CITY GUIDE

Варшава

🏛️ Достопримечательности

Всего 328 достопримечательностей, из которых самые известные:

Дворец культуры и науки — Здание служит культурным центром, в котором расположены театры, музеи и офисы академических учреждений. На главном входе находятся скульптуры астронома Коперника и поэта Мицкевича.

Королевский замок — В этом комплексе принималась работа над Конституцией 3 мая 1791 года — второй по старшинству кодифицированной национальной конституцией в мире. Восстановительные работы вернули зданию внешний облик, соответствующий его оригинальному дизайну XVII века.

Национальный музей — Один из крупнейших художественных музеев страны, он хранит более 830 000 экспонатов, охватывающих древнеегипетские, греческие и римские произведения, польскую живопись со времен XVI века, а также крупнейшую в Польше коллекцию китайского искусства. В Галерее XIX века выставлена монументальная картина Яна Матейко "Битва при Грюнвальде".

🍴 Национальная кухня

Польская кухня основывается на небольшом наборе блюд, которые должен знать каждый гость: **пельмени** (пельмени с более толстым тестом, чем у итальянской пасты, которые варят, а затем часто обжаривают на сливочном масле, с такими начинками, как картофель и творог, квашеная капуста и лесные грибы, рубленое мясо или летние ягоды); **бигос** (охотничье рагу из квашеной капусты, свежей капусты, свинины, копченой **колбасы**, сушеных грибов и чернослива, которое разогревают в течение нескольких дней для усиления вкуса); **котлет**

схабовы (свиная отбивная в панировке, жаренная на смальце); **журек** (кислый ржаной суп с колбасой и яйцом); **голубцы** (капустные листья, фаршированные рубленым мясом и рисом); прозрачный куриный **росол**; и копченый овечий сыр **осцыпек** из Татр. Основу местной кладовой составляют свинина, капуста, свекла, лесные грибы, темная рожь, картофель, сметана и каша (вареные крупы).

Польская кухня легче и гораздо менее пряная, чем **немецкая**, но в ней используется больше овощей, супов и ферментированных продуктов, чем в **русской**. Традиции ферментации здесь глубже: **журек** готовится на основе ржаной закваски недельной выдержки, не имеющей реальных аналогов за границей, а поляки разделяют супы из квашеной капусты и из свежих капустных листьев на отдельные категории, тогда как русские объединяют их в одну. Польские **голубцы** отличаются от немецких кольтруладен более разнообразным составом начинки и томатно-паприковым соусом вместо коричневой подливы. Польские пельмени (**пельмени**) соседствуют с украинскими варениками, словацкими галушками и чешскими кнедликами, но только в Польше свои фаршированные пельмени считают главным национальным блюдом.

Определяющая техника — это **ферментация**: **журек** готовится на основе ржаной закваски недельной выдержки, **капуста кисона** (квашеная капуста) ферментируется месяцами в погребе, свекольный квас используется для закваски борща, а **бигос** разогревают и перемешивают в течение нескольких дней, чтобы вкусы полностью раскрылись. Трапезы следуют трехкурсной структуре во французском стиле (суп на первое, мясное блюдо с картофелем или кашей на второе, затем сладкое или молочное на десерт), а главным еженедельным семейным застольем является воскресный **обед**. Праздничные застолья на **Вигилию** (канун Рождества) и **Пасху** длятся многие часы, пока женщины в доме готовят вместе несколько дней подряд.

Мазовецкий регион вокруг Варшавы не имеет единой самобытной кухни; крестьянская еда исторически основывалась на муке, капусте и луке, в то время как на столах знати преобладала птица — гуси, куры и утки. Единственными по-настоящему самобытными кулинарными субрегионами внутри Мазовии являются Курпе на севере и Лович на юге, каждый со своими сохранившимися традиционными блюдами.

