

PRZESTRZEŃ EVENTOWA W WARSZAWSKIM TYGRYSIE





TYGRYS RYCZY W SERCU WARSZAWY

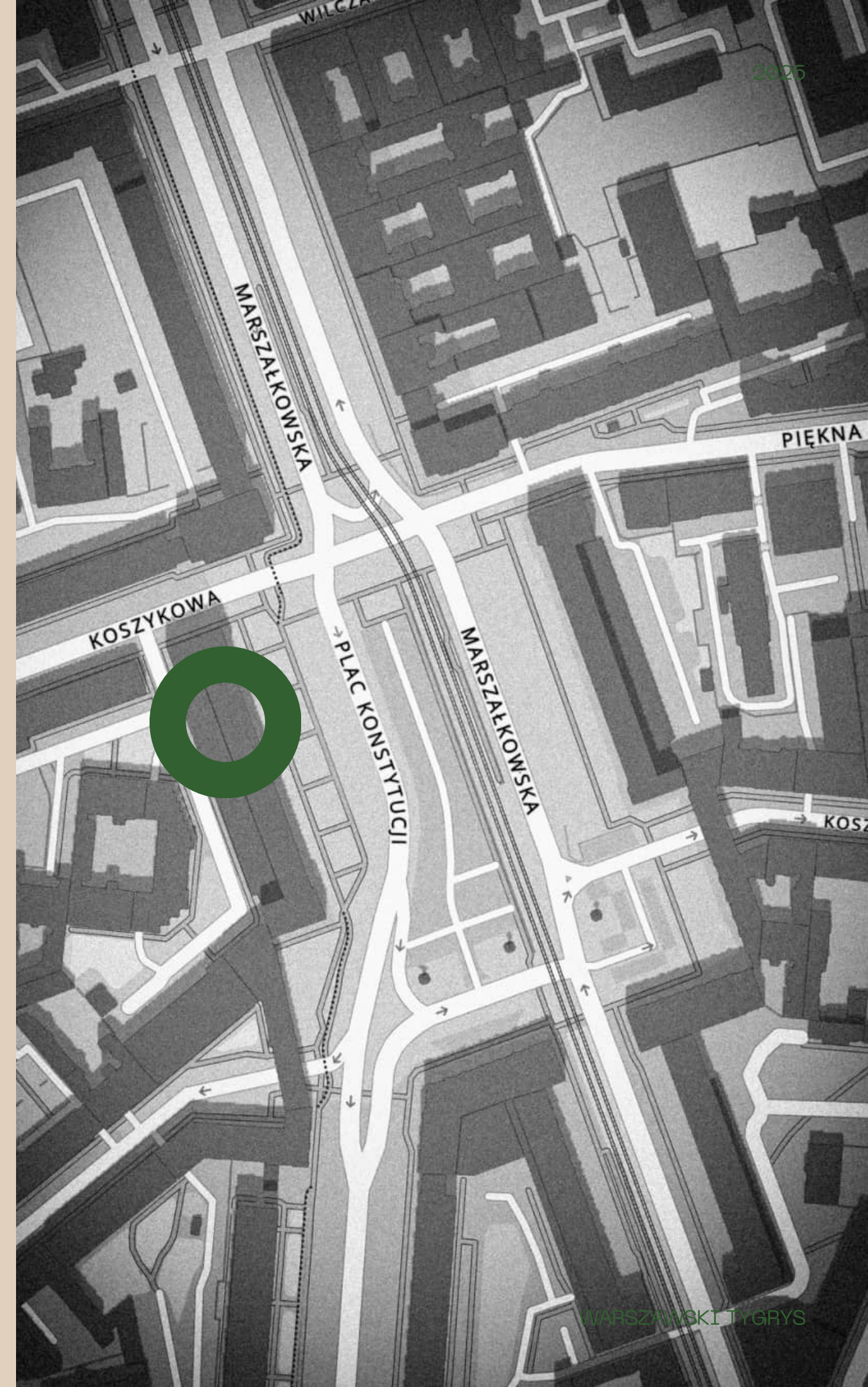
LOKALIZACJA

*Centralna lokalizacja przy Placu
Konstytucji w Warszawie.*

Warszawski Tygrys to kulinarny i estetyczny kalejdoskop, w którym stołeczny modernizm spotyka dawny Orient. Położony w monumentalnych arkadach Placu Konstytucji, Tygrys stał się prążkowanym znakiem rozpoznawczym miasta.

Jak do nas dotrzeć?

- Tramwaj / Autobus - 1 minuta pieszo
- Metro Politechnika - 9 minut pieszo
- Dworzec Centralny - 5 minut samochodem
- Lotnisko Chopina - 15-20 minut samochodem
- ***Specjalne wejście VIP (przez kuchnię) z
możliwością podjazdu samochodem.**



TYGRYS RYCZY W SERCU WARSZAWY

WARSZAWSKI TYGRYS
2026

RESTAURACJA WARSZAWSKI TYGRYS

*Sukces, który nie zna granic. Od kultowych,
designerskich wnętrz po tętniący życiem letni ogród.
Stwórz niezapomniane wydarzenie w przestrzeni,
która redefiniuje pojęcie dobrego smaku w sercu
Warszawy.*

Miejsce z rodowodem

Tygrys to duma Ferment Group – lidera polskiego rynku hospitality, którego restauracje wyznaczają standardy potwierdzone przez najważniejsze światowe gremia: Gwiazdkę Michelin czy Bib Gourmand.

Designerski Manifest

Przestrzeń stworzona przez NOKE Architects i wzbogacona sztuką site-specific przez Olę Niepsuj, która od dnia otwarcia magnetyzuje media.

Klimat

Odważny, ekscentryczny, a jednocześnie absolutnie przystępny. Elegancja retro-orientu spotyka się z miejskim sznytem, tworząc najbardziej komentowane miejsce sezonu.

TYGRYS GOŚCI Z KLASĄ

DLACZEGO TYGRYS?

Dwa poziomy do dyspozycji

Unikalna przestrzeń zaaranżowana na parterze oraz klimatycznej antresoli. W sezonie do dyspozycji ogródek pod monumentalnymi arkadami.

Wynajem skrojony na miarę

Możliwość rezerwacji części, jednego z poziomów lub całości lokalu.

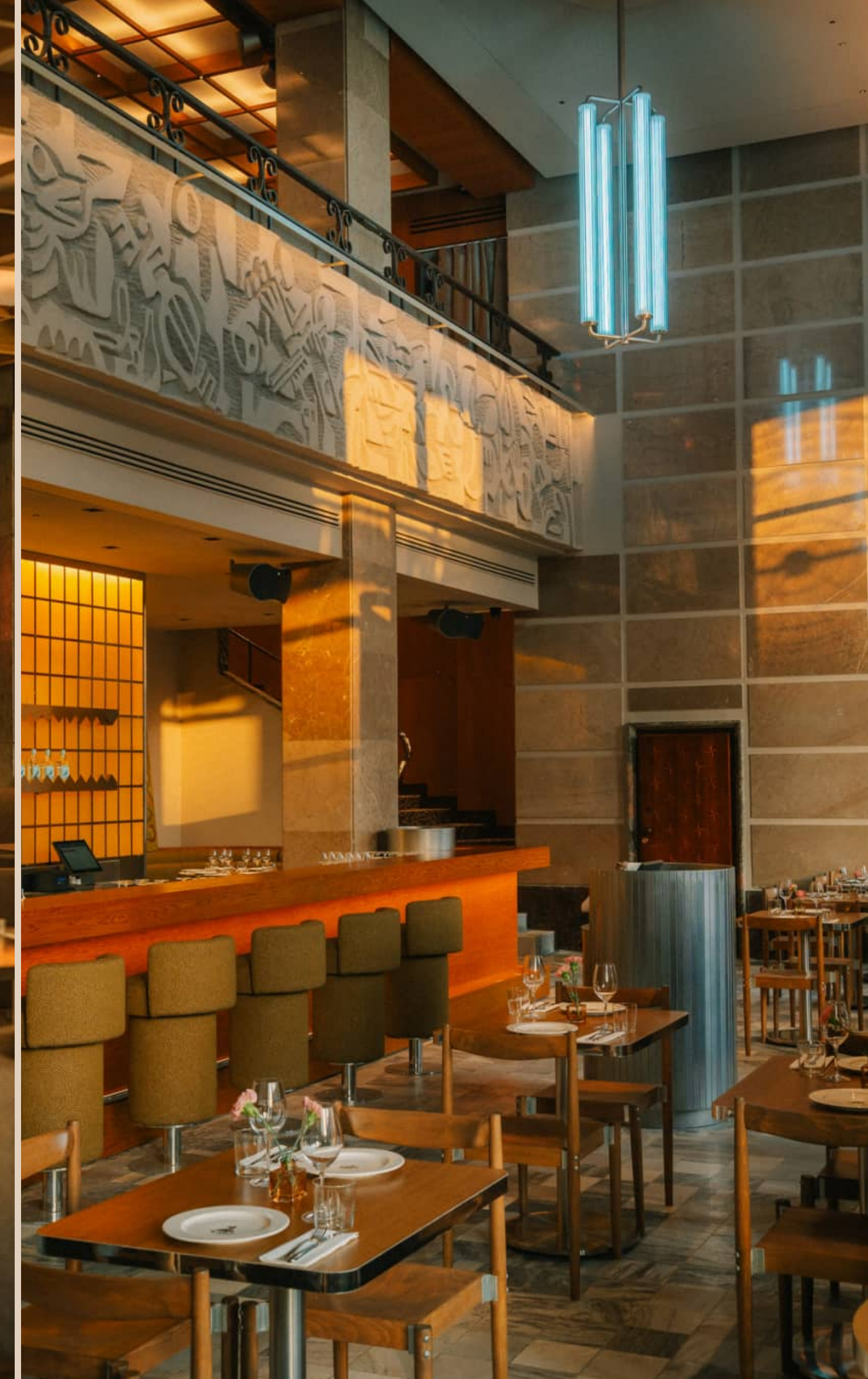
Dowolna aranżacja

Elastyczność przestrzeni i różne układy dopasowane do charakteru wydarzenia.

