. It is its great power, torque and, what is important for many, amazing sound of its exhaust system that create the basis for a real Grand Tourer. The 630 Nm torque is available between 5500 and 6500 rpm, however, over 95% of this value can be reached in the very wide spectrum between 3000 and 7250 rpm. The new engine works with a 7-speed SSG transmission allowing for smooth and dynamic acceleration.
The car's performance speaks for itself: owing to the launch control function used to achieve maximum acceleration from a standstill, GT accelerates to 100 km/h in 3.2 seconds and reaches 200 km/h in 9 seconds. Its maximum speed is 326 km/h.

COLLAGEN FROM PRAEL – ETERNAL YOUTH

PRAEL

KOLAGEN OD PRAEL – WIECZNA MŁODOŚĆ

ODPOWIADA ZA ELASTYCZNOŚĆ I JĘDRNOŚĆ SKÓRY, A PONIEWAŻ JUŻ W OKOLICACH 25 ROKU ROKU ŻYCIA NASZ ORGANIZM PRODUKUJE GO MNIEJ, KOSMETYKI I ZABIEGI Z TYM SKŁADNIKIEM SĄ PRAWDZIWĄ REWOLUCJĄ W PIELNĘGNACJ ANTI-AGING.

COLLAGEN IS RESPONSIBLE FOR THE FLEXIBILITY AND FIRMNESS OF OUR SKIN. WHEN WE ARE AROUND 25 YEARS OF AGE, THE LEVELS OF COLLAGEN PRODUCED BY OUR ORGANISM START DECREASING. THEREFORE, BEAUTY PRODUCTS AND TREATMENTS CONTAINING THIS INGREDIENT ARE OF PARAMOUNT IMPORTANCE IN OUR ANTI-AGING EFFORTS.

CENNY SKŁADNIK JAK NATURALNY

Kolagen Aktywny, czyli taki pozyskiwany ze skóry ryb, nie jest poddawany procesom podgrzewania – dzięki czemu zachowuje wyjątkową trójhelisową budowę, która jest zbliżona do kolagenu naturalnie występującego w naszej skórze. Cząsteczki kolagenu pod wpływem temperatury naszego ciała, rozpadają się na mniejsze peptydy, a te wnikają w skórę, działając na kilka sposobów. Po pierwsze łączą się z brakującymi włóknami kolagenowymi, po drugie wysyłają sygnał zmuszający organizm do jego produkcji.

EKSPANSJA PRAEL

Marka PRAEL przebojem zaistniała na zagranicznych rynkach. Wszystko zaczęło się w dalekiej Azji, gdzie europejskie kosmetyki najwyższej jakości zostały bardzo dobrze przyjęte. Ostatnio PRAEL podbija rynki bliskiego wschodu, a to za sprawą jednej z największych piosenkarek arabskiego świata – Ahlam Al Shamsi. Artystka przez przypadek natknęła się na markę, w której zakochała się od pierwszego kontaktu.W 2017 roku marka zadebiutowała w Polsce z pierwszym flagowym butikiem w tej części świata, który znajduje się przy ulicy Mokotowskiej 52 w samym centrum Warszawy. W salonie można zapoznać się z większością produktów marki. W ofercie dostępne są m.in. kompleksowa linia pielęgnacji od oczyszczenia, poprzez nawilżenie aż do ochrony przeciwsłonecznej skóry.

W POSZUKIWANIU INNOWACJI

Końcówka roku to dla marki PRAEL przełomowy czas ze względu na debiut pierwszego w historii marki serum pod oczy. Produkt zaskakuje unikatową recepturą wolną od silikonów i konserwantów. Luksusowe liftingujące i przeciwzmarszczkowe serum pod oczy wzbogacone zostało czystym złotem. Kosmetyk zawiera naturalne ekstrakty z alg, które mają cenne właściwości przeciwutleniające. W jego skład wchodzi także rewolucyjny peptyd wzmacniający kolagen, który wzmacnia barierę ochronną skóry oraz nadaje jej ton i jędrność.

THE PRECIOUS INGREDIENT AT ITS MOST NATURAL

Active Collagen, which is the one sourced from fish skin, is not subjected to warming processes and thus it is able to keep its special triple helix structure, which is similar to the one naturally present in our skin. Due to our body's temperature, collagen particles fall to smaller peptides, which permeate our skin in various ways. Firstly, they connect with missing collagen fibres, and secondly, they send a signal to the organism to produce more collagen.

PRAEL'S EXPANSION

The PRAEL brand has taken foreign markets by storm. The expansion started in East Asia, where the European beauty products of the highest quality received a warm welcome. More recently, PRAEL has been conquering the markets of the Middle East owing to one of the most famous singers of the Arab world: Ahlam Al Shamsi. The artist discovered the brand by accident and fell in love at first sight. The brand entered the Polish market in 2017 when it opened its first flagship boutique in this part of the world. It is located at 52 Mokotowska Street in Warsaw, where you can find most of the company's products. The offer includes, among others, a comprehensive line of skincare products: from cleansing, through moisturising to sun protection.

IN SEARCH OF INNOVATION

The end of the year is a revolutionary time for PRAEL due to the historical debut of its first eye serum. The product surprises with a unique formula that is free from silicon and preservatives. This luxurious lifting and anti-wrinkle serum has been enriched with pure gold. The product also contains natural algae extracts, which have precious antioxidizing properties, as well as a revolutionary collagen-strengthening peptide, which reinforces our skin's protective barrier and gives it the right tone and firmness.

Mokotowska 52, Warszawa
Tel. +48 728 498 122

Z pełną ofertą marki można zapoznać się na www.praelskincare.com

TOP 10 PAWEŁ BORKOWSKI

TOP 10
PAWEŁ BORKOWSKI

NA NASZĄ ANKIETĘ ODPOWIADA PAWEŁ BORKOWSKI, MAKIJAŻYSTA MARKI ESTEE LAUDER.

ESTEE LAUDER'S MAKE-UP ARTIST PAWEŁ BORKOWSKI ANSWERS THE QUESTIONS IN OUR SURVEY.

NAJBARDZIEJ W MOJEJ PRACY LUBIĘ...
Jest wiele aspektów, które bardzo cenię, przede wszystkim jest to zadowolenie moich Klientek po wspólnych warsztatach makijażowych, uwielbiam swobodę działania w kreowaniu wizerunku kobiet, które darzą mnie olbrzymim zaufaniem.

NIE ROZSTAJĘ SIĘ Z...
Absolutnie nigdy nie rozstaję się z moimi pędzlami, które są podstawowym narzędziem mojej pracy. Noszę ze sobą także puder w kamieniu, korektor, czerwoną pomadkę i tusz do rzęs... oczywiście nie dla mnie, ale dla kobiety będącej w moim towarzystwie i być może potrzebującej szybkiego makijażu flash. Zawsze muszę mieć w torbie perfumy Toma Forda.

MÓJ STYL WYRÓŻNIA...
Klasyka, jestem klasykiem z krwi i kości, bo wszystko co jest klasyczne jest ponadczasowe, tak jak wspomniana wcześniej czerwona pomadka.

OSOBA Z BRANŻY, KTÓRA MNIE INSPIRUJE...
Tom Ford jest dla mnie absolutnym autorytetem który potrafi interpretować styl i klasę na wiele sposobów i zawsze jest to trafiona interpretacja.

MOJE ODKRYCIE KOSMETYCZNE...
Pracując w branży kosmetycznej nic nie jest w stanie mnie zaskoczyć, ale jest jeden produkt, który uważam za must have - to bloker miejski filtr SPF 45 z linii Perfectionist Pro Estee Lauder, który chroni skórę przed fotostarzeniem.

ULUBIONY RYTUAŁ...
Cotygodniowy (piątkowy) rytuał pielęgnacyjny z udziałem produktów złuszczających naskórek, tj. Perfectionist Pro Instatnt Resurfacing Peel Estee Lauder.

GADŻET, KTÓRY POWINIEN MIEĆ KAŻDY...
Specjalny masażer drenujący pod oczy, zakończony kulką ze stali chirurgicznej, która jest zawsze zimna, aby niwelować opuchnięcia pod oczami.

MIEJSCE, DO KTÓREGO CHĘTNIE WRACAM...
Takich miejsc jest bardzo wiele... ale najbardziej ładuję baterie odwiedzając Pałac w Korczewie nad Bugiem, to jest niezwykłe miejsce.

WHAT DO YOU LIKE THE MOST ABOUT YOUR JOB?
There are many aspects of my job that I value a lot, however, it's my clients' satisfaction after our make-up workshops that matters to me the most. I like the freedom of workingwith women who trust me with their image.

WHAT DO YOU NEVER PART WITH?
I absolutely never part with my brushes, which are the basic tools in my work. I also always take compact powder, a concealer, a red lipstick and eye mascara with me. Not for myself, of course, but for a woman who is with me and may need a quick make-up session. I never part with Tom Ford perfumes either.

WHAT MAKES YOUR STYLE STAND OUT?
Classic elements. I'm a big fan of everything that's classic, because it's timeless. Just like the red lipstick I mentioned before

WHICH PERSON FROM YOUR INDUSTRY INSPIRES YOU THE MOST?
Tom Ford is the biggest authority for me. He has the ability to interpret style and class in various ways and his interpretations are always on point.

WHAT IS YOUR GREATEST DISCOVERY AMONG BEAUTY PRODUCTS?
Since I work in the cosmetics industry, nothing can surprise me. Still, there is one product that, in my opinion, is a must-have for everyone. It's Estee Lauder's SPF 45 City Block of the Perfectionist Pro line, which protects your skin against photoaging.

WHAT IS YOUR FAVOURITE RITUAL?
It's my Friday skincare ritual with the use of exfoliating products, namely Estee Lauder's Perfectionist Pro Instant Resurfacing Peel.

WHAT IS THE MUST-HAVE GADGET FOR EVERYONE?
A special drainage massager with a surgical steel ball, which is always cold and helps you get rid of eye bags.

WHAT IS THE PLACE THAT YOU OFTEN COME BACK TO?
There are lots of such places. However, the place I like visiting the most is the palace in Korczew upon Bug. It's an extraordinary place.