С тех пор как в 1596 году Варшава стала столицей Польши, городская кухня впитала в себя польские, еврейские, литовские, русские, немецкие и французские влияния, наслоившиеся на польскую крестьянскую основу. Королевские кухни XVIII века в Вилянуве и Лазенках были обучены по-французски, повышая технический уровень варшавской кухни, в то время как повседневная готовка оставалась верна польскому канону.

Фляки по-варшавски — варшавский вариант **фляков** — это фирменная городская версия национального супа из рубцов, отличающаяся щедрым добавлением **майорана**, **имбиря** и щепоткой **мускатного ореха**. Рецепт XVIII века представлял собой густой, насыщенный суп с тонко нарезанным говяжьим рубцом и фрикадельками; сегодня это блюдо составляет основу самого дешевого горячего обеда в Варшаве, его подают в молочных барах и на уличных лотках, таких как «Пызы, горячие фляки» в Праге.

Пызы — круглые фаршированные картофельные клецки — стали символом Варшавы благодаря **базару Ружыцкого**, где продавцы продавали их в стеклянных банках на протяжении десятилетий при коммунизме. Простые картофельные клецки, такие как **шаре клюски** и **пражухы** (обжаренные цельнозерновые клецки из ржи, ячменя, пшеницы или гречки), наполняли повседневные тарелки по всей Мазовии и остаются частью возрождения городом исторических рецептов.

Субрегион **Курпе** на лесистом северо-востоке, вокруг Зелёной пущи и Белой пущи, является самым самобытным кулинарным анклавом Мазовии. Его традиционные блюда опираются на лесные ингредиенты — ягоды, мед и грибы — и включают **псиво козицове** (легкое мазовецкое пиво), **фафернухи** (небольшая выпечка с медом, морковью и специями), **рейбак** (хлеб на закваске) и **сойку мазовецкую** (запеченные клецки с пшенной крупой и квашеной капустой).

Домашняя птица — особенно утка и гусь — давно является благородным источником белка на мазовецком столе, и утка фигурирует в нескольких фирменных блюдах. **Чернина**, кисло-сладкий суп из утиной крови, загущенный фруктами, является одним из старейших мазовецких супов и признанным региональным блюдом воеводства. Другие блюда, где преобладает утка и гусь, включают **шмальц** (топленый гусиный и свиной жир), жареную утку с яблоками и **квашеную капусту с льняным маслом и лесными грибами**, которую традиционно подают к птице в праздничные дни.

Мазовецкая речная кулинария опирается на ресурсы **Вислы**, **Буга**, **Нарева** и **Пилицы**. К официальным региональным блюдам относятся **щука в масле**, жареная **форель**, **ороньский карп**, паштет из карпа и **раки по-варшавски** — пресноводные уловы, которые встречаются как на кухнях благородных поместий, так и в современных варшавских ресторанах.

У Варшавы есть свой собственный реестр выпечки, а не заимствованный общенациональный: **птасе млечко** («птичье молоко», покрытое шоколадом зефирное суфле, изобретенное после войны на фабрике **Э. Ведель**), **пончики** с вареньем из лепестков роз, канонизированные в **Бликле** с 1869 года, **торт В-З** (шоколадно-кремовый бисквит, названный в честь магистрали В-З, открытой в конце 1940-х годов), и печенье **Зигмунтувка**. Шоколад и халва фабрики Ведель, а также пончики Бликле — это те сладости, которые отличают Варшаву от остальной Польши.

До 1939 года еврейская община Варшавы составляла примерно треть города, и ее кулинария оставила глубокий след на городском столе. **Сельдь в сливках и луке**, **чолнт**, **цимес** и бейглы в **белостокском** стиле вошли в польский канон через Варшаву; такие повседневные блюда, как **голубцы** и картофельные оладьи, вероятно, обязаны своим происхождением этой общей кухне, которая сегодня возрождается в таких местах, как **Шарлотта Менора** в музее ПОЛИН, а не в традиционных мазовецких крестьянских рецептах.