Dedykowany opiekun

Wsparcie i koordynacja wydarzenia od pierwszego kontaktu do samej realizacji.

WARSZAWSKI TYGRYS
2026





DANE PRZESTRZENNE

RESTAURACJA WARSZAWSKI TYGRYS

WARSZAWSKI TYGRYS
2026

*Wszystkie układy dopasujemy indywidualnie
(na parterze, antresoli oraz w letnim ogrodzie)
w zależności od scenariusza wydarzenia.*

Konferencje

- Business mixer
- Executive session

Bankiety

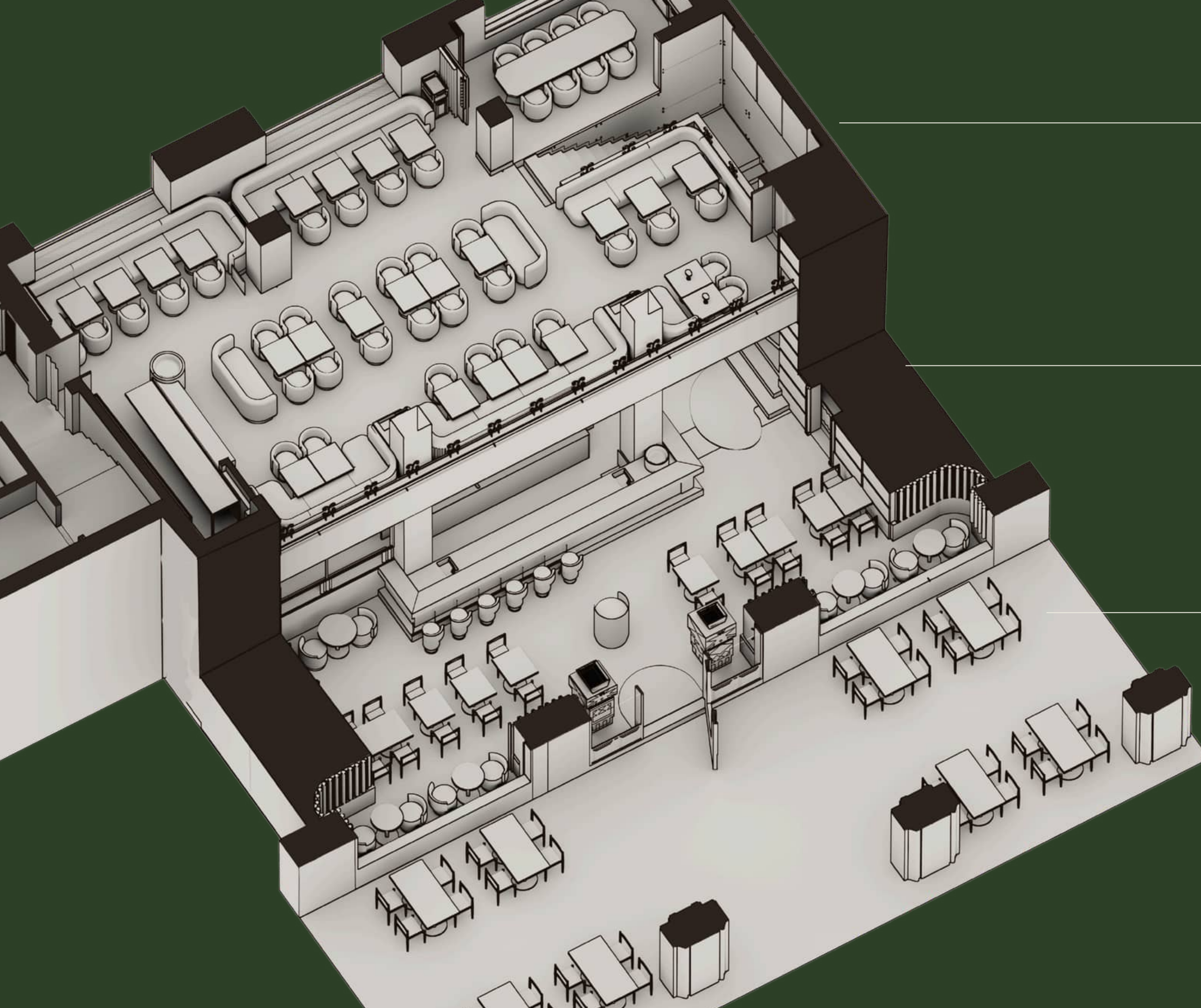
- Bufet stojący
- Bufet zasiadany

Imprezy

- Okolicznościowe
- Klubowe z DJem

Kolacje VIP

- Pokój VIP