SENSUAL PUBLISHING HOUSE

ZMYSŁOWE WYDAWNICTWO

ZAMIAST KSIĄŻEK WYDAJE PERFUMY. AUTORAMI SĄ NAJLEPSI PERFUMIARZE ŚWIATA. NA KAŻDĄ NOWĄ „PUBLIKACJĘ" FANI WYRAFINOWANYCH ZAPACHÓW CZEKAJĄ Z ZAPARTYM TCHEM. ZA WSZYSTKIM STOI JEDEN CZŁOWIEK, NAZYWANY OJCEM CHRZESTNYM NOWOCZESNEGO PERFUMIARSTWA: FRÉDÉRIC MALLE.

INSTEAD OF BOOKS, IT PUBLISHES PERFUMES. THEIR AUTHORS ARE THE BEST PERFUMERS IN THE WORLD. EVERY NEW "PUBLICATION" IS AWAITED WITH IMPATIENCE BY FANS OF SOPHISTICATED FRAGRANCES. THERE IS ONE MAN BEHIND ALL THIS. HE IS CALLED THE GODFATHER OF THE MODERN PERFUMERY AND HIS NAME IS FRÉDÉRIC MALLE.

Editions de Parfumsto inaczej dom perfumeryjny, w którym perfumy są tworzone i publikowane jako unikatowe dzieła sztuki. Frédéric Malle, redaktor naczelny i wydawca, daje swoim perfumiarzom wolność i materiały, nie ograniczając ich talentu. Ich nazwiska jako autorów, widnieją na etykietach zapachów. Życiowa miłość Frédérica Malle to właśnie praca z artystami. „Mógłbym być pewnie architektem albo muzykiem. Ale zawsze byłbym artystą. Tylko sztuka się liczy" wyznaje Malle.

DAMA I KOCHANEK

Portrait of a Lady i French Lover to kultowe już, ponadczasowe zapachy, po mistrzowsku wyjątkowe a jednocześnie niezwykle popularne. To barokowy zapach, który na nowo definiuje zapach róży. Powstał zapach o hipnotycznej sile przyciągającej ludzi jak magnes. Z kolei French Lover (autorem jest Pierre Bourdon) - już samą nazwą budzi konkretne skojarzenia. Tak oczywiste, że w Stanach Zjednoczonych perfumy te dystrybuowane są pod nazwą Boisd'Orage! Bez względu na nazwę - nikt się im nie oprze.

Editions de Parfums means a publishing house of perfume, where perfume is made and published as unique works of art. Frédéric Malle, the editor in chief and the publisher, gives his perfumers freedom and materials without limiting their talents. The names of the authors can be found on the bottles. Working with artists is the love of Frédéric Malle's life. I could be an architect or a musician, but I would always be an artist. It is only art that matters, says Malle.

A LADY AND A LOVER

Portrait of a Lady and French Lover are considered iconic and timeless fragrances. They are extremely popular and unique masterpieces. The former is a Baroque fragrance that redefines the smell of a rose. Its hypnotic force attracts like a magnet. As for the latter (whose author is Pierre Bourdon), the name speaks for itself. It brings such obvious associations that in the US it is sold under the name of Bois d'Orage! No matter the name, no one can resist the temptation.

WYPRAWA NA BLISKI WSCHÓD

Ten kierunek od zawsze fascynował Frédérica Malle, a w ciągu ostatnich lat jego wydawnictwo wypuściło kilka niezwykłych zapachów oddających mu hołd. Najnowsze z nich to: Promise, autorstwa Dominique Ropion'a, Dawn stworzony przez Carlosa Benaim oraz The Moon, którego twórcą jest Julien Rasquinet. Promiseto pochwała rygorystycznego kodeksu honorowego, który reguluje składanie innym ludziom obietnic. Z kolei Dawn jest jak brzask rozpraszający ciemną noc. Ten zapach to alegoria spokoju i samotności pierwszych chwil dnia. The Moonjest to adoracją księżycowego nowiu. Mamy tu ciepłe bogactwo aromatów róży, oud i kadzidłowca. Wszystko skąpane w obfitości dojrzałych czerwonych jagód i owocowego tytoniu palonego w tych regionach w tradycyjnej sziszy.

A TRIP TO THE MIDDLE EAST

This part of the world has always fascinated Frédéric Malle. Within the last few years, his publishing house has released several unique fragrances that pay homage to this region. The newest ones are: Promise by Dominique Ropion, Dawnby Carlos Benaim and The Moon, by Julien Rasquinet. Promise epitomises the praise of a rigorous code of honour that regulates the fulfilment of the promises we make to others. Dawn is like the first rays of sunlight that disperse the darkness of the night. This fragrance is an allegory of the calmness and the solitude that we feel in the first moments of a new day. The Moon is an adoration of new moon. It consists of warm aromas of rose, oud and boswellia bathed in the abundance of red berries and fruit-flavoured tobacco smoked in the region by means of the traditional shisha.

RÓŻA JEST RÓŻĄ

Ostatnia nowość Editions de Parfumsto kompozycja Rose&Cuir. Zapach buntu. Ale tak eleganckiej i wyrafinowanej rewolucji chyba jeszcze nie było. Twórcą Rose&Cui jest genialny Jean-Claude Ellena. Jego kunszt sprawia, że każde z jego dzieł jest natychmiast rozpoznawalne. Rose&Cuir mają wszystkie cechy charakterystyczne dla stylu Jean-Claude'a: są wyjątkowo zredukowane i złożone z kilku starannie dobranych składników. Jednak jego charakterystyczny, niemal szeptany minimalizm nabiera tu zdecydowanie nowego tonu.

NASTRÓJ TO LUKSUS

Frédéric Malle oferuje także linie pielęgnacyjne kompatybilne do zapachów - znajdują się tu m.in. bogate masła do ciała, orzeźwiające żele i kremy pod prysznic, mgły do włosów i perfumowane mydła. Na osobny artykuł zasługują świece tej marki, w ręcznie odlewanej porcelanie, z zapachami skomponowanym z równą starannością jak w przypadku perfum „Nie chcę iść na żaden kompromis" oznajmia Malle." Ale perfumy są bardzo podobne do designu. To tak zwana sztuka użytkowa. Coś pomiędzy sztuką i rzemiosłem. To komercyjna sztuka, tak jak filmy to sztuka komercyjna. Są świetni reżyserzy filmowi, są świetni artyści, ale zawsze istnieje wizja sprzedaży. Gdy robisz film, nie robisz go przecież dla jednej osoby. Tak samo jest z perfumami."

FREDERIC MALLE W POLSCE

Zapachy Editions de Parfums Frédéric Malle dostępne są w sieci kultowych neoperfumerii GaliLu. Nowoczesna elegancja, jakości wysmakowany styl - to cechy wspólne dla GaliLu i Frédérica Malle, dzięki temu obie marki wspaniale do siebie pasują. Frédéric Malle podkreśla: „Pracuję tylko z najlepszymi". A GaliLu zapraszając dodaje: „Z nami jest piękniej".

A ROSE IS A ROSE

The latest novelty published by Editions de Parfumsis a composition named Rose&Cuir. It is a fragrance of rebellion, although there has never been such an elegant and sophisticated revolution. The creator of Rose&Cuir is the brilliant Jean-Claude Ellena. His artistry makes all the fragrances that he creates instantly recognisable. Rose&Cuir has all the elements that are so characteristic of Jean-Claude's style: they are uniquely minimalistic and consist of only a few carefully chosen ingredients. However, this characteristic and almost whispered minimalism takes an entirely new tone here.

AMBIENCE IS LUXURY

Frédéric Malle also offers other beauty products compatible with his fragrances: rich body butters, refreshing shower gels and creams, hair mists and perfumed soaps. Candles produced by the brand could make a subject for a separate magazine article. They are sold in hand-made porcelain and contain fragrances composed with as much attention to details as in the case of perfumes. I don't want any compromise, nevertheless, making perfumes is like the art of design, says Malle. It is so-called applied arts: something between art and craft. It's commercial art, just like making films. There are great film directors and artists, but then there is always the sales, too. When you make a film, you don't make it for one person only. The same happens in the case of perfumes.

FREDERIC MALLE IN POLAND

Editions de Parfums Frédéric Malle fragrances are available in the iconic GaliLu neoperfumeries. Modern elegance, quality and sophisticated style: these are the features that GaliLu and Frédéric Malle have in common. Owing to these three characteristics both brands match perfectly. Frédéric Malle always says: I work with the best ones only, and GaliLu adds: It is more beautiful with us.

FOREO LUNA MINI 3, MINI DEVICE WITH MAXI EFFECTS

FOREO

LUNA MINI 3, MINI URZĄDZENIE MAXI EFEKTY

LUNA MINI 3 TO NAJNOWSZA ODSŁONA KULTOWEJ SZCZOTECZKI DO TWARZY Z SERII LUNA OD MARKI FOREO.

LUNA MINI 3 IS THE LATEST EDITION OF THE WELL-KNOWN FACE BRUSH LUNA BY FOREO.

Posiada 12 poziomów intensywności, soniczne pulsacje T-Sonic i podwójną powierzchnię oczyszczającą, która doskonale dopasuje się do indywidualnych potrzeb pielęgnacji skóry. Nowy, szwedzki design ma większą powierzchnię oczyszczającą, dłuższe i bardziej miękkie silikonowe wypustki. Łącząc się z aplikacją FOREO For You, LUNA mini 3 zyskuje dodatkowe funkcje takie jak: opcja „Znajdź moją LUNĘ" - na wypadek, gdybyśmy zapomnieli, gdzie została odłożona czy możliwość ustawienia poziomu intensywności pulsacji. Dodatkowo aplikacja na bieżąco aktualizuje urządzenie. Dla osób zabieganych idealnym rozwiązaniem jest nowy tryb Glow Boost, który umożliwia wykonanie oczyszczania w 30 sekund. A to wszystko, by zapewnić jeszcze lepsze i głębsze oczyszczanie twarzy.

It has 12 intensity levels, T-Sonic pulsations and a dual cleansing surface for a fully customizable skincare experience. The new Swedish design features a larger brush head as well as much softer and longer silicone bristles. Connected with the FOREO For You app, LUNA mini 3 provides new functions such as „Find my LUNA", which may come useful if you ever happen to misplace the brush, or the possibility of adjusting the pulsation intensity level. Additionally, the app updates the device on a regular basis. The new Glow Boost mode, which offers a 30-second cleansing, is a perfect solution for those who are always in a hurry. All this to provide a better and deeper facial cleansing.