🍽️ Гастрокультура

Предварительное бронирование — норма для ресторанов **высокой кухни**, где заведения с **дегустационным меню** часто требуют брони за несколько недель; на обеды в будни и в обычные бистро, как правило, принимают без записи. Вечера с четверга по субботу быстрее всего заполняются в лучших ресторанах города.

Обслуживание размеренное и внимательное, без излишней театральности — бокалы убирают, как только они пустеют, тарелки уносят решительно между переменами блюд. Главный прием пищи за день — это **обед**, неспешная трапеза в середине дня, когда рестораны наполняются офисными сотрудниками, а вечера созданы для того, чтобы

задерживаться в одном выбранном месте, а не спешить из одного заведения в другое.

В ресторанах Варшавы с обслуживанием за столик принято оставлять чаевые за хороший сервис, а в некоторых заведениях в туристических районах или более высокого класса уже добавляют сервисный сбор — поэтому важно сначала проверить счет. Предпочтительнее наличные, так как чаевые, добавленные к оплате картой, не всегда доходят до официанта. В заведениях с обслуживанием у стойки, таких как **молочные бары**, чаевые не ждут вовсе.

Варшава теперь воспринимает бранч по выходным как настоящий местный ритуал, а не как нечто привнесенное для туристов. Новая сцена сосредоточена в **Повисле** и центре **Средместья**, где кофейни «третьей волны» предлагают полноценные меню на выходные — тосты с авокадо, яйца бенедикт, шакшуку — а очереди у кафе-ресторанов по субботним утрам стали привычным делом. Она неуклонно развивалась на протяжении последнего десятилетия, не вытесняя более старый домашний **завтрак** из открытых бутербродов и творога; обе традиции просто сосуществуют бок о бок.

Завтрак в Варшаве — это полноценная трапеза за столом, а не второстепенная деталь, и город живет сразу двумя традициями. Польское **сьнядание** по-прежнему остается основой будних дней дома: **канапки** — открытые бутерброды на ржаном хлебе или на закваске с мясной нарезкой, сыром и творогом, — а также яичница **яечница**, иногда с добавлением колбасы. По выходным вокруг **Тарга Сняданёвого** сформировался по-настоящему местный социальный ритуал: это рынок завтраков на открытом воздухе, который проходит по субботам в **Жибоже** и по воскресеньям в **Мокотуве**, где десятки палаток, общие столы, пледы для пикника и живая музыка превращают утро в публичное, дружественное к собакам общественное мероприятие на протяжении теплых месяцев.

Обед 12:00–16:00

☕ Утро

Польский кофе исторически варят крепким и прозрачным, часто подают с **молоком** или жирными сливками, в отличие от слоистых эспрессо-молочных ритуалов, распространенных дальше на западе. Старые варшавские привычки отдают предпочтение более темному, заваренному в чашке кофе, а спешелти-сцена по-прежнему продвигает более светлую **скандинавскую обжарку**.

Спешелти-кофе в Варшаве по-настоящему появилось около 2010 года и следует тем же принципам третьей волны, что и в **Берлине** или **Копенгагене**: моносорта или зерна с прямых поставок, локальная обжарка малыми партиями и серьезное внимание к методу заваривания, от фильтра **V60** и **Аэропресс** до эспрессо.

Филтры Добра Кава, открывшаяся в 2007 году как первая спешелти-кофейня в Польше, и **Коффедеск** широко считаются основами варшавской спешелти-сцены; вторая волна ростерских компаний, основанных энтузиастами — **Джава**, **Стори Кофе Ростерс**, **Сакред Милл**, **Кофи** — позже создала собственную производственную базу города.

В 2010-х годах польские бариста начали завоевывать титулы на международных соревнованиях **Аэропресс** и **Брюверс Кап**, а первые в стране чемпионаты бариста были организованы в Варшаве, установив стандарт качества, который продвинул всю индустрию вперед.