- Antresola na wyłączność

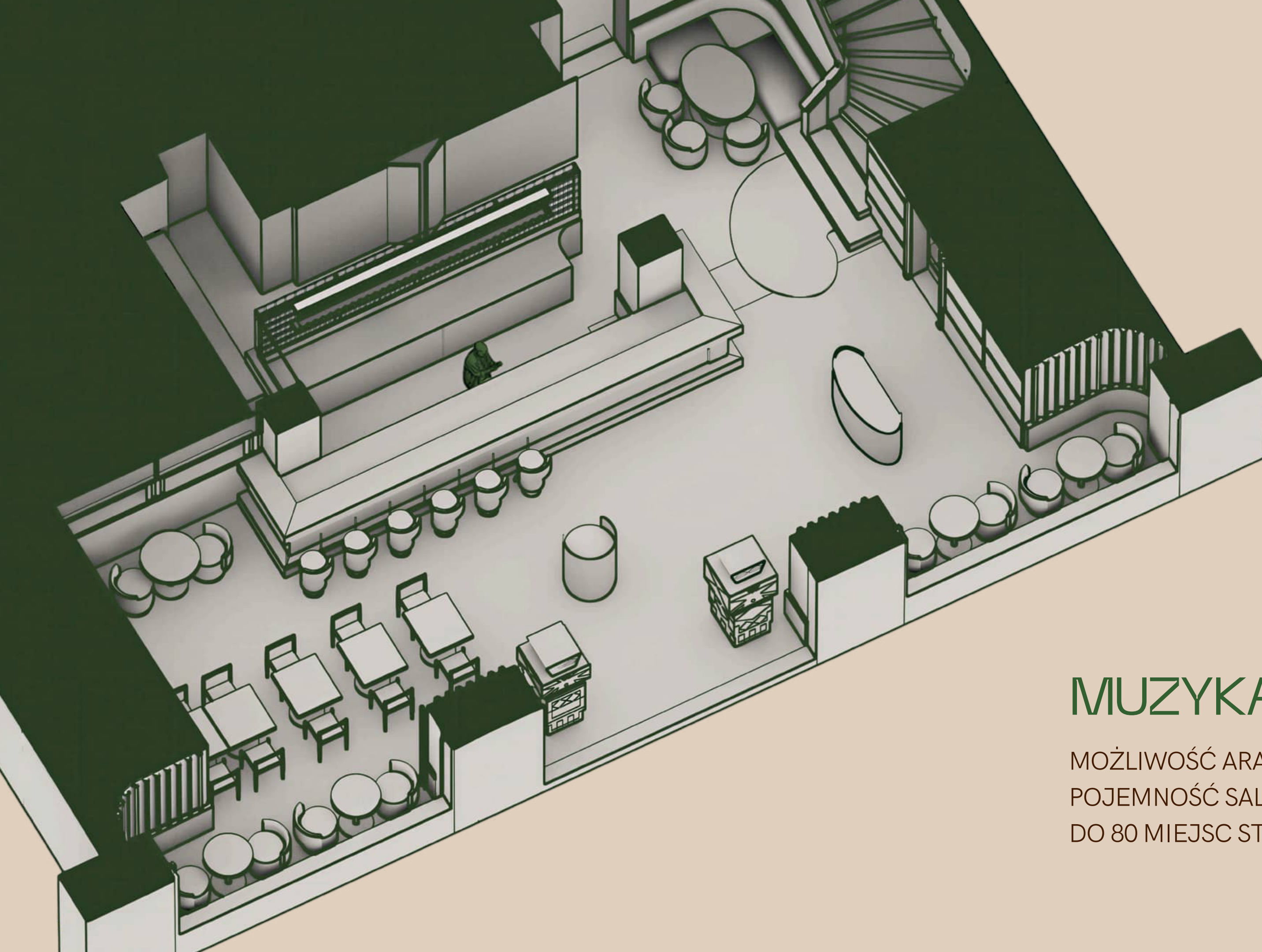


ANTRESOLA i VIP-room:
około 70 miejsc siedzących

Parter:
około 45 miejsc siedzących

Ogródek w arkadach:
około 50 miejsc siedzących



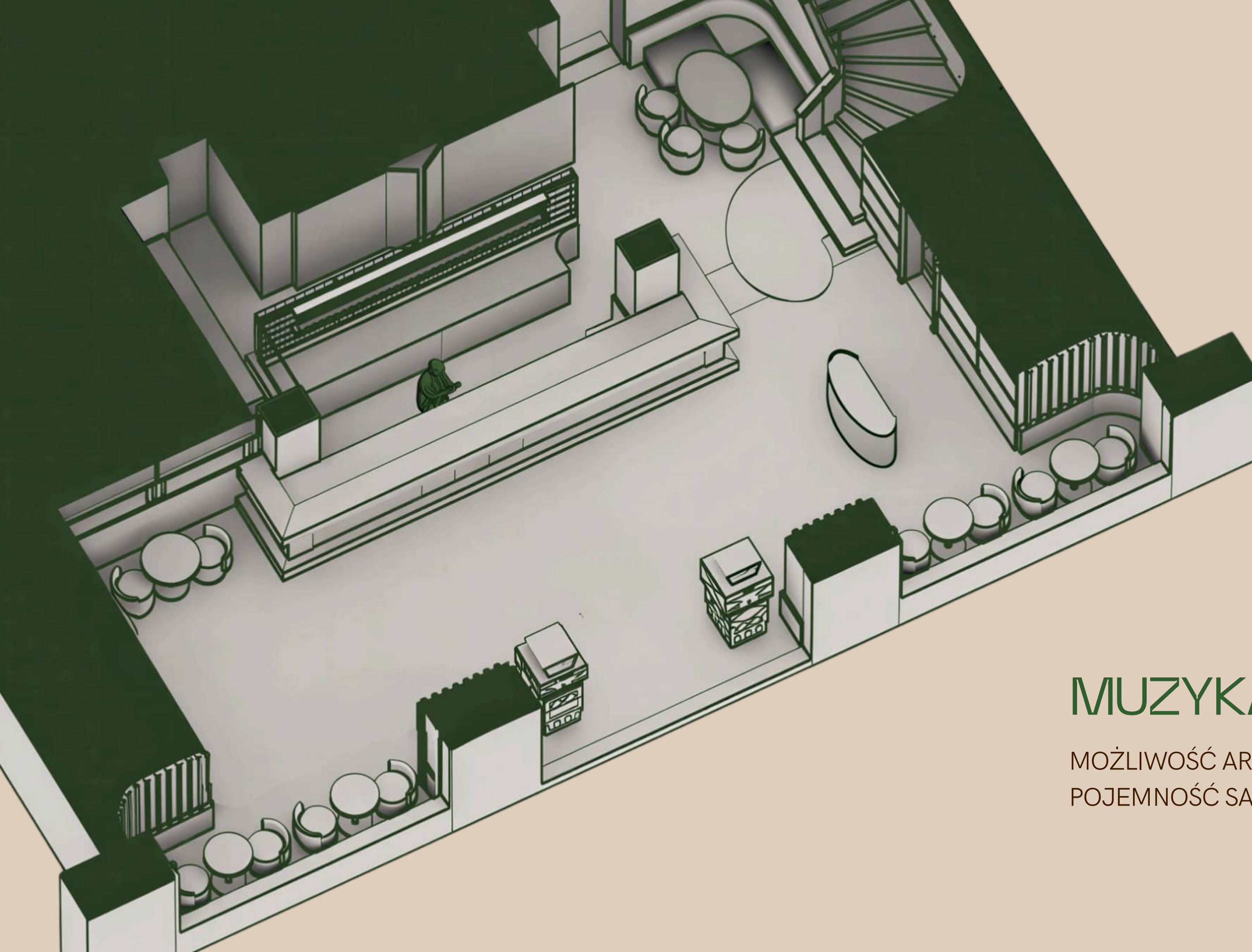


MUZYKA NA ŻYWO DJ

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - PARTER

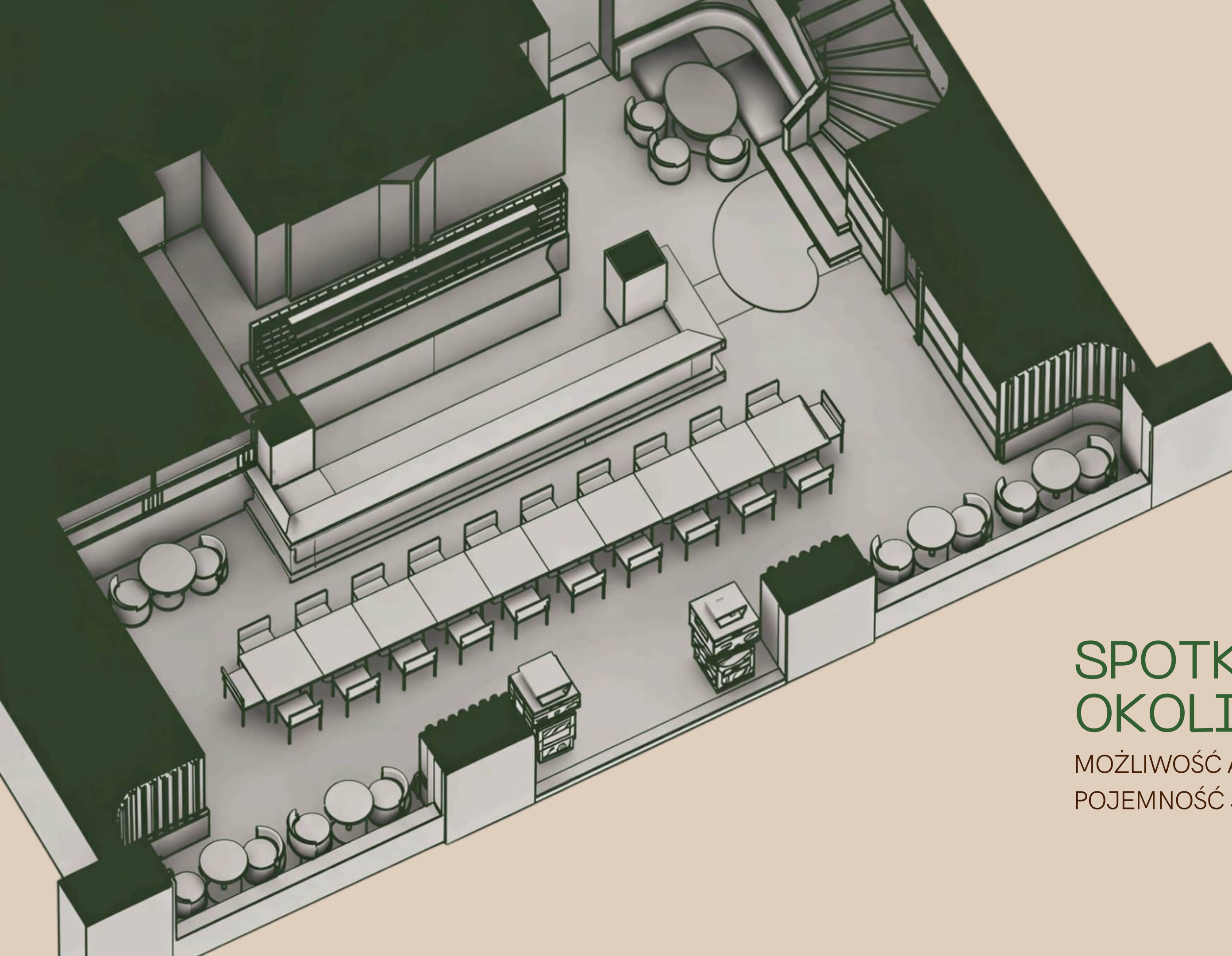
POJEMNOŚĆ SALI DO 28 MIEJSC SIEDZĄCYCH

DO 80 MIEJSC STOJĄCYCH



MUZYKA NA ŻYWO DJ

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - PARTER
POJEMNOŚĆ SALI DO 130 OSÓB