WARSAW DENTAL

WARSAW DENTAL CENTER
CENTRUM STOMATOLOGICZNE

POZNAJ WARSAW DENTAL CENTER - NOWOCZESNE CENTRUM STOMATOLOGICZNE, KTÓRE OFERUJE PEŁEN PAKIET USŁUG STOMATOLOGICZNYCH, A PRZY TYM BEZBOLESNY PRZEBIEG LECZENIA DZIĘKI INNOWACYJNYM METODOM.

MEET WARSAW DENTAL CENTER: A MODERN STOMATOLOGY CLINIC OFFERING A FULL RANGE OF DENTAL SERVICES AND TREATMENTS CONDUCTED IN A PAIN-FREE WAY OWING TO THE APPLICATION OF INNOVATIVE METHODS.

Misją Warsaw Dental Center jest zapewnienie pacjentom komfortu, bezpieczeństwa oraz najwyższej jakości usług stomatologicznych. Dbamy o kameralną, miłą i dyskretną atmosferę, oferujemy indywidualne podejście oraz szeroki zakres usług (m.in. z ortodoncji, protetyki, chirurgii, endodencji, czyli leczenia kanałowego, periodentologii, stomatologii estetycznej).

Zespół Warsaw Dental Center ciągle się rozwija i doskonali swoje umiejętności. Pracują dla nas najlepsi specjaliści z doświadczeniem i umiejętnościami na światowym poziomie. Bierzemy udział w wielu szkoleniach, kursach i istotnych wydarzeniach z branży stomatologicznej. Nieustannie poszukujemy innowacji oraz najlepszych rozwiązań w dziedzinie stomatologii, dlatego korzystamy z najlepszego sprzętu i nowoczesnych rozwiązań.

Warsaw Dental Center's mission is to provide its patients with comfort, safety and the highest quality of dental care services. We wish to create private, kind and intimate atmosphere offering individual approach and a wide range of services (e.g. in orthodontics, prosthodontics, surgery, endodontics, periodontology, aesthetic dental medicine and root canal treatment).

Warsaw Dental Center's team members are constantly developing and improving their skills. They are the best specialists with years of experience and world-class skills. We participate in various training sessions and important events in the dental industry. We never stop looking for innovations in our field and that is why we use the best equipment and modern solutions.

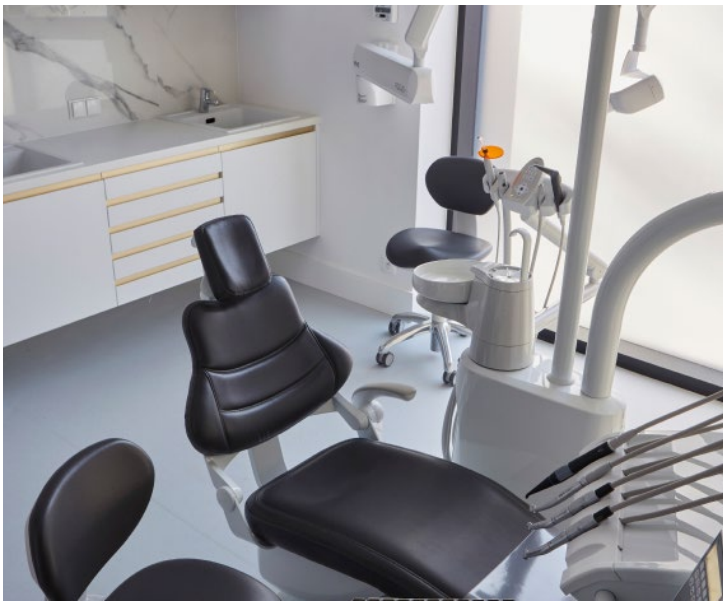
NAGRODA SPECJALNA

Gala BEAUTY STARS

2019

www.warsawdentalcenter.pl

Warsaw Dental Center Sp. Z o.o. Sp. K.,
Ul. Topiel 11, 00-342 Warszawa, NIP: 1182180875
kontakt@warsawdentalcenter.pl | 22 542 18 04



EPOKA

EPOKA TO NOWA RESTAURACJA OTWARTA W HISTORYCZNYM BUDYNKU HOTELU EUROPEJSKIEGO W WARSZAWIE. KONCEPT PRZEDSTAWIĄ JEJ TWÓRCY, SZEF KUCHNI MARCIN PRZYBYSZ ORAZ DYREKTOR RESTAURACJI ANTOINE AZAÏS, W ROZMOWIE Z JUSTYNĄ KOTYLĄ.

EPOKA IS A NEW RESTAURANT LOCATED IN THE HISTORIC BUILDING OF HOTEL EUROPEJSKI IN WARSAW. THE ORIGINATORS: MARCIN PRZYBYSZ, WHO IS THE MASTER CHEF, AND ANTOINE AZAÏS, THE RESTAURANT'S DIRECTOR, ARE TALKING TO JUSTYNA KOTYLA ABOUT THE CONCEPT.

WNĘTRZE RESTAURACJI
Połączenie nowoczesnego designu z zabytkowymi elementami

THE RESTAURANT'S BEAUTIFUL INTERIOR
A combination of modern design and historic elements.

TWÓRCY RESTAURACJI EPOKA
Antoine Azaïs oraz Marcin Przybysz

EPOKA'S ORIGINATORS
Antoine Azaïs oraz Marcin Przybysz

Skąd pomysł na nazwę restauracji i cały jej koncept?
Antoine Azaïs: Restauracja mieści się w budynku z 1857 roku, jednego z najstarszych w Warszawie. Hotel Europejski, nie ucierpiał mocno podczas wojny, dzięki czemu zachowało się wiele zabytkowych elementów. Budynek sam sobą prezentuje różne epoki, co zainspirowało Marcina Przybysza, szefa kuchni Epoki, żeby przekrój tych epok pokazać również „na talerzu".

Marcin Przybysz: Kiedy zobaczyłem to miejsce po raz pierwszy, od razu wiedziałem, że powinniśmy zrobić tutaj coś związanego z historią. Tak powstał koncept menu opartego na przepisach inspirowanych książkami kulinarnymi, ale też dziełami muzyki czy sztuki.

Co chcielibyście przekazać swoim gościom, którzy przychodzą do Waszej restauracji?
A.A. : Ważne jest całe doświadczenie, wnętrza, serwis, nasza selekcja win i kuchnia oczywiście, wszystko ma tak samo wielkie znaczenie. Chcemy, żeby Goście czuli się odpowiednio zaopiekowani, ugoszczeni, pokazujemy cały lokal, staramy się przy tym by atmosfera była bardzo przyjazna. Obsługa jest bardzo profesjonalna, ale też wyluzowana, bezpośrednia. No i kuchnia - polska, tradycyjna, ale dla większości w sposób jakiego Polacy nie pamiętają albo jeszcze nie znają. Każdy szczegół jest dopracowany, mamy polskie talerze, sztućce z Portugalii, szkło z Turcji, kieliszki do wina z Francji. Cała nasza ekipa może opowiedzieć o każdym detalu, historii i pochodzeniu produktów i przedmiotów, które tworzą całość Epoki.

Where did the idea for the restaurant and its concept come from?
Antoine Azais: The restaurant is located in a building constructed in 1857, so one of the oldest buildings in Warsaw. Hotel Europejski wasn't very much destroyed during the war. Therefore, a lot of historic elements remained intact. The building itself represents various epochs, which inspired Marcin Przybysz, our main chef, to show these periods of history also on a plate.

Marcin Przybysz: When I first saw this place, I knew that we should do something connected with history here. This is how the concept of the menu was created. It is based on recipes inspired by cook books but also by music and art.

What do you wish to show the guests visiting your restaurant?
A.A.: The whole experience is very important: the interiors, the service, our selection of wines and of course the kitchen. All of this is equally important. We would like our guests to feel taken care of and entertained, so we show them the whole place. In the meantime we want to create a very friendly atmosphere. The service is professional, but laid-back and direct at the same time. And of course the cuisine: Polish and traditional, however, served in the way that most Polish people don't know or haven't experienced yet. We pay very close attention to all the details. We have Polish plates, Portuguese cutlery, Turkish glassware and French wine glasses. Each member of our team can tell a story of every detail and the history and origin of all the items that come together to create Epoka.

M.P: W Epoce chcemy pokazać jak żyło się kiedyś w Warszawie, jak jadano na salonach, dlaczego Warszawa nazywana była Paryżem Wschodu. Chcemy odczarować percepcję polskiej kuchni przez czasy PRL-u. Wracamy do czasów, kiedy organizowano ogromne bale, jedzono homary, ostrygi. Mamy świadomość, że wielu szefów koncentruje się teraz na polskich produktach, ale u nas ta polskość jest bardziej kosmopolityczna, nie skupiam się na tym, żeby każdy produkt był z Polski, ma po prostu być najlepszy, a w połączeniu z innymi produktami tworzyć przepisy z historycznym polskim rodowodem.

Kuchnię tak, by wyrażała naszą otwartość – na wizyty Gości, spojrzenia przechodniów spacerujących ulicą Ossolińskich. Zachęcamy naszych Gości do wchodzenia do kuchni, rozmów z nami podczas pracy, co daje zupełnie nową perspektywę.

PROJEKTY WNĘTRZ
Odpowiada za nie wybitny architekt i scenograf teatralny Boris Kudlička

THE INTERIORS
Have been designed by the great architect and set designer Boris Kudlička

M.P: In Epoka, we wish to show how life in Warsaw looked like: how people dined in aristocratic houses and why Warsaw was called the Paris of the East. We would like to rediscover the Polish cuisine, whose image was so badly affected by the communist times. We are coming back to the times of the grand balls during which lobsters and oysters were served. We are aware that a lot of chefs are focusing on Polish products at the moment, however, for us the Polishness is more cosmopolitan. I don't want all products to be 100% Polish: I want them to be the best and to create historically Polish food in combination with other ingredients.

As for the kitchen itself, we have designed it to show our openness to our guests' visits and to passers-by's looks. We encourage our guests to enter the kitchen and to talk to us while we're working. It gives them a whole new perspective.