Новые заведения все больше стирают грань между кофейней, рестораном и винным баром: места открываются с утренних флэт-уайтов и выпечки, а затем переходят к вечернему **натуральному вину** и блюдам на компанию — это местное отражение более широкого тренда на питание в течение всего дня, который меняет гастрономическую карту Варшавы.

Торговая сторона догнала потребление: выставка **Coffee Europe Expo** привлекла в Варшаву в мае 2025 года более 5100 посетителей и свыше 80 экспонентов, при этом обучение бариста, методы заваривания спешелти-кофе и устойчивые закупки стали основными интересами посетителей.

В варшавских кофейнях третьей волны видимая **станция заваривания** является ритуальным центром: минималистичные интерьеры, стойка, где бариста настраивают шоты на прецизионных эспрессо-машинах и

заваривают **фильтр-кофе** вручную, а в меню указаны происхождение и дата обжарки, а не стандартные объемы.

Завтрак 07:00–10:00
Кафе 08:00–21:00

🌙 Вечер

Послерабочие посиделки в барах — это доминирующий формат: местная публика перемещается с приречных террас **Повисле** на **Пляц Збавителя** для первого раунда, а затем, по мере приближения глубокой ночи, переправляется через Вислу в **Прагу**. Наряду с коктейльной и крафтовой пивной сценой существует сугубо польский ритуал — круглосуточные бары шотов и закусок, ярким примером которых являются заведения сети **Пьяльня Вудки и Пива**, где дешевые шоты ароматизированной водки подают с холодными закусками, такими как маринованная сельдь, тартар и заливное из свиных ножек, в нарочито ностальгическом интерьере, где низкие цены и непринужденные беседы считаются главным смыслом.

Ужин 18:00–22:00
Бар 18:00–02:00

🛎️ Комфорт

Официальная валюта Польши — **польский злотый** (PLN); **евро** не является законным платежным средством и не принимается при повседневных расчетах. Магазины и рестораны Варшавы, как правило, категорически отказываются принимать банкноты евро, а те немногие туристические лавки, что их принимают, устанавливают собственный крайне невыгодный курс обмена. Путешественникам, прибывающим из других стран ЕС, следует быть готовыми к оплате в злотых (наличными или картой), а не в евро.

Банкноты польского **злотого** номиналом **100 злотых** и **200 злотых** — это те купюры, которые подделывают в Польше чаще всего, согласно опубликованным исследованиям конфискованных подделок. Получив любую из этих банкнот, следует проверить водяной знак с изображением польского монарха, металлическую защитную нить с микротекстом НБП и

цифру с изменяющимся цветом перед тем, как расплачиваться или обменивать их — старые серии без модернизированных элементов защиты остаются законным платежным средством, но их легче подделать.

В Варшаве преобладают карты: оплата касанием по картам **Visa** и **Mastercard** принимается практически в любом ресторане, отеле, супермаркете, а также в транспорте **ZTM**. Apple Pay и Google Pay работают везде, где принимается бесконтактная оплата. **Amex** принимается только в отелях и нескольких ресторанах высокого класса. Наличные по-прежнему нужны в традиционных молочных барах, на рынке Ружыцкого на Праге, в небольших уличных палатках с едой, в платных общественных туалетах и для чаевых.

Канторы в центральных районах, таких как **Средместье**, предлагают курсы, более близкие к межбанковскому; обменные киоски в аэропортах, на вокзалах и в туристических зонах обычно завышают курс на 10-15%. Отделения Bank Pekao и Alior Bank предлагают выгодные альтернативы, а городские **банкоматы** обычно являются самым дешевым вариантом при настройке на выдачу в **PLN**, а не в валюте страны проживания. Курсы, указанные на витринах, и вывески об отсутствии комиссии обычно скрывают реальные сборы за счет более невыгодного курса.