SPOTKANIE OKOLICZNOŚCIOWE

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - PARTER

POJEMNOŚĆ SALI DO 22 MIEJSC SIEDZĄCYCH

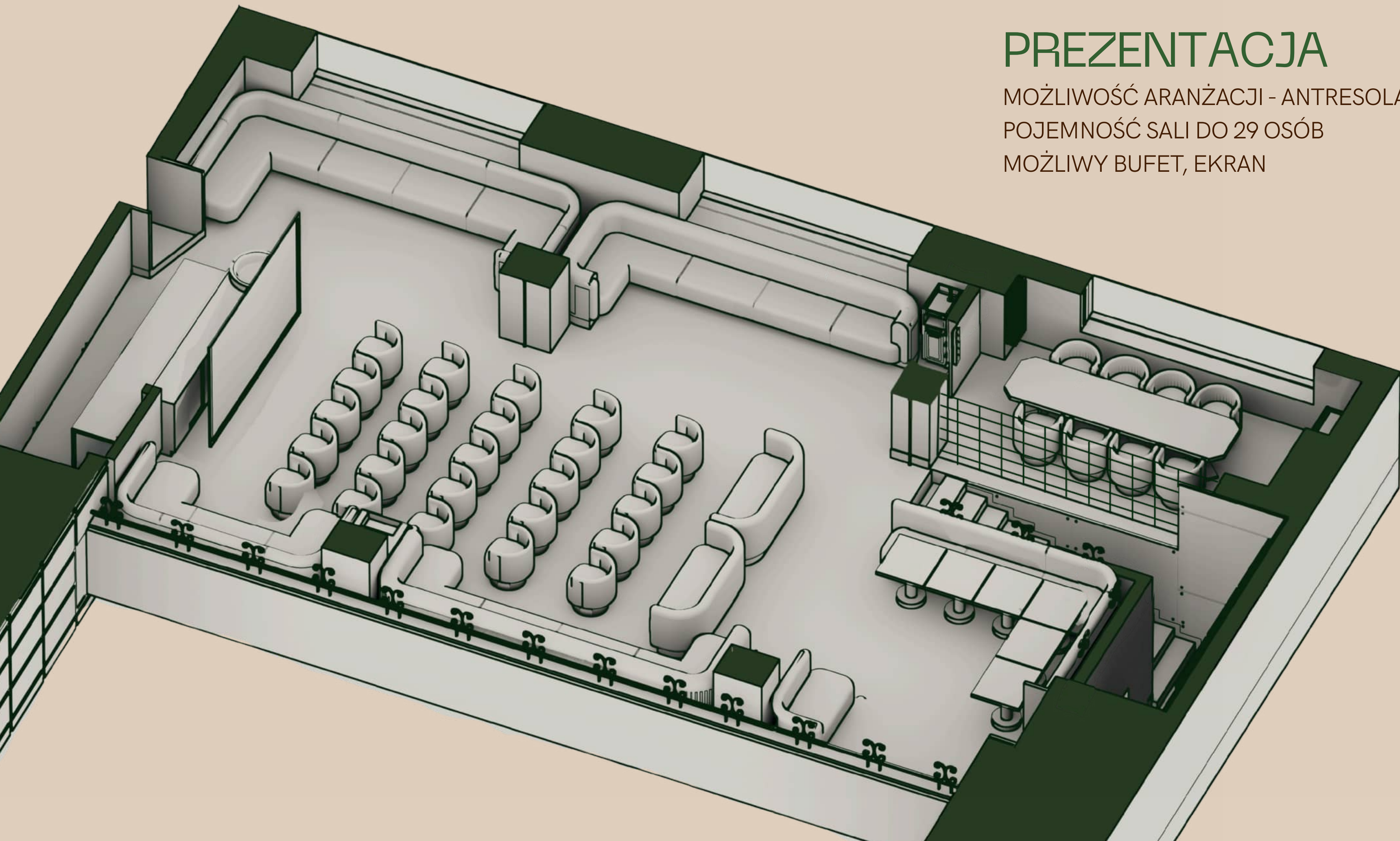


PREZENTACJA

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - ANTRESOLA

POJEMNOŚĆ SALI DO 29 OSÓB

MOŻLIWY BUFET, EKRAN

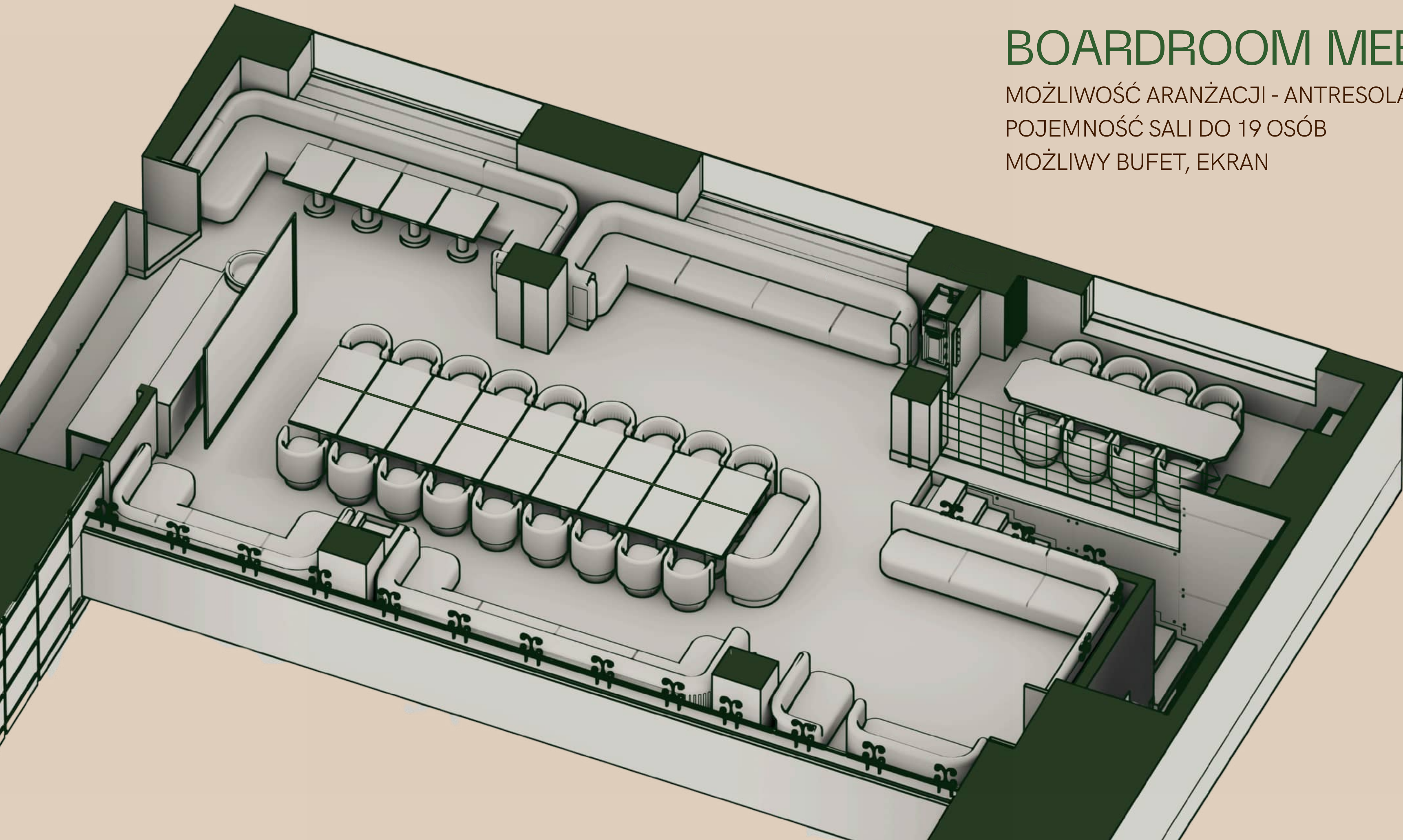


BOARDROOM MEETING

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - ANTRESOLA

POJEMNOŚĆ SALI DO 19 OSÓB

MOŻLIWY BUFET, EKRAN

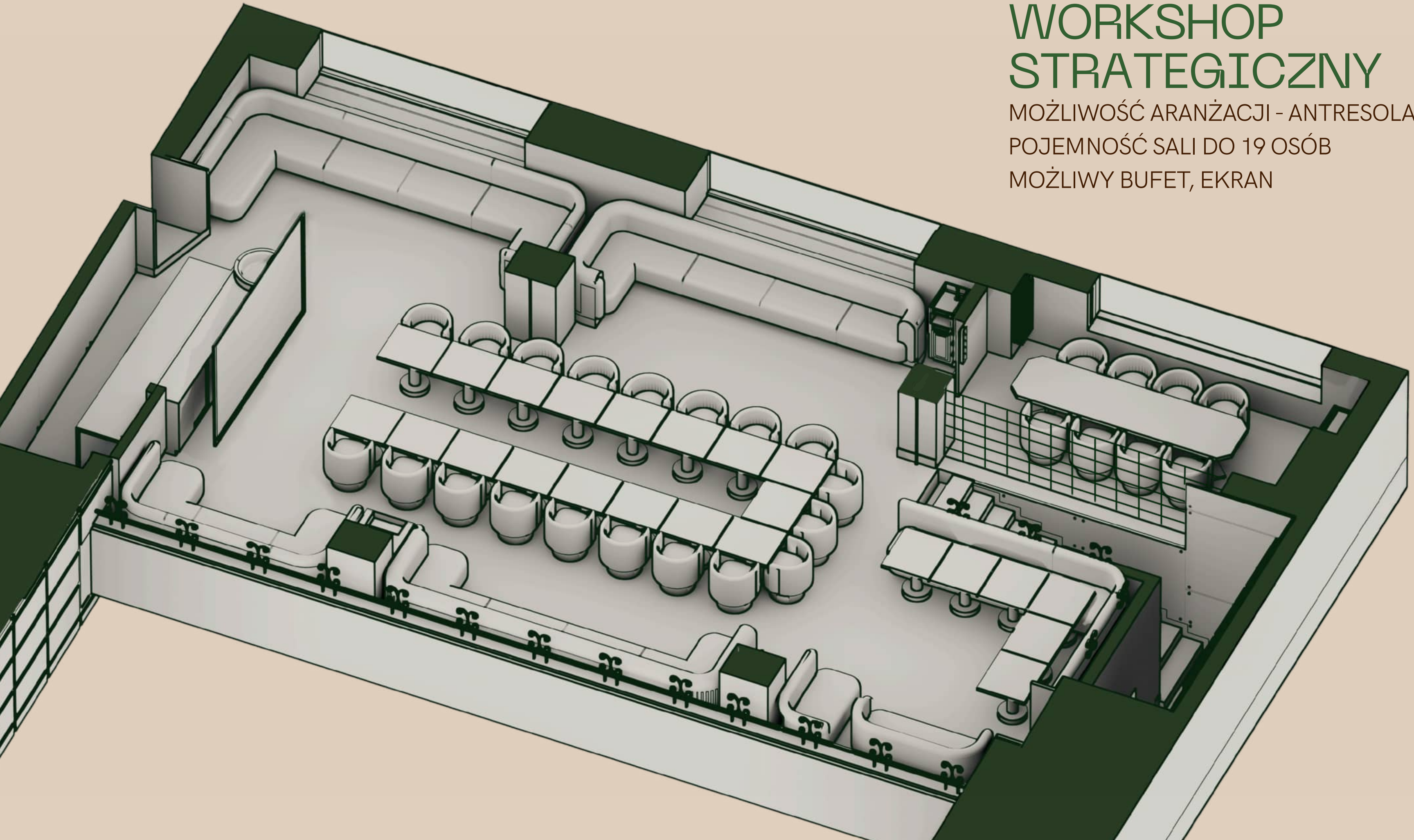


WORKSHOP STRATEGICZNY

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - ANTRESOLA