Do you go against the grain when it comes to the current Polish culinary trends?
M.P.: We try not to look at other trends, but I think

Czyli idziecie pod prąd trendom kulinarnym, panującym obecnie w Polsce?
M.P. Staramy nie oglądać się na inne trendy, ale wydaje mi się, że to co robimy w Epoce jest unikatowe i nikt w Polsce nie odważył się jeszcze na taki kierunek. W kontakcie z Gośćmi staramy się łamać tę barierę sztywności, w tym celu zdjęliśmy obrusy ze stołów, mamy super klimatyczny serwis, żywszą muzykę, kucharze bardzo często wychodzą na salę. Robimy taki fine dining trochę pomieszany z casualem, ale w najlepszej możliwej jakości. Bardzo nam zależy na przyjaznej atmosferze, żeby pokazać, że fine dining musi kojarzyć się z garniturem czy eleganckimi sukniami. Chcemy, żeby to było fajne doświadczenie, którego nie trzeba się bać. Nie ma u nas kuchni molekularnej, kawałek mięsa jest mięsem, ryba jest rybą, wracamy do korzeni, np. żywego ognia, dania serwujemy tylko na porcelanie tak jak to było kiedyś.

Dużo wspominacie o serwisie, o ludziach pracujących na sali z gośćmi, jak bardzo jest to ważne?
A.A. Jeśli kuchnia jest świetna, ale obsługa jest pasywna, to jest to prosty sposób, by zepsuć całą przyjemność i efekt. Chcemy, żeby goście czuli się na tyle dobrze, żeby nie krępowali się pytać i prosić o rzeczy, których nie mamy – chętnie przygotujemy dla nich pozycje spoza karty, a także spełnimy ich zachcianki. Mamy młodą ekipę, która interesuje się gastronomią, ale też kulturą, sztuką, historią. To ludzie interesujący sami w sobie, ale także zainteresowani życiem, wydarzeniami na świecie – dbamy o ich zadowolenie z pracy, atmosferę. Dzięki temu czują się ważnym elementem całości i budują świetne relacje z Gośćmi, którzy to doceniają.

that what we do in Epoka is unique and no one else in this country has been brave enough to take this direction so far. In our contact with the guests, we strive to break that barrier of stiffness. That is why we decided to take tablecloths off our tables. We have a unique service, livelier music and our cooks go out to the floor more often. We mix fine and casual dining while taking care of the highest possible quality. We really care about friendly atmosphere and wish to show that fine dining doesn't require suits or elegant dresses. We want it to be a pleasant experience and nothing to fear. We don't serve molecular dishes: our meat is meat and the fish we serve is fish. We're coming back to the roots by using open fire and serving our dishes on china plates, just like in the good old days.

You talk a lot about the service and the people working on the floor close to your guests. How important is it?
A.A.: When the food is great but the service is bad and passive, it is a perfect way to spoil the whole experience. We would like our guests to feel relaxed enough to ask for the things we don't have. We will be happy to make them something that's not in the menu and satisfy their cravings. Our team is young and they're interested in gastronomy as well as culture, art and history. These are interesting people curious about life and what's going on around the world. We pay close attention to their work satisfaction and the atmosphere. In this way we make sure that they feel an important part of the place and build brilliant relations with the guests who appreciate what they do.

OTWARTA KUCHNIA
Można ją zwiedzić przy okazji wizyty w restauracji

OPEN KITCHEN
Can be visited by the restaurant's guests

BAR Z WIDOCZNĄ ZA NIM DEKORACJĄ
Inspirowaną starymi warszawskimi drzwiami

THE BAR WITH A DECORATIVE ELEMENT
Inspired by old Warsaw door

CHEF'S TABLE
Specjalne miejsce, z którego można bezpośrednio podziwiać pracę kucharzy

CHEF'S TABLE
A special place where we can admire the work of the cooks

Menu w Epoce też jest dość nietypowe, możecie wyjaśnić o co w nim chodzi?
A.A. Menu składa się z przepisów, pod którymi widnieje data wydania książki kucharskiej, z której pochodzą. Goście mogą wybrać 10, 15 lub 20 przepisów, chodzi nam o to żeby mieli pełny obraz konceptu Marcina.

M.P. Stare przepisy (najstarszy w obecnej karcie pochodzi z 1682 roku i pochodzi z pierwszej polskiej książki kulinarnej, *Compendiumferculorum*, napisanej przez Stanisława Czarneckiego) traktujemy jako inspiracje, interpretujemy je na własny sposób. Wiadomo, że produkty są mniej więcej zbliżone, ale my staramy się mimo wszystko pokazać je w nowej wersji.

Kto Cię najbardziej inspiruje i skąd czerpiesz ciągłą motywację do gotowania?
M.P. Jedną z takich osób, pod względem charyzmy i wszystkiego co tworzy wokół siebie jest Massimo Bottura. Drugą na pewno Rasmus Kofoed z restauracji Geranium, jego perfekcja i techniki, których używa są na najwyższym poziomie. Tak naprawdę jest masa takich osób. Gotowanie to jest taka dziedzina, w której proces kreacji jest nieskończony. Jest tyle nowych trendów, nowych pomysłów, technik. Uważam, że nie istnieje danie idealne, każdy przepis można ulepszyć. Wielcy kucharze, jak chociażby Adam Ducas, mimo swojego wieku - ciągle robią nowe rzeczy. Zawsze można zmienić style, obrać nowe kierunki, jeśli tylko się chce to nie ma możliwości, by się tym znudzić.

Co jest największym wyzwaniem w pracy w kuchni?

The menu is also unique. Can you explain how it works?
A.A.: The menu consists of recipes with the publication dates of the cook books they come from. Our guests can choose 10, 15 or 20 recipes. We would like them to have a full view of the concept created by Marcin.

M.P.: Old recipes (the oldest one in the menu comes from 1682 and was taken from the first Polish cook book written by Stanislaw Czarnecki entitled Compendium ferculorum)serve as inspirations and we interpret them in our own way. The products used in the recipes and the dishes themselves are more or less the same, nevertheless, we try to show them in a new version.

Who is your main inspiration and how do you find your motivation to cook?
M.P.: One of such people is Massimo Bottura. It's because of his charisma and everything that he creates around himself. Another one is Rasmus Kofoed from the Geranium restaurant. His perfection and the techniques he uses are of the highest quality. In fact, there's a lot of such people. Cooking is a domain where the process of creation is infinite. There are so many new trends, ideas and techniques. I personally believe that there is no such thing as a perfect dish. Every single recipe can be improved. Great chefs, like, for example, Adam Ducas, continue to create new things despite their old age. One can always change their style and choose new directions. You just need to want to change. You can't get bored with cooking.

PROJEKTY WNĘTRZ
Odpowiada za nie wybitny architekt i scenograf teatralny Boris Kudlička

THE INTERIORS
Have been designed by the great architect and set designer Boris Kudlička

M. P. Wiele osób twierdzi, że do pracy w charakterze szefa kuchni trzeba się urodzić, troszkę się z tym nie zgodzę, ponieważ ludzie w tej branży są naprawdę bardzo różni. Na pewno trzeba umieć budować zespoły, złożone z takich właśnie indywidualistów. W gastronomii to jest najważniejsze, ja bez swoich ludzi niczego bym nie zrobił, oni wykonują 99% pracy na codzień. Oczywiście to jawymyślam dania, ale to zespół później je odtwarza. Natomiast dla kucharza, na pewno najważniejsza jest determinacja, zaangażowanie i ciężka praca, w różnych porachi po kilkanaście godzin dziennie, co wiąże z wieloma wyrzeczeniami. Mimo wszystko warto, ja ciężko pracowałem całe życie, i to się opłaciło.

Celujecie w gwiazdkę Michelin?
A.A. Nie jest to cel, który przyświeca naszym działaniom. Nasz nadrzędny cel to sala pełna zadowolonych gości. Chcemy, żeby każdy wychodził od nas z wielkim uśmiechem na twarzy.

M.P. Dokładnie, chociaż wiadomo, że jak dostaniemy gwiazdkę, to jej nie oddamy (śmiech). Dla każdego kucharza gwiazdka to spełnienie marzeń, ale my tworząc to miejsce chcieliśmy zrobić po prostu restaurację na najwyższym, zachodnim poziomie, opierając się jednocześnie na historycznej polskiej kuchni, z której osiągnięć powinniśmy być dumni, a nie wszyscy mamy jej świadomość. Mam poczucie, że ten cel się udał i z tego jesteśmy bardzo zadowoleni.

What is the greatest challenge in your work in the kitchen?
M. P.: Many people claim that you have to be a natural born chef. I can't quite agree because people in this trade are so different from one another. You definitely need to have the ability to create teams made up from such individualists. This is the most important thing in gastronomy. Without my people, I would never be able to do anything. They do 99% per cent of my daily work. Of course it is me who comes up with the dishes, but it is the team who recreate them. As for being a cook, determination, commitment and hard work are key. You work at different times of day and often for more than 10 hours, which requires a lot of self-sacrifice. Nevertheless, it's worth it. I worked hard all my life and it paid off.

Is a Michelin star your goal?
A.A.: It is not something we focus on. The main goal is to have a restaurant full of satisfied guests. We would like everyone to leave this place with a big smile on their face.

M.P.: Exactly. Although, once we get the star, we'll never give it back (laughs). A Michelin star is a dream come true for every chef. However, what we wanted to create in the first place was a restaurant at the highest Western level based on the traditional Polish cuisine that we should be proud of but not all of us are familiar with. I feel that we have succeeded and we're very proud of it.

WINE THAT REFLECTS OUR TIMES

WINO NA MIARĘ NASZYCH CZASÓW

PANUJĄCY OBECNIE SILNY TREND NA BYCIE EKO DOTYKA WIELU DZIEDZIN NASZEGO ŻYCIA. MAMY CORAZ WIĘKSZĄ ŚWIADOMOŚĆ, ŻE JEDNYM Z NAJWIĘKSZYCH WYZWAŃ LUDZKOŚCI JEST DBANIE O ŚRODOWISKO NATURALNE. ABY PÓJŚĆ DO PRZODU, MUSIMY SPOJRZEĆ WSTECZ, DO CZASÓW KIEDY LUDZIE ŻYLI W WIĘKSZEJ SYMBIOZIE Z NATURĄ.

THE CURRENT ECOLOGICAL TRENDS INFLUENCE VARIOUS ASPECTS OF OUR LIFE. NOW WE KNOW THAT ONE OF THE BIGGEST CHALLENGES HUMANITY IS FACING IS TAKING CARE OF THE NATURAL ENVIRONMENT. WE NEED TO TAKE A LOOK BACK IN ORDER TO MOVE AHEAD, AT THE PAST, IN WHICH PEOPLE LIVED IN SYMBIOSIS WITH THE SURROUNDING NATURE.