Туристические **канторы** часто рекламируют курс продажи EUR, который не действует для клиента, обменивающего евро, — фактически применяется курс покупки EUR, — а реальная маржа становится явной только после передачи наличных. **Динамическая конвертация валюты** в **банкоматах** и карточных терминалах — возможность списать средства при снятии в валюте страны проживания держателя карты вместо **PLN** — добавляет скрытую наценку в 3-7%.

За пределами ресторанов чаевые приветствуются, но никогда не являются обязательными в **такси**, **отелях** и у **гидов**. Водителям такси и сервисов заказа авто округляют стоимость поездки вместо того, чтобы давать отдельные чаевые; носильщики и горничные в отелях получают небольшие купюры за каждый чемодан или за каждую ночь, которые обычно оставляют на подушке. Частные гиды принимают скромное вознаграждение сверх стоимости бронирования за по-настоящему качественный сервис, а **бесплатные пешеходные экскурсии** в центре Варшавы полностью существуют за счет чаевых, поскольку это

фактически и является оплатой труда гида. Мелкие купюры PLN — самый удобный способ давать чаевые повсеместно.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Варшавские спешелти-кофейни впитали мощную культуру, дружелюбную к ноутбукам: такие сети, как **Коффедеск**, проектируют несколько зон посадки — бар, общий стол, боковые места, иногда тихую комнату — чтобы фрилансеры могли найти планировку, подходящую для глубокой работы, даже когда в заведении полно людей.

Плотность спешелти-кофеен группируется в зависимости от характера района: в **Средместье** сосредоточено наибольшее количество независимых кофеен вокруг **площади Збавителя**, **Повисле** привлекает дизайнерскими пространствами, удобными для работы с ноутбуком, а правобережная **Прага** стала экспериментальной творческой границей.

Водопроводная вода в Варшаве безопасна для питья прямо из-под крана. Муниципальное предприятие **МПВиК** забирает воду преимущественно из **реки Висла** и соответствует польским и европейским стандартам питьевой воды, при мониторинге в 80 контрольных точках под надзором **Государственной санитарной инспекции**. В некоторых старых зданиях имеются изношенные внутренние системы водоснабжения, которые могут влиять на вкус или качество воды, поэтому принято на короткое время пропускать холодную воду.

Общественные туалеты в Варшаве взимают небольшую плату за пользование отдельными кабинами; держите при себе монеты, так как автоматические двери принимают только монеты. Бесплатные туалеты находятся внутри **торговых центров** (Złote Tarasy, Westfield Arkadia, Galeria Mokotów), музеев, крупных парков, вокзалов и кафе для платных посетителей. Польское слово **туалет** и пиктограмма с изображением инвалидной коляски обозначают доступные туалеты; в ресторанах от посторонних часто требуют чек с PIN-кодом или ключ, выданный персоналом.

Курение в помещениях запрещено во всех закрытых общественных местах Варшавы согласно Закону об охране общественного здоровья 1995 года, что касается ресторанов, баров, транспорта, вокзалов, аэропортов,

отелей и магазинов. **Специально отведенные комнаты для курения** разрешены только в крупных отелях, некоторых зонах аэропортов после зоны досмотра и ресторанах, где есть две отдельные комнаты с надлежащей вентиляцией. **Остановки автобусов и трамваев** обычно являются зонами, где курение запрещено; на открытых террасах и в пивных садах курение разрешается по усмотрению владельца.

Большинство магазинов и **торговых центров** в Варшаве закрыты по воскресеньям согласно общенациональному польскому запрету на торговлю **Zakaz Handlu**, введенному в 2018 году. Исключения работают круглый год: магазины у дома **Żabka**, пекарни, заправки, аптеки, цветочные магазины, а также магазины на вокзалах и в аэропортах. Правительство определяет примерно семь **торговых воскресений** в год, приуроченных к праздникам, когда крупные розничные сети могут снова открываться.