POJEMNOŚĆ SALI DO 19 OSÓB

MOŻLIWY BUFET, EKRAN

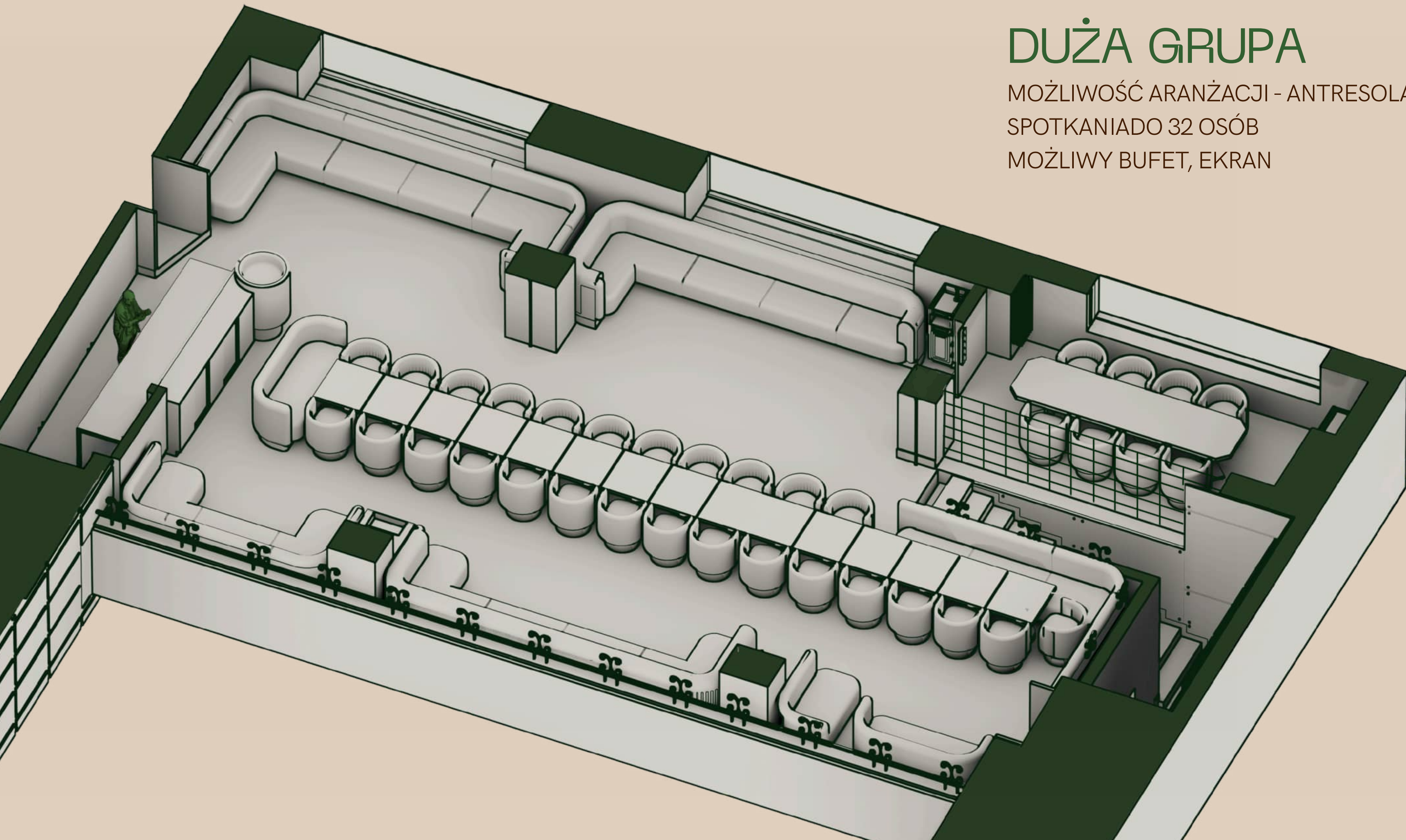


DUŻA GRUPA

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - ANTRESOLA

SPOTKANIADO 32 OSÓB

MOŻLIWY BUFET, EKRAN

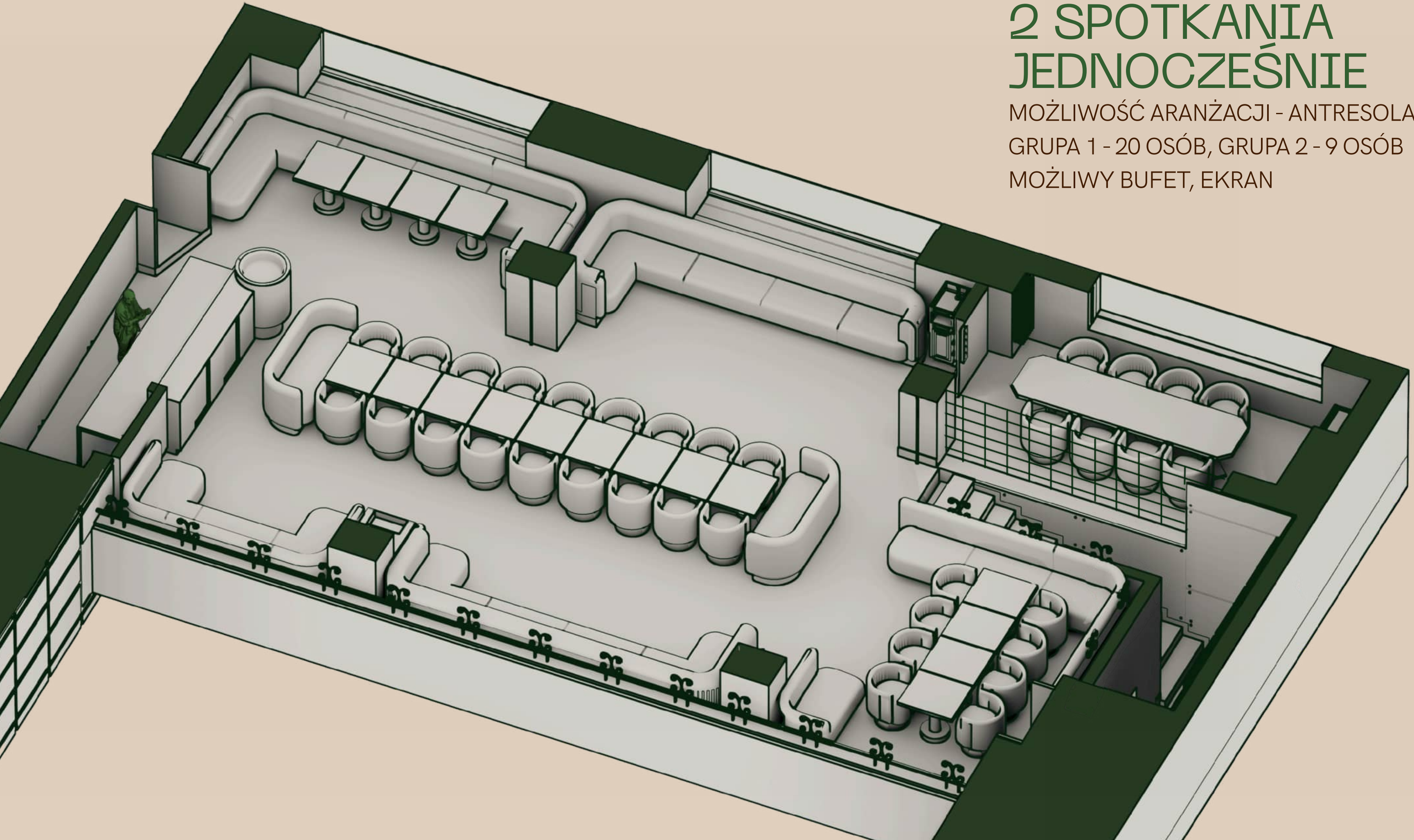


2 SPOTKANIA JEDNOCZEŚNIE

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - ANTRESOLA

GRUPA 1 - 20 OSÓB, GRUPA 2 - 9 OSÓB

MOŻLIWY BUFET, EKRAN

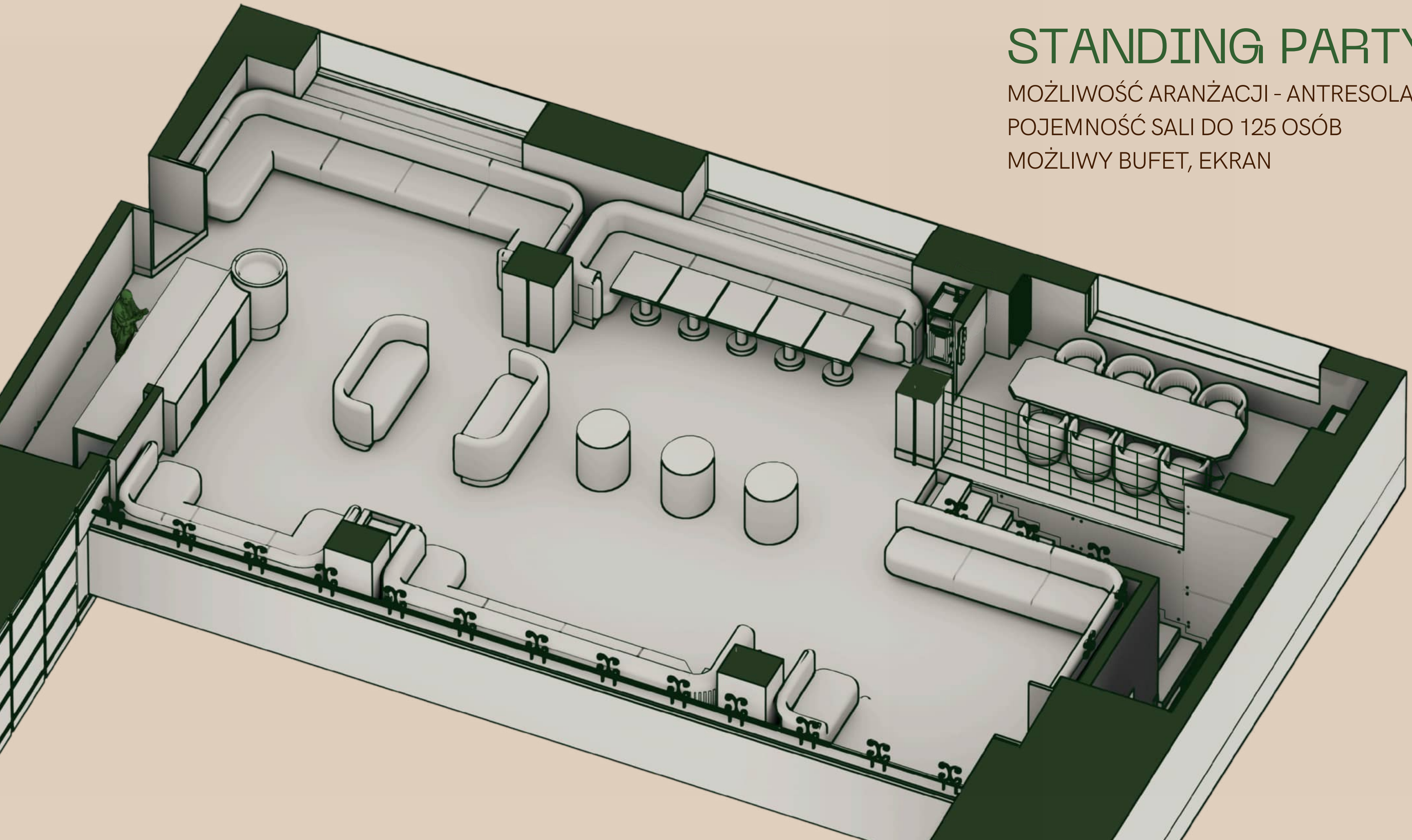


STANDING PARTY

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - ANTRESOLA

POJEMNOŚĆ SALI DO 125 OSÓB

MOŻLIWY BUFET, EKRAN