Wten jak ważny trend świetnie wpisują się wina z upraw ekologicznych i biodynamicznych, czyli takie, w których ingerencja człowieka jest ograniczona i kontrolowana. Jeszcze kilka lat temu, te wina były uznawane za ciekawostkę, niewiele osób brało je na poważnie. Obecnie, zdrowych winnic jest na świecie coraz więcej, a wina w nich produkowane zyskują na jakości z każdym rokiem. Większe walory zdrowotne i szanowanie natury, to nie jedyne pozytywne aspekty tego typu win - są one autentyczne i oddają charakter miejsca, z którego pochodzą.

Ekologiczne, biodynamiczne, naturalne - tych słów często używa się wymiennie, są jednak między nimi pewne różnice. Wina ekologiczne, czyli takie, przy których nie używa się chemicznych środków ochrony roślin, odchwaszczanie odbywa się ręcznie, a nawozy i użyźniacze są wyłącznie pochodzenia naturalnego. Można jednak używać siarki, z tym, że w dużo mniejszej ilości niż w winach produkowanych konwencjonalnie. Zamiennie można również nazywać takie wina biologicznymi lub organicznymi. Produkcja win biodynamicznych natomiast jest dużo bardziej restrykcyjna. Poza wszystkimi wymogami jakie obowiązują przy winach eko, czerpie z kosmologii i filozofii. Wszystkie prace w winnicy odbywają się według faz księżyca i układu planet. Do uprawy używa się homeopatycznych preparatów sporządzanych z roślin i ziół również rosnących w winnicy, kluczowa jest zatem bioróżnorodność.

Wina z tak prowadzonych upraw mogą mieć bardzo różny styl, od klasycznych, nawiązujących do win konwencjonalnych, po dzikie butelki pełne mętnego osadu. Ich styl zależy od tego, co wydarzy się z gronami kiedy opuszczą już winny krzew. Wina naturalne to takie, do których na tym etapie nic nie dodano i niczego z nich nie ujęto. Takie wina są produkowane pradawnymi metodami, nie są filtrowane, a więc w butelce pozostaje charakterystyczny osad, nie mają również dodatków siarki. Dla jasności, same siarczany w winie mają za zadanie konserwować wino, działają bakteriobójczo i zapobiegają nadmiernej ingerencji tlenu, w ograniczonej ilości nie są szkodliwe dla zdrowia.

Wines from ecological and biodynamic vineyards, where human interference is limited or controlled, follow this significant trend. Only a few years ago, such wines were a mere curiosity, not taken seriously by many. These days, the so-called healthy vineyards are growing in number and the wines they produce are improving in quality every year. However, better health values and respect for nature are not the only positive aspects of these wines: they are also authentic and embody the character of the place they come from.

Ecological, biodynamic, natural: these words are often used interchangeably, nevertheless, there are significant differences among them. Ecological wines are made without the use of harsh chemicals while weeding is done by hand and the only fertilisers used are natural. It is acceptable to use sulphur, however, in much smaller amounts that in the production of conventional wines. Ecological wines can also be called biological or organic. The production of biodynamic wines is much more restrictive. Apart from all the requirements that need to be fulfilled in the case of ecological wines, biodynamic ones draw upon cosmology and philosophy. All of the work in such vineyards is done in accordance with lunar phases and planet positions. The crops are treated with homeopathic substances made from plants and herbs that grow in the same vineyard. Therefore, biodiversity is key here.

Wines produced in this way can vary in style: from classic ones that resemble conventional wines to wild ones with bottles full of murky sediment. Their style depends on what happens with the grapes once they have been picked from the vine. In the production of natural wines nothing is added or subtracted at this point. Such wines are produced by means of ancient methods. They are not filtered; therefore, there is characteristic sediment at the bottom of each bottle. No sulphur is added either. Just to be clear, sulphates are used in order to preserve wine, they are bactericidal and prevent excessive interference of oxygen. In such small amounts, they are not harmful to our health.

Świetnym przykładem wina naturalnego jest Pet-nat, czyli wino musujące wytwarzane najstarszą znaną metodą produkcji musiaków, w której po prostu zamyka się je w butelce kiedy jeszcze nie skończyło fermentować. Wszystko co potem się wydarzy jest już poza kontrolą winiarza. Fermentacja w którymś momencie się kończy i tak powstają bąble, uwielbiane przez wszystkich winomanów. Innym przykładem są wina, które dojrzewają w amforach, tak zwanych kwewri. Pochodzą one z Gruzji, która jest kolebką winiarstwa. Te gliniane naczynia służyły tam do wyrobu wina od zarania dziejów. Dzisiaj wróciły do łask, i z powodzeniem używa się ich znów w wielu winiarskich regionach.

Wiedza na temat wina jest nieskończona, nie łatwo jest dokonać świadomego wyboru przy zakupach. Warto zostawić go ekspertowi, który pomoże wybrać to co godne i uwagi w dodatku opowie dlaczego tak jest. Zapraszamy do klubu dla miłośników wina Winebox, dla wszystkich, którzy lubią odkrywać nowe smaki i aromaty. Klubowicze będą mieli możliwość zamawiania zestawów winnych, pieczołowicie skomponowanych z wybranych butelek od różnych importerów w Polsce, przez niezależnego eksperta. Nie zabraknie zarówno win eko i naturalnych, ale też wielkich klasyków i win zaskakujących. Jedna rzecz jest pewna - wszystkie wina będą wyjątkowe.

A perfect example of natural wine is Pet-nat, which is produced by means of the oldest known method of semi-sparkling wine production where wine is corked in a bottle before it has stopped fermenting. Everything that happens after is out of the winemaker's control. Fermentation stops at some point and this is how the bubbles, which are so much adored by wine lovers, are created. There are also wines produced in amphorae, also called kvevri. They come from Georgia, which is regarded as the cradle of winemaking. These clay vessels have been used in Georgia since the beginning of time. They have recently gained popularity again and are frequently used in numerous wine regions.

However, the amount of information about wine is overwhelming and it is not easy to make a conscious choice while shopping. Therefore, it is advisable to trust an expert, who can help us choose the right wine and will be able to justify the choice. Welcome to Winebox: a club for those wine lovers who crave for new tastes and aromas. Club members will be able to order sets of wines carefully picked by an independent expert and coming from various importers in Poland. There will be plenty of ecological and natural wines as well as all-time classics and also those that will come as a real surprise. One thing is for sure: all of them will be special.

Zapraszamy do zapisów do klubu Wine Box pod adresem: www.winebox.com.pl.

Come and join Wine Box by clicking on this link: www.winebox.com.pl.

Z dumą produkowany w Polsce

Proudly produced in Poland

ODA BISTRO
– SERCE NA TALERZU

GDYBY ODA BISTRO BYŁA UTWOREM LITERACKIM, BYŁABY ODĄ DO MIŁOŚCI DO JEDZENIA. KONCEPT TEGO WYJĄTKOWEGO, WROCŁAWSKIEGO MIEJSCA TO ŚWIETNIE KARMIĆ W NIEFORMALNEJ ATMOSFERZE, PROSTO I SZCZERZE, A PRZY TYM CIEKAWIE.

IF ODA BISTRO WERE A LITERARY PIECE, IT WOULD BE AN ODE TO THE LOVE OF FOOD. THE IDEA BEHIND THIS SPECIAL PLACE IN WROCLAW IS TO SERVE EXQUISITE DISHES IN AN INFORMAL ATMOSPHERE: IN A SIMPLE AND HONEST BUT INTERESTING WAY.

fot. Marta Boska

fot. Marta Boska

Mój faworyt: deser grzybowy z czeskim Pinot Noir

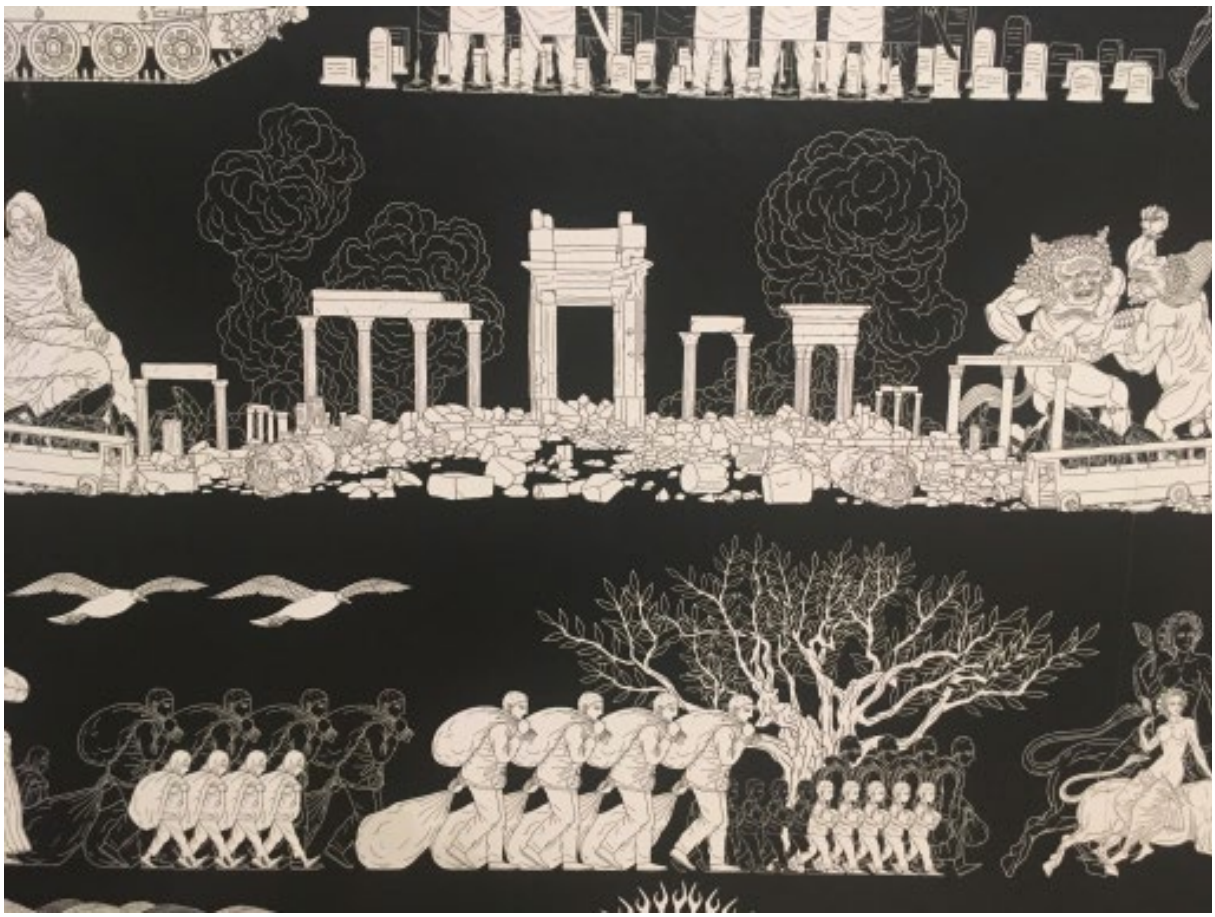
My favourite: mushroom desert with Czech Pinot Noir