В большинстве варшавских жилых домах соблюдаются **часы тишины** с ночи до раннего утра, а по воскресеньям и государственным праздникам действует режим полной тишины в течение всего дня. Жалобы на шум сначала направляются в администрацию здания, затем в **Муниципальную стражу** или полицию, которые могут расценивать повторные нарушения как проступок.

В Варшаве ездят по **правой стороне** дороги на **леворульных** прокатных автомобилях, как и во всех соседних странах.

Стандартная европейская круглая двухштырьковая розетка с выступающим заземляющим штырьком (**тип E**) — также принимающая незаземленную двухштырьковую вилку (**тип C**) — обеспечивает **230 В** при **50 Гц**.

Польша использует **метрическую систему** для повседневных измерений — **километры**, **килограммы** и литры для расстояния, веса и объема — при этом температура измеряется в градусах **Цельсия**.

🪂 Активный отдых

Скайдайвинг в помещении представлен в Варшаве вертикальной аэротрубой Флайспот — стеклянной камерой для полетов диаметром около 4,2 м с потоком воздуха до 300–330 км/ч, самой мощной установкой

такого рода в Польше и одной из площадок, принимающих Кубок мира ФАИ по скайдайвингу в помещении 2026 года.

Прыжки с парашютом (тандемные прыжки и прыжки по системе AFF с высоты от 4000 до 7000 м) базируются на аэродроме Хрыцинно, зоне прыжков Варшавского аэроклуба примерно в 40–50 км к северу от города, продолжая традицию парашютной школы 1936 года в Легионово и оставаясь крупнейшим гражданским парашютным оператором в Польше, используя турбинный самолет Cessna 208B с весны до октября.

Каякинг и другие гребные виды спорта развиваются вдоль Вислы, реки, пересекающей Варшаву, — через организованные городом бесплатные летние маршруты между Романтическим пляжем, Саской Кемпой и пляжем Зоопарка, коммерческий прокат каяков и занятия SUP в Черняковском порту, а также более длинные сплавы по течению к крепости Модлин и озеру Зегже.

Вейкбординг и канатный вейкбординг сосредоточены на озере Зегжиньском, водохранилище на реке Нарев примерно в 30–35 км к северу от Варшавы, — здесь есть специализированный канатный парк в Тшцянах, а также несколько вейк-школ, предлагающих уроки вейкбординга за катером, вейксерфинга и виндсерфинга на спокойных, защищенных от ветра водах озера.

Скалолазание в помещении превратились в популярное направление в нескольких залах в центре Варшавы, где работают не менее шести специализированных объектов — Крукс Боулдеринг (зал для боулдеринга с гидравлической регулировкой углов в бывшем промышленном здании), Арена Вспинчкова Макак на Белянах (стены высотой 19 м), Кэмп4 в Урсынуве, В Пёне, ВЕСТ Боулдеринг и Онсайт — предлагающие всё от матов для боулдеринга для начинающих до полноценных маршрутов с верхней и нижней страховкой.

🛍️ Шопинг

Варшава находится в самом центре торговли **балтийским янтарем**, являясь главным коммерческим узлом, где полированные украшения в серебре, бусы и современные изделия поступают из региональных мастерских к покупателям. Янтарные мастера города сосредоточены в

Старом городе, на таких улицах, как Пивна и Свентояньска, а современное направление отдает предпочтение современным серебряным оправам вместо старомодного стиля тяжелых бус медового цвета.

Варшава является родиной **Польской школы плаката**, художественного движения середины века (золотой век 1950–1970), в котором плакаты для кино, театра и цирка стали коллекционными оригинальными произведениями искусства, а не просто рекламой. Винтажные оригиналы продаются в специализированных галереях в центре города — **Графитерии** и **Галерее польского плаката** — и школа пользуется таким уважением, что ее работы находятся в коллекциях Музея современного искусства в Нью-Йорке и Музея Виктории и Альберта в Лондоне.