PEŁNA SALA

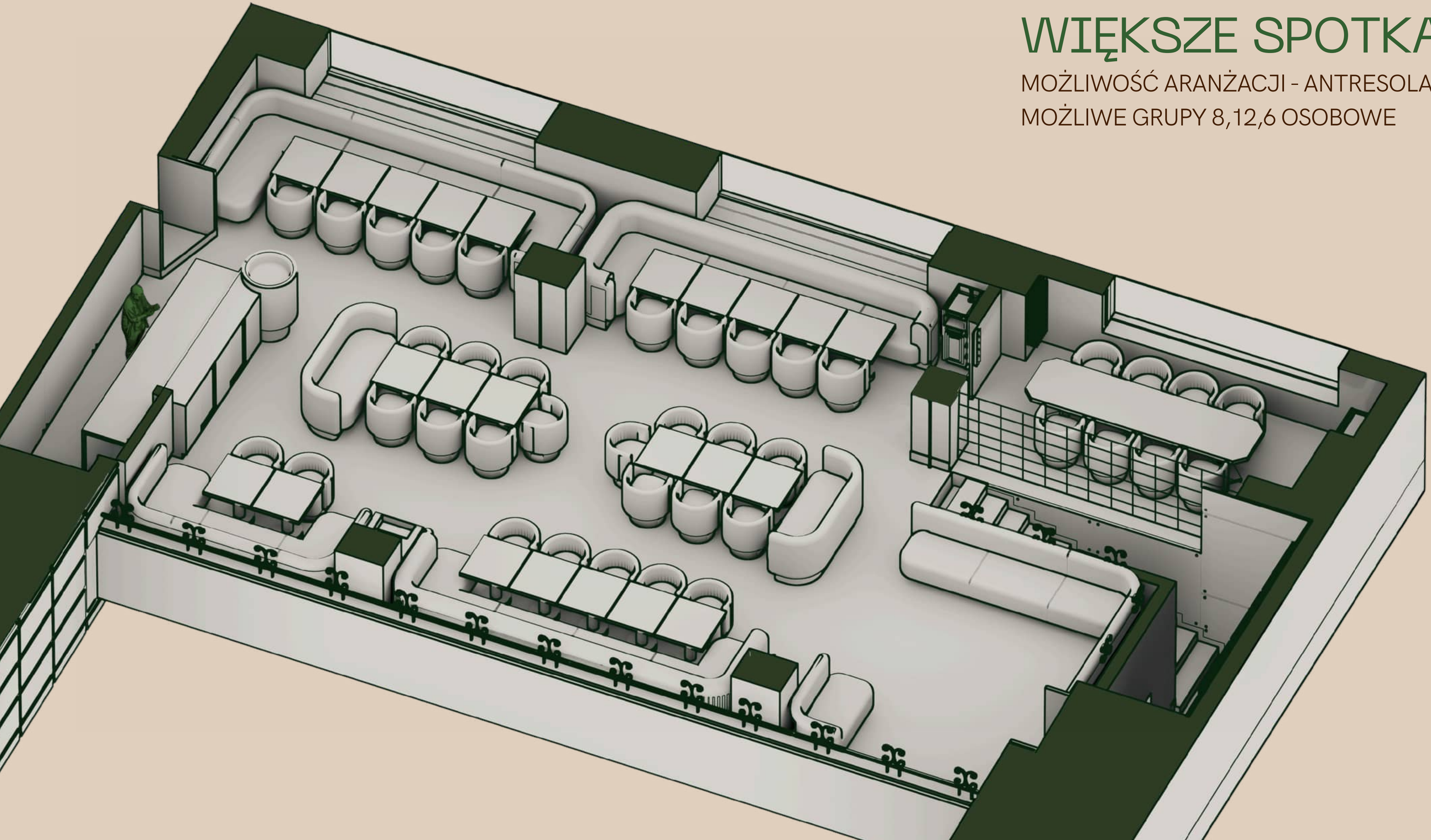
MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - ANTRESOLA

MOŻLIWE GRUPY 8,12,6 OSOBOWE

WIĘKSZE SPOTKANIA

MOŻLIWOŚĆ ARANŻACJI - ANTRESOLA

MOŻLIWE GRUPY 8,12,6 OSOBOWE



CZAS NAKARMIĆ TYGRYSA

AUTORSKA KUCHNIA

*Warszawski Tygrys nie uznaje granic – łączy
Azję z Marszałkowską, pyzy z kimchi, rosół
z miso. I nie pyta, czy wypada.
Bo nie wypada nie wpaść i nie spróbować.*

Sebastian Wępa - szef kuchni, który nadał Tygrysowi kulinarny kierunek. To legendarna postać warszawskiej gastronomii za którą przemawiają talerze, a nie słowa.