Miejsce jest pełne ciepła i gościnności, wystarczy spędzić tam kilka minut i już wiadomo, że jego twórcy kochają to co robią i dzielą się ze swoimi gośćmi tym, co najlepsze. Kuchnią kieruje dwoje kucharzy: Adrian Bęben (pomysłodawca) oraz Beata Ługowska, na Sali króluje Iza Iskierka - pasjonatka wina, a managerem jest Małgorzata Miszczuk. Ideą tworzenia dań jest szanowanie produktu i polskiej tradycji, która pokazywana jest w oryginalny sposób. Szacunkiem darzy się też naturę, wybierając warzywa z upraw organicznych oraz mięso i inne składniki od sprawdzonych, lokalnych dostawców. Menu jest tylko w wersji degustacyjnej, z możliwością wyboru ilości dań, od trzech do sześciu. Dzięki takiemu podejściu mniej jedzenia zostaje zmarnowane, a dania są totalnie dopieszczone. Na uwagę zasługują też oryginalne, świetnie dobrane i oczywiście naturalne wina, w większości od małych producentów, często wręcz garażowych winiarzy. Poza tym dostaniemy polskie cydry oraz piwa z regionalnych browarów. Od niedawna w weekendy w Odzie można zjeść też śniadanie. Klasyki takie jak jajka w różnych wersjach i serdelek, a do tego kawa speciality i niesamowite pieczywo z jeszcze lepszym masłem. Prosto i bardzo smacznie, niczego więcej nie potrzeba, żeby dobrze rozpocząć dzień. Wystrój wnętrza jest przytulny i ciepły, można poczuć się od razu jak u siebie. Najważniejszym miejscem, oświetlonym i zwracającym uwagę jest kuchnia, reszta jest urządzona tak, aby gościom było wygodnie i przyjemnie.W sezonie otwarty jest również mały, uroczy ogródek, przy którym przyjemnie się zrelaksować z kieliszkiem biodynamicznego wina od jakiegoś szalonego czeskiego winiarza. Oda to miejsce dla każdego, kto poszukuje nowych smaków i lubi odkrywać polską kuchnię na nowo. Jeżeli faktycznie jesteśmy tym co jemy, to dobrze jest jadać w Odzie.

The place is warm and hospitable. After only a few minutes, it is plain to see that its creators love what they do and share what they have best with their guests. The kitchen is managed by two chefs: Adrian Bęben (the originator) and Beata Ługowska. The floor belongs to Iza Iskierka, a wine lover, and Małgorzata Miszczukisthe manager. The plates brim with quality, resourcefulness and freshness. The main idea behind the dishes created here is respect for ingredients and Polish tradition, which is shown in an original way. Respect is given to nature as well: the vegetables are sourced from organic farms and the meat and other products from verified local suppliers. The list of dishesis presented in a form of a food tasting menu, where we can choose between three and six dishes. This approach ensures that less food is wasted and the dishes are made to perfection. The place boasts original and carefully chosen natural wines sourced from small producers; often from garage wineries. Polish ciders and beers from regional breweries are also available here.Since not so long ago, Oda has been serving breakfasts as well. These consist of all-time classics, such as eggs prepared in all kinds of ways, sausages, special coffees and amazing bread with even better butter. Simple and tasty: everything you need to begin your day in the right way. The interior is warm and cosy.The bistro's guests feel instantly at home here. The most important place, which draws a lot of attention, is the brightly lit kitchen. The rest of the interior is arranged in the way that helps the guests feel comfortable and taken care of. During the warmer months, there is an additional small quaint garden, where the guests can relax with a glass of biodynamic wine sourced from some crazy Czech winemaker. Oda is a place for everyone looking for new flavours and wanting to rediscover Polish cuisine. If we really are what we eat, then it is definitely good to dine in this place.

JUSTYNA KOTYLA
Miłośniczka dobrego jedzenia i wina. Bywalczyni warszawskich restauracji i europejskich winnic. Zawodowo wcześniej związana z działalnością concierge, obecnie prawa ręka zarządu dużej spółki i osoba do zadań specjalnych.

A lover of good food and wine. A frequenter of Warsaw restaurants and European wineries. Professionally involved in concierge business, currently a management assistant in a large company, a special ops woman.



AI WEIWEI IN SEARCH OF REVOLUTION...

AI WEIWEI
W POSZUKIWANIU REWOLUCJI...

„WSZYSTKO JEST SZTUKĄ, WSZYSTKO JEST POLITYKĄ" – TO MOTTO PRZEGLĄDOWEJ WYSTAWY PRAC NAJBARDZIEJ ZNANEGO CHIŃSKIEGO ARTYSTY I CELEBRYTY – AI WEIWEIA. NAJWIĘKSZĄ, JAK DOTYCHCZAS, EUROPEJSKĄ EKSPOZYCJĘ JEGO PRAC ZORGANIZOWANO W K20/K21 KUNSTSAMMLUNG NORDRHEIN-WESTFALEN W DÜSSELDORFIE.

EVERYTHING IS ART, EVERYTHING IS POLITICS. THIS IS THE MOTTO OF AN EXHIBITION OF THE ART OF AI WEIWEI'S, WHO IS THE MOST FAMOUS CHINESE ARTIST AND CELEBRITY. THE BIGGEST EXHIBITION OF HIS WORKS TO DATE WAS ORGANISED IN K20/K21 IN KUNSTSAMMLUNG NORDRHEIN-WESTFALEN IN DÜSSELDORF.

Wystawę prac najsłynniejszego dysydenta w świece sztuki współczesnej, można było oglądać od 18 maja do 1 września 2019 roku. Ai Weiwei, który urodził się w 1957 roku w Pekinie, to uznany artysta, architekt, kurator, reżyser i fotograf. Od początku swojej kariery aktywnie krytykuje działania chińskiego rządu, co ma związek z wygnaniem, na które podczas rewolucji kulturalnej skazany był wraz z rodziną ojciec artysty – uznany poeta Ai Qing. Chiński artysta w latach 80. XX w. przeniósł się do Nowego Jorku, gdzie stworzył prace pozostające pod wpływem sztuki konceptualnej i pop artu. W 1993 roku powrócił do Pekinu, gdzie pracował nad serią obiektów kontestujących chińską politykę kulturalną. W latach 2005-2009 w blogosferze poruszał problemy społeczne w Chinach. W kwietniu 2011 roku został aresztowany i spędził 81 dni w areszcie. Od 2015 roku artysta mieszka i tworzy w Berlinie.

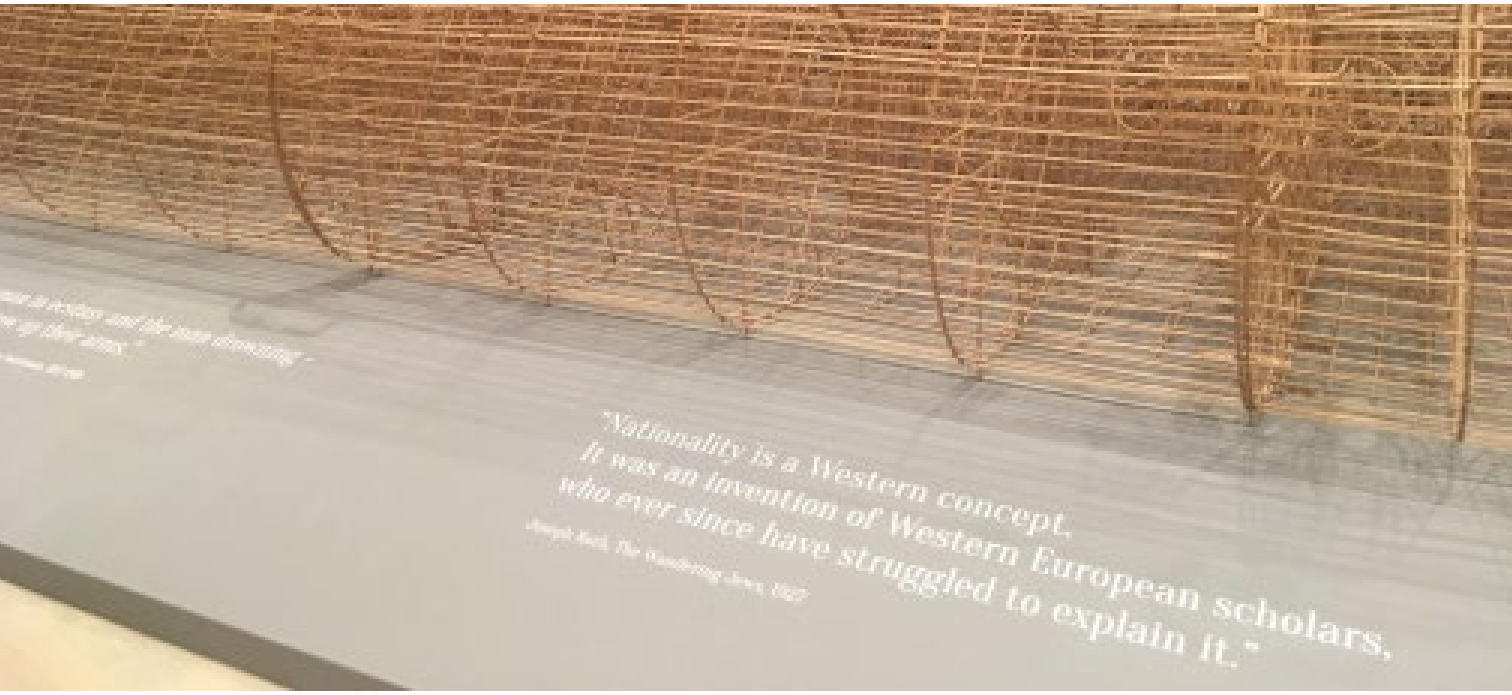
The exhibition of the works of the most renowned dissident's in the world of modern art took place between 18 May and 1 September, 2019. Ai Weiwei, born in 1957 in Beijing, is a recognised artist, architect, curator of art, director and photographer. Since the beginning of his career, he has actively criticised the Chinese government. This is closely related to the fact that his father, a renowned poet Ai Qing, and his family were exiled from the country during the cultural revolution. In the 1980s, the artist moved to New York, where he created his works under the influence of conceptual and pop art. In 1993, he returned to Beijing, where he worked on a series of objects criticising the Chinese cultural politics. Between 2005 and 2009, he was blogging about social problems in China and in 2011 he was arrested and spent 81 days in custody. Since 2015, the artist has been living and creating his works in Berlin.