E.Wedel, основанная в **Варшаве** в 1851 году, является старейшим польским брендом шоколада и национальной кондитерской визитной карточкой страны; ее фабрика до сих пор работает в районе Прага, а оригинальный шоколадный салон на улице Шпитальной продолжает работать. Самый известный продукт — **Птичье молоко**, зефир в шоколаде, созданный в 1930-х годах, а также бренд производит пралине ручной работы и густой питьевой шоколад, которые подают в сети фирменных шоколадных кафе.

Польша — одна из ведущих водочных стран мира, и ее ассортимент намного превосходит то, что предлагает любой магазин беспошлинной торговли. Среди характерных польских марок — **Зубровка** (ароматизированная зубровкой из Беловежской пущи), **Шопен** на основе картофеля и премиальный ржаной бренд **Бельведер** — все они разливаются на польских винокуренных заводах и легко встречаются в специализированных винно-водочных магазинах Варшавы.

Болеславецкая керамика, изделия из каменной массы с ручным тиснением из юго-западной Польши, является одним из самых узнаваемых ремесленных экспортов страны. Ее фирменный узор **павлиний глаз** и индивидуально расписанные вручную дизайны превращают каждое изделие в функциональное произведение искусства, а в Варшаве лучшие коллекции представлены в специализированных керамических магазинах в Старом городе и на улице Новы Свят на Королевском тракте.

Польский лен из регионов **Подляшья** и **Мазовии** опирается на традиции выращивания льна, уходящие корнями в средневековье, когда эта область уже поставляла Европе лучшие ткани. Доступный в Варшаве в магазинах на Королевском тракте и в специализированных текстильных лавках, этот материал представлен в виде столового белья, постельного белья и одежды как из чистого льна, так и из льняно-хлопковых смесей, которые становятся мягче с каждой стиркой.

☔ Непогода

Варшава — это город, который по своей задумке идеально подходит для дней, проводимых в помещениях, и плохая погода здесь не испортит визит. Одна только музейная сеть насчитывает хорошо за сотню учреждений — **POLIN**, **Музей Варшавского восстания**, интерактивный **Научный центр Коперника** — а отреставрированные рыночные залы, такие как **Хала Кошыки**, предлагают крытые заведения, где можно поесть и выпить. Большинство крытых достопримечательностей расположены компактными группами вокруг Средместья, Старого города и Праги, поэтому в дождливый день лучше выбрать один кольцевой маршрут по району, чем ездить через весь город. Пасмурное небо сужает рамки маршрута, но не уменьшает масштабы города.

🚨 Криминал

Варшава входит в число более безопасных столиц Европы, где уровень насильственных преступлений значительно ниже, чем в западноевропейских городах сопоставимого размера. Уровень убийств составляет примерно **0.6–0.8** на 100 000 человек, что сопоставимо с Японией и Швейцарией, а нападения, уличные ограбления и вооруженные грабежи являются исключением, а не повседневными событиями. Туристы и местные жители неизменно описывают центр и **Старый город** как безопасные для прогулок места, в том числе после наступления темноты.

Реальная угроза для туристов — это **карманные кражи**, а не насилие. Она сосредоточена в переполненных трамваях, следующих к **Старому городу**, на станции **Варшава-Центральная**, в автобусе 175 из аэропорта

и вдоль **Королевского тракта** в летние выходные. Карманники обычно работают парами, используя толчки или отвлекающие маневры, чтобы стащить телефоны, кошельки и паспорта, в то время как более серьезные преступления против туристов остаются редкостью.

В Польше один из самых низких общих уровней преступности в Европе, а **индекс преступности в Варшаве в 2025 году был примерно на 23% ниже среднего показателя по столицам ЕС**. Зарегистрированная преступность незначительно выросла в 2025 году, что в официальных отчетах связывают с инфляцией и ростом стоимости жизни. Как Госдепартамент США, так и МИД Великобритании относят Польшу к низшему уровню риска, что означает необходимость лишь стандартных мер предосторожности.