WARSZAWSKI TYGRYS
2026

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026





CZAS NAKARMIĆ TYGRYSA

DLACZEGO TYGRYS?

Różne formaty menu

Serwowane, sharing table, koktajlowe lub degustacyjne.

Autorski bar

Autorskie koktajle, wyjątkowa oferta win, profesjonalne degustacje i wine pairing.

Private dining

Możliwość organizacji ekskluzywnych, zamkniętych kolacji w kameralnej atmosferze.

Profesjonalna obsługa

Obsługa kelnerska na najwyższym poziomie

WARSZAWSKI TYGRYS
2026



FERMENT GROUP

WŁAŚCICIELE

*Jako część Ferment Group, Tygrys ma
w genach profesjonalizm najwyższej próby.
Każde partnerstwo zostanie "podane" z fasonem
godnym najlepszych sommelierów i szefów
kuchni.*

15 lat doświadczenia na rynku polskim, 14000 zadowolonych klientów miesięcznie: Ferment Group to grupa pięciu warszawskich i jednej gdyńskiej restauracji premium, wine bar & shop, butikowy sklep z winem oraz dystrybutor i importer win w Polsce.

Wszystkie miejsca łączy najwyższa jakość, wierne grono odbiorców, świetny food & wine experience oraz wyznaczanie najwyższych standardów w branży gastronomicznej i winiarskiej w Polsce.



Warszawski
Tygrys



FERMENT
GROUP



TAK POWSTAŁ TYGRYS

PROJEKTANCI X ARTYŚCI

Sztuka i światowej klasy architektura spotykają się przy jednym stole. Warszawski Tygrys to restauracja zaprojektowana bez kompromisów, a przestrzenny kunszt NOKE Architects płynnie przenika się z bezkompromisową wyobraźnią Oli Niepsuj.

Noke Architects

Warszawskie studio NOKE od lat projektuje najbardziej oblegane i ikoniczne koncepty w Polsce, takie jak Va Bene Cicchetti czy Food Hall w Browarach Warszawskich. Ich realizacje regularnie trafiają na okładki globalnych mediów (Dezeen, ArchDaily, AD) i zdobywają prestiżowe nagrody (AD100, Iconic Awards). NOKE nie tylko projektuje przestrzeń – tworzy miejsca z unikalnym storytellingiem, które naturalnie przyciągają i zatrzymują ludzi.

Ola Niepsuj

Wizualne DNA konceptu tworzy Ola Niepsuj – artystka o międzynarodowej renomie, projektująca dla gigantów takich jak Apple, Nike, IKEA czy HBO. Sercem projektu jest jej autorski stół-rzeźba – funkcjonalna instalacja artystyczna, która wraz z drapieżnymi, pełnymi humoru grafikami nadaje przestrzeni unikatowy charakter. Obecność jej twórczości to najwyższy poziom prestiżu, przyciągający uwagę światowych mediów i budujący pozycję lokalu jako viralowego punktu na mapie miasta.

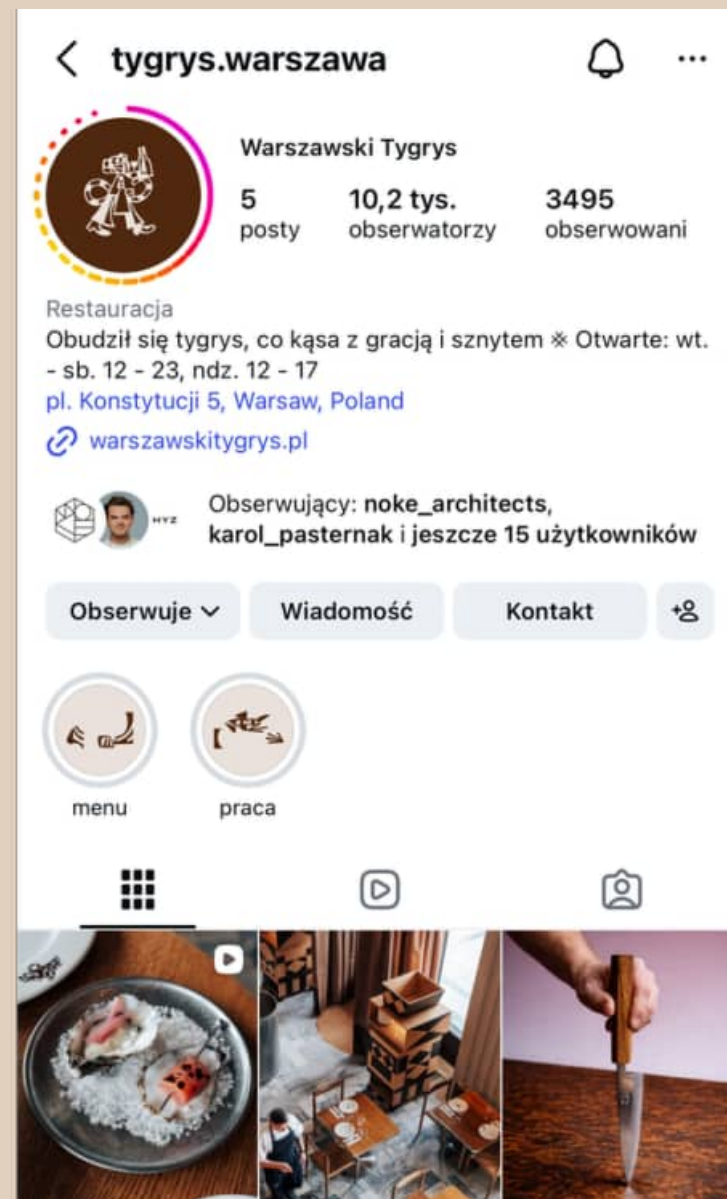
NOKE ARCHITECTS
X OLA NIEPSUJ



NAJGŁOŚNIEJSZE OTWARCIE ROKU?

RESTAURACJA WARSZAWSKI TYGRYS

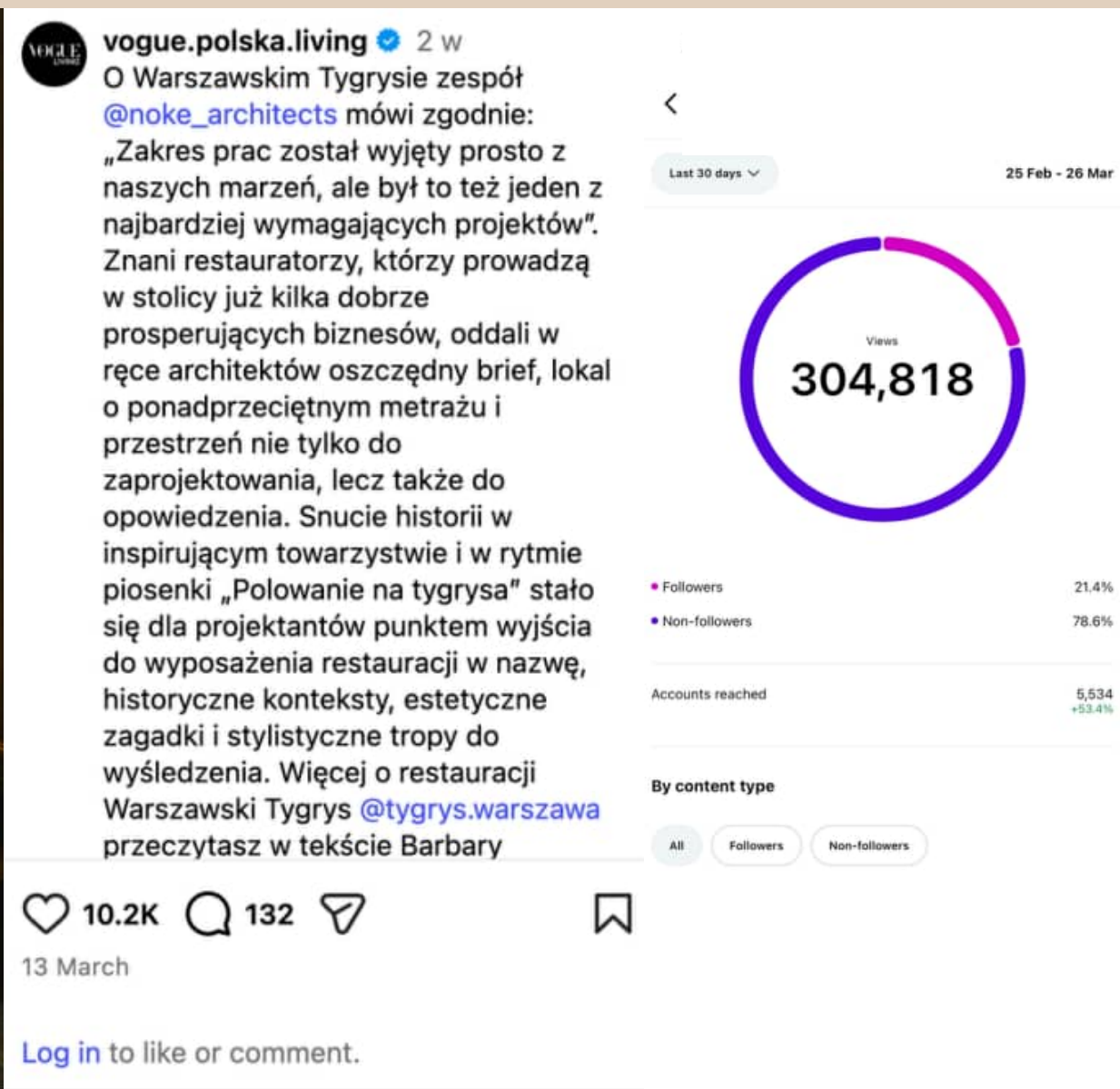
WARSZAWSKI TYGRYS
2026



↑ Ponad milion odsłon profilu marki w pierwszym tygodniu działania profilu restauracji.