SZTUKA ZAANGAŻOWANA

Wystawa w Düsseldorfie prezentowała najważniejsze prace z poszczególnych etapów twórczości chińskiego twórcy. Ekspozycję otwierała holistyczna instalacja w K20 w Klee Halle, gdzie artysta umieścił słynne Sunflower seeds (2010). 60 milionów ręcznie wykonanych porcelanowych ziaren zostało wysypanych na podłodze, symbolicznie manifestując ekonomiczny udział Chin w globalnym rynku, a także odnosząc się do przedstawień Mao Zedonga jako słońca. Ziarnom słoneczników towarzyszyło video prezentujące produkcję porcelanowych elementów składających się na pracę. Ziarna były zestawione z pracą I. O. U Wallpaper. Tapeta, której tytuł odnosi się do skrótu „I owe you…" to przedruki wpłat, które artysta otrzymał od prywatnych sponsorów, by opłacić karę 1.7 mln euro wymierzoną mu przez chiński rząd.
Na wystawie można było zobaczyć także czystą kontestację chińskiej polityki odnoszącą się do trzęsienia ziemi w prowincji Syczuan w 2008 roku – Straight (2008-2012). Praca składa się 164 ton wzmacnianej stali ze zgliszczy w Syczuan, która w ciągu 3 lat została skrupulatnie wyczyszczona i wyprostowana. W Düsseldorfie Ai Weiwei po raz pierwszy pracę zaprezentował w nowej formie – wszystkie stalowe części umieścił w drewnianych skrzyniach, których rzędowe ułożenie ewokowało otwarte trumny. Sala była w całości okryta tapetą z 5219 imionami i nazwiskami uczniów szkoły – ofiar trzęsienia ziemi, które udało się ustalić artyście w ramach własnego dochodzenia.

ACTIVIST ART

The exhibition in Düsseldorf presented his most significant works from various periods of his artistic life. In the opening holistic installation in K20 in Klee Halle, the artist showed his famous Sunflower seeds (2010): 60 million hand-made porcelain seeds spilled on the floor symbolising China's economical participation in the global market as well as referring to Mao Zedong's symbolic representation as the Sun. The work was accompanied by a video presenting the production of the porcelain elements. The seeds were juxtaposed with the work entitled I. O. U. Wallpaper. The wallpaper consists of copies of remits that the artist received from private sponsors in order to pay a fine of 1.7 million euro that was imposed on him by the Chinese government.
The exhibition also contained a work of art that explicitly criticised the Chinese politics concerning the earthquake that occurred in the province of Sichuan in 2008. The work is entitled Straight (2008-2012) and consists of 164 tons of hardened steel found among the debris of Sichuan, which was being painstakingly straightened and cleaned for 3 years. In Düsseldorf, Ai Weiwei presented the work in a new form for the first time: he placed all the metal parts in wooden boxes arranged in rows, which was supposed to imitate open coffins. The walls of the room were entirely covered with wallpaper bearing 5219 names of schoolchildren who were victims of the earthquake and whose data the artist managed to gather during his own investigation.



MANIFEST POLITYKI MIGRACYJNEJ

Z kolei prace, w których Ai Weiwei koncentruje się na problematyce migracyjnej zostały pokazane w budynku K21. Goście mogli podziwiać choćby Laundromat (2016). To ogromna instalacja składająca się z 2046 ubrań rozwieszonych na sklepowych wieszakach, które zostały zebrane przez artystę wraz z wolontariuszami, tuż po likwidacji obozu przejściowego w Idomeni na grecko-macedońskiej granicy. Na wystawie zestawiono je z fotografiami zrobionymi przez artystę w Idomeni — całość kompozycji w dobitny sposób zilustrowała skalę kryzysu migracyjnego. Pozostałe prace wystawione w K21 skłaniały do stawiania dalszych pytań o to, co dziś znaczy człowieczeństwo, w jakiej relacji stawiamy się wobec potrzebujących, w jaki sposób instytucje i organy państwowe reagują na skalę kryzysu migracyjnego. Ogromnych rozmiarów bambusowa łódź umieszczona w kolejnej galerii została opatrzona serią cytatów z klasyków światowej myśli politycznej i filozoficznej. Głosy Sokratesa i Marka Aureliusza mieszały się z cytatami z Biblii i Koranu, myślami Franza Kafki, Hannah Arendt, Zadie Smith i Samara Yazbeka. Wstrząsającą widzem kompozycję dopełniały tapety inspirowane greckim malarstwem wazowym. Czarne tło, na którym artysta nakreślił białe figury i elementy krajobrazu migracyjnego uległo aktualizacji wobec współczesnych kryzysów. Makabryczne sceny znane z mediów ukazane zostały na porcelanowych naczyniach inspirowanych chińską tradycją artystyczną. Uniwersalizm tragedii migrantów został tym samym podkreślony poprzez nawiązania do znanych i ponadczasowych motywów i technik artystycznych. Kamera służąca monitorowaniu wybrzeży czy kamizelka ratunkowa wyrzeźbione w marmurze porzucone niedaleko łodzi spotęgowały cały efekt holistycznej instalacji politycznej.

ARTYSTA ZAANGAŻOWANY

Co interesujące, w twórczości Weiweia nie ma miejsca na „piękną makabrę", która estetyzując tragedie, niejako je oswaja i czyni mniej zauważalnymi, jednocześnie możliwymi do akceptacji. Prace te aktywnie angażują się w konflikty polityczne i skłaniają do obrania konkretnego stanowiska — tego, które pozostaje blisko ludzi i człowieczeństwa.

IMMIGRATION POLITICS MANIFESTO

The works revolving around immigration politics were shown in the K21 building. Among others, the visitors to the exhibition could admire Laundromat (2016). It is an enormous installation consisting of 2046 articles of garments hung on shop hangers collected by the artist and a group of volunteers after the closing of a temporary camp for immigrants in Idomeni located on the border between Greece and Macedonia. In the exhibition, they were juxtaposed with photographs taken by the artist in Idomeni. The composition clearly illustrated the scale of the immigration crisis. The other works exhibited in K21 provoked further questions about what humanity means today, what kind of attitude we take towards people in need and how institutions and governmental bodies react to the scale of the immigration crisis. A gigantic bamboo boat placed in another gallery was decorated with quotations by classic political and philosophical thinkers: the voices of Socrates and Marcus Aurelius were mixed with quotations from the Bible and the Quran as well as quotes by Franz Kafka, Hannah Arendt, Zadie Smith and Samar Yazbek. The shocking composition was complemented with wallpaper inspired by Greek vase paintings. The black background, where the artist painted white silhouettes of people and the elements of immigration landscape appeared very well connected to the present crises. The gruesome scenes from the media were presented on porcelain vases inspired by the Chinese traditional art. The universalism of migrants' tragedy was emphasised by the well-known and timeless motifs and artistic techniques. A CCTV camera used to survey the coast or a lifejacket both carved in marble abandoned near the boat intensified the effect the holistic political installation had on the visitors.

AT YOUR SERVICE

Concierge chętnie przygotuje listę najciekawszych wystaw w Twoim mieście.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

A Concierge will gladly prepare a list of the most interesting exhibitions in your town.
22 378 16 55
concierge@warsawcg.com

THE YEAR OF THE GREAT MASTERS OF THE OLD ART

SPOTKANIA
ROK WIELKICH MISTRZÓW SZTUKI DAWNEJ

2019 ROK UPŁYNĄŁ POD HASŁEM WIELKICH NAZWISK EUROPEJSKIEGO MALARSTWA — TO ROK LEONARDA DA VINCI, A ZARAZEM ROK REMBRANDTA I ZŁOTEGO WIEKU NIDERLANDÓW. TEN ROK ZAMYKAJĄ WIELKIE PRZE-GLĄDOWE I MONOGRAFICZNE WYSTAWY MISTRZÓW SZTUKI DAWNEJ.

THE YEAR 2019 HAS BEEN MARKED BY THE GREAT NAMES OF THE EUROPEAN PAINTING. IT IS THE YEAR OF LEO-NARDO DA VINCI AS WELL AS REMBRANDT AND THE DUTCH GOLDEN AGE. IN THE REMAINING WEEKS, WE WILL BE ABLE TO ADMIRE COLLECTIVE AND MONOGRAPHIC EXHIBITIONS OF THE WORKS OF THE GREAT MASTERS OF THE OLD ART.

„In Praise of painting. Dutch Masterpieces at the MET"
The Metropolitan Museum of Art, Nowy Jork 16.10.2018 — trwająca

Przeglądowa wystawa XVII-wiecznego malarstwa baroku holenderskiego i jego największych twórców — Rembrandta, Vermeera, Fransa Halsa. Wystawa kreśli panoramę zainteresowań arty-stów, zarówno zaangażowanie w ówczesne debaty religijne, symboliczne martwe natury, krajobrazy czy fascynację domowym życiem.

In Praise of painting. Dutch Masterpieces at the MET
The Metropolitan Museum of Art, New York 16.10.2018 — open

A collective exhibition of the 17th-century Dutch baroque painting and its grandest artists: Rembrandt, Vermeer and Frans Hals. The exhibition presents the whole spectrum of the artists' interests: religious debates, symbolic still life, landscapes and everyday life.

„Body and Soul. Sculpture in Italy from Donatello to Michelangelo"
Louvre, Paryż 5.05.2020-17.08.2020

Luwr, podobnie jak Kunsthistorisches na kolejny rok planuje otwarcie dużej wystawy rzeźbiarskiej wielkich artystów. Tym razem jednak nie barok i mistrzowie dynamiki i ekspresji, ale próba prze-śledzenia rozwoju rzeźby renesansowej we Włoszech.

Body and Soul. Sculpture in Italy from Donatello to Michelangelo
Louvre, Paris 5.05.2020-17.08.2020

Louvre, just like Kunsthistorisches, is planning to open a grand exhibition of the art of great sculptors. This time, it will not be the Baroque and the masters of dynamics and expression, but an attempt at analysing the develotpment of the Renaissance in Italy.

Dr Monika Stobiecka
Historyczka sztuki i archeolożka, stypendystka Fundacji Kościuszkowskiej, Fundacji z Brzezia Lanckorońskich i Fundacji na Rzecz Nauki Polskiej, wykłada na Uniwersytecie Warszawskim. Współpracowała z wieloma polskimi muzeami, m.in. Muzeum Sztuki Nowoczesnej w Warszawie, Muzeum Narodowym w Warszawie i Muzeum Architektury we Wrocławiu.

Dr Monika Stobiecka
An art historian, archeologist, scholar of the Kosciuszko Foundation, De Brzezie Lanckoronski Foundation and the Foundation for Polish Science as well as lecturer at the University of Warsaw. She has cooperated with various Polish museums, e.g. the Museum of Modern Art in Warsaw, the National Museum in Warsaw and the Museum of Architecture in Wroclaw.

TEATR CAPITOL
AKT
RÓWNOLEGŁY
Katarzyna NACIĄG
Joanna DALASZ
Magdalena WRÓBEL
Kamila KAMIŃSKA
Olaf LUBASZENKO
Bartek MICHALSKI
Kazik MAZUR
Władysław GRZYWNA
Krzysztof GHODOROWSKI
Jakub GĄSOWSKI
KUP BILET
www.teatrcapitol.pl
TEATR CAPITOL, ul. Marszałkowska 115, 00-102 Warszawa, tel. 22 620 21 42, www.teatrcapitol.pl

T·E·A·T·R

CAPITOL

C·L·U·B

sztuka eventu

ZORGANIZUJ SWÓJ EVENT W MAGICZNYCH WNĘTRZACH TEATRU I KLUBU CAPITOL!

OSTATNIE WOLNE TERMINY W KARNAWALE!

- imprezy integracyjne
- konferencje
- uroczystości gala
- koncerty
- cocktail party
- produkcja TV
- wydarzenia sportowe
- dedykowane spektakle
- prezentacje i szkolenia

TWOJE MIEJSCE NA EVENT W SAMYM CENTRUM STOLICY

Sprawdź naszą ofertę już teraz na www.teatrcapitol.pl/capitol-eventy

Zapraszamy do kontaktu:

e-mail: eventy@teatrcapitol.pl

telefon: (+48) 606 963 385 oraz (+48) 884 777 570

Teatr & Club Capitol ul. Marszałkowska 115 00-102 Warszawa

EACH DAY WE GAIN NEW EXPERIENCE

KAŻDEGO DNIA ZDOBYWAMY NOWE DOŚWIADCZENIA

IZABELA SIKORSKA, SPECJALISTA DS. RELACJI Z KLIENTAMI ODPOWIADA NA PYTANIA DOTYCZĄCE JEJ CODZIENNEJ PRACY.

IZABELA SIKORSKA, CUSTOMER RELATIONS SPECIALIST, ANSWERS QUESTIONS ABOUT HER DAILY WORK.

Pracujesz w Warsaw Concierge Group na stanowisku Kierownik ds. Relacji z Klientami. Na czym dokładnie polega Twoja praca?
Jestem odpowiedzialna za kontakt z klientem, od chwili podpisania umowy o współpracę. W praktyce oznacza to, że odpowiadam za wdrożenie wszystkich ustaleń. Jestem również odpowiedzialna za zespoły projektowe – pozostaję w stałym kontakcie z Team Leaderami, którzy pracują przy danych projektach i zajmują się kompleksową obsługę naszych klientów.

Na jakie elementy obsługi jest położony największy nacisk?
Przede wszystkim na komunikację – jest bardzo ważna. To w końcu istotny element obsługi klienta na wszystkich etapach współpracy, tylko w ten sposób możemy poznać jego oczekiwania. Po zakończonych zleceniach badamy satysfakcję naszych klientów po to, by dopracować niektóre elementy obsługi. Każdego dnia zdobywamy nowe doświadczenia i wciąż ulepszamy jakość świadczonych usług.

Jak budować trwałe, udane relacje z Klientami?
Najważniejsze jest oczywiście poznanie oczekiwań klientów, a w następnej kolejności ich spełnienie, co w rezultacie przekłada się na trwałą współpracę, opartą na wzajemnym szacunku i zaufaniu. Osobiście uważam, że zaufanie jest jednym z najważniejszych czynników, które wpływają na udane relacje z klientem.

Na jakie trudności możesz natknąć się podczas swojej codziennej pracy?
Moja praca to głównie kontakt z drugim człowiekiem. Każdy z nas jest inny i postrzega pewne kwestie w odmienny sposób. Moim zadaniem jest sprawić, aby każdy klient czy pracownik wiedział, że jestem po to, aby trudne sytuacje stawały się prostsze. Nie jest to łatwe, ale każdego dnia pogłębiam swoją wiedzę, ponieważ wierzę, że zadowolenie drugiego człowieka to pierwszy krok do sukcesu.

Pracujesz w Warsaw Concierge Group na stanowisku Kierownik ds. Relacji z Klientami. Na czym dokładnie polega Twoja praca?
Jestem odpowiedzialna za kontakt z klientem, od chwili podpisania umowy o współpracę. W praktyce oznacza to, że odpowiadam za wdrożenie wszystkich ustaleń. Jestem również odpowiedzialna za zespoły projektowe – pozostaję w stałym kontakcie z Team Leaderami, którzy pracują przy danych projektach i zajmują się kompleksową obsługę naszych klientów.

You work in Warsaw Concierge Group as the Customer Relations Manager. What exactly is your job?
I am responsible for contact with customers from the moment of signingour cooperation agreement. It means that I am in charge of the implementation of all its arrangements. I am also responsible for project teams. I am in contact with Team Leaders who are involved in particular projects and provide comprehensive service to our customers.

Which elements of the service are the most important?
Mostly communication. It is crucial. After all, it is an essential element of customer service at each level of cooperation. Only in this way we can learn about our customers' expectations. Having finalised their requests, we check our customers'satisfaction in order to refine certain aspects of the service. Each day we gain new experience and constantly improve the quality of our services.

How can we build long-lasting and successful relationships with customers?
The most important is to know your customers' expectations and then fulfil them. It translates into long-lasting cooperation based on mutual respect and trust. Personally, I believe that trust is one of the key aspects influencing successful relationships with customers.

What difficulties do you encounter in your daily work?
My work consists mostly in interactions with another person. Each of us is unique and perceives certain issues differently. My task is to make sure that each customer or employee knows that it is my obligation to make difficult situations easy. It is not simple, but each day I expand my knowledge, because I believe that another person's satisfaction is the first step to success.

You work in Warsaw Concierge Group as the Customer Relations Manager. What exactly is your job?
I am responsible for contact with customers from the moment of signingour cooperation agreement. It means that I am in charge of the implementation of all its arrangements. I am also responsible for project teams. I am in contact with Team Leaders who are involved in particular projects and provide comprehensive service to our customers.

Na jakie elementy obsługi jest położony największy nacisk?
Przede wszystkim na komunikację – jest bardzo ważna. To w końcu istotny element obsługi klienta na wszystkich etapach współpracy, tylko w ten sposób możemy poznać jego oczekiwania. Po zakończonych zleceniach badamy satysfakcję naszych klientów po to, by dopracować niektóre elementy obsługi. Każdego dnia zdobywamy nowe doświadczenia i wciąż ulepszamy jakość świadczonych usług.

Jak budować trwałe, udane relacje z Klientami?
Najważniejsze jest oczywiście poznanie oczekiwań klientów, a w następnej kolejności ich spełnienie, co w rezultacie przekłada się na trwałą współpracę, opartą na wzajemnym szacunku i zaufaniu. Osobiście uważam, że zaufanie jest jednym z najważniejszych czynników, które wpływają na udane relacje z klientem.

Which elements of the service are the most important?
Mostly communication. It is crucial. After all, it is an essential element of customer service at each level of cooperation. Only in this way we can learn about our customers' expectations. Having finalised their requests, we check our customers'satisfaction in order to refine certain aspects of the service. Each day we gain new experience and constantly improve the quality of our services.

How can we build long-lasting and successful relationships with customers?
The most important is to know your customers' expectations and then fulfil them. It translates into long-lasting cooperation based on mutual respect and trust. Personally, I believe that trust is one of the key aspects influencing successful relationships with customers.

NAJWIĘKSZYM LUKSUSEM JEST CZAS

WARSAW CONCIERGE GROUP

Warsaw Concierge Group Sp z o o
Aleje Jerozolimskie 136,
02-305 Warszawa
t: 22 378 18 55
e: office@warsawcg.com

warsaw-concierge.com

Warsaw Concierge Group to firma działająca w branży usług Concierge & Lifestyle Management. Od 2011 roku specjalizujemy się w obsłudze prestiżowego grona Klientów indywidualnych i korporacyjnych. Nasze członkostwa indywidualne skierowane są zarówno do osób oczekujących pomocy Concierge & Lifestyle Managera całodobowo, jak i w określonych godzinach. Zapewniamy wsparcie w organizacji codziennych obowiązków oraz realizacji marzeń i pasji.

Nasz zespół Concierge & Lifestyle Managerów jest do Państwa dyspozycji.

Warsaw Concierge Group is a company that specializes in providing Concierge & Lifestyle Management services. We have been serving our prestigious private and corporate Clients since 2011. Our individual memberships are designed both for the Clients who require the help of a Concierge & Lifestyle Manager 24h a day and the ones who wish to use the help in specific hours only. We support our Clients in their everyday duties and in the realization of their dreams and passions.

Our team of Concierge & Lifestyle Managers remains at your disposal.

ZŁOTA44

ZŁOTA 44. TWOJE MIEJSCE

LUKSUSOWE APARTAMENTY W CENTRUM WARSZAWY

ZAMIESZKAJ WŚRÓD LUDZI SUKCESU.

KONTAKT: INFO@ZLOTA44.COM | +48 22 250 14 44 | ZLOTA44.COM