↑ Post o Tygrysie ma największe zasięgi w historii instagrama VOGUE POLSKA LIVING

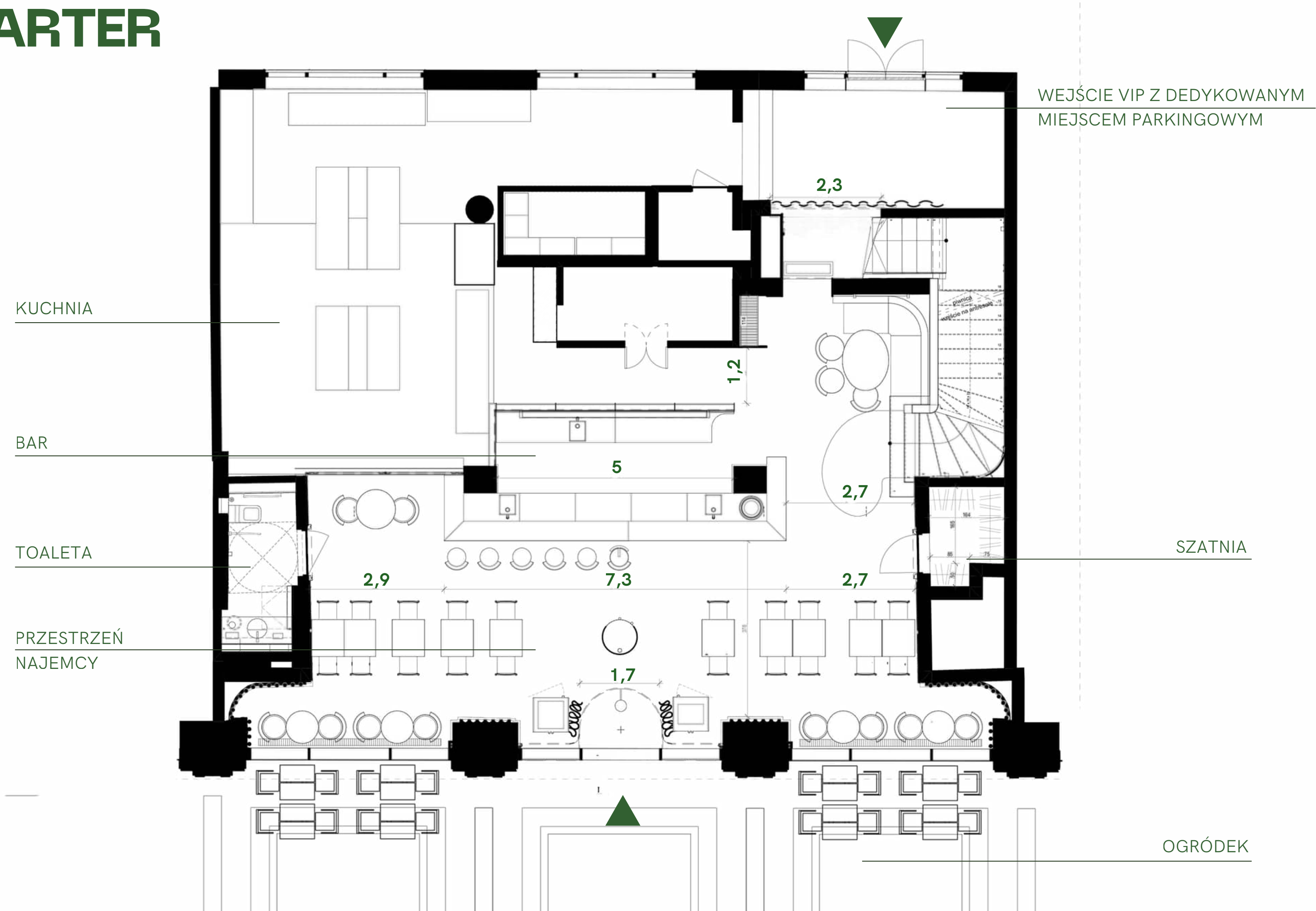


↑ Warszawski Tygrys to sukces, o którym pisze Vogue.

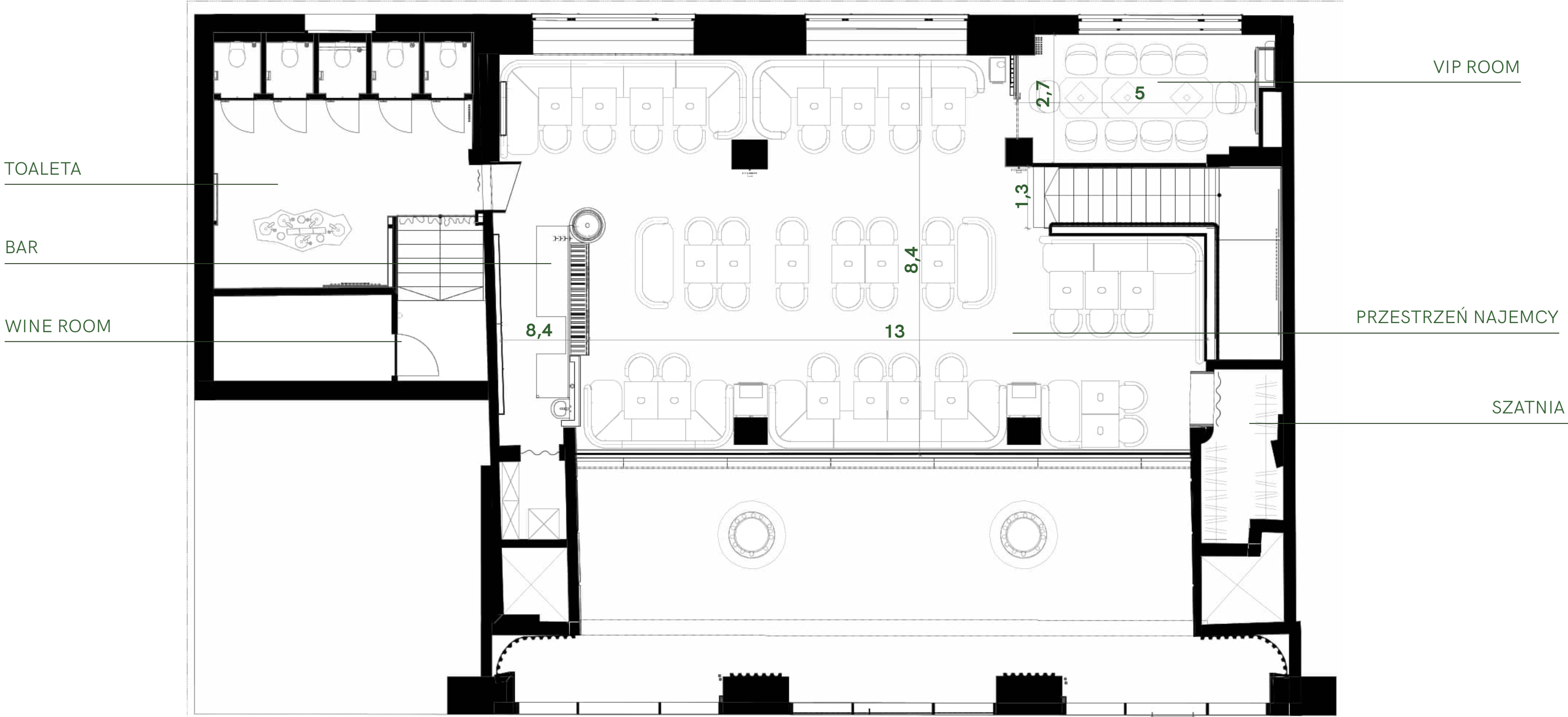
PRZEKRÓJ



RZUT PARTER



RZUT ANTRESOLA



TYGRYS RUSZA W MIASTO

BĄDŹ CZĘŚCIĄ TEJ HISTORII
OD PIERWSZEGO DNIA

rezerwacje ogólne

Michał Rutkowski

Tel: 512014558

Mail: rezerwacje@warszawskitygrys.pl

eventy oraz wynajem na wyłączność

Łukasz Wronisz

Tel: 695-019-500

Mail: rezerwacje@warszawskitygrys.pl

WARSZAWSKI TYGRYS
2026