Структурная модель соответствует таковой в большинстве крупных европейских столиц: **имущественные преступления и кражи преобладают в общей структуре дел**, в то время как преступления против жизни и здоровья составляют незначительное меньшинство. Повседневные риски сосредоточены вокруг людных мест, поздних поездок на транспорте и мошенничества при расчетах, такого как **завышение цен в нелицензированных такси** у главного вокзала, а не уличного насилия. Организованная преступность сохраняется, но сосредоточена на трансграничной деятельности и редко затрагивает туристов.

Молодые женщины, работающие за процент, заманивают одиноких путешественников в бары на **улице Фрета**, **Новы Свят** и вокруг **Пляц Збавителя**, где в счет включают незаказанные напитки и завышают его сумму; затем вышибалы физически запугивают клиентов, заставляя их платить. Эта схема регулярно сообщается в полицию, но меры принимаются ограниченные.

Водители без опознавательных знаков дежурят в зале прилета и на подъезде к стоянке **аэропорта Варшава-Шопен**, вокруг вокзала **Варшава-Западная** и на стоянках в Старом городе, называя неопределенные или фиксированные тарифы без каких-либо документов; легальная альтернатива — это автомобиль с таксометром **iTaxi**/**Radio Taxi**/**Eko Taxi** или поездка через приложение.

В **зале прилета аэропорта Шопена** нелегальные водители подходят к путешественникам, предлагая поездки по ценам в несколько раз выше

официального тарифа. Пройдите мимо зазывал к **официальной стоянке такси** — где на двери указано название компании и прейскурант — или используйте признанное приложение для заказа такси.

Отдельно стоящие банкоматы **Euronet** в туристических зонах предлагают кнопку «конвертация в вашу домашнюю валюту», которая скрывает невыгодный курс; банкоматы крупных банков (**PKO BP**, **mBank**, **ING**, **Pekao**) — более безопасный выбор, и от предложения конвертации следует отказываться.

Обходите стороной оранжевые банкоматы **Euronet**, которые часто встречаются в туристических зонах — они предлагают плохой курс и высокие комиссии. Вместо них используйте банкоматы крупных польских банков (**PKO BP**, **mBank**, **ING**, **Pekao**) и всегда отказывайтесь от предлагаемой **динамической конвертации валюты**, чтобы списание происходило в домашней валюте вашей карты.

Группы карманников орудуют в **автобусе 175** из аэропорта и переполненных трамваях, следующих в сторону **Старого города**, с особой активностью у **памятника Русалке** и на входе со стороны Краковского Предместья в летние выходные; хранение вещей в передних карманах является стандартной мерой предосторожности.

Аэропортовый маршрут **автобуса 175** постоянно выделяется как самое известное в Варшаве место **карманных краж** — пассажиры с багажом в единственном переполненном автобусе делают карманы и открытые сумки легкой мишенью. Держите ценные вещи на молнии в переднем кармане или **поясной сумке** во время поездки в город.

На **площади Старого города**, **Королевском тракте** и в любом переполненном трамвае летом носите паспорт в застегнутой на молнии **поясной сумке**, а телефон держите в застегнутом переднем кармане. Телефоны, оставленные на столиках летних кафе, легко украсть; одного отвлеченного взгляда достаточно для карманника.

Мошенничества с **фальшивыми благотворительными петициями** распространены вокруг **Старого города** — люди с планшетами просят туристов подписать петицию, а затем просят небольшое пожертвование или личные данные, которые они кладут себе в карман. Вежливо откажитесь и идите дальше; легальные сборщики средств не собирают пожертвования на улице.

Незнакомцы возле туристических мест подсовывают планшет с фальшивой петицией в пользу глухих детей или суют цветок или небольшой подарок в руку посетителю, а затем требуют пожертвование; отказ после того, как вещь взята, служит поводом для конфликта.

Прага-Полноц — это район, где чаще всего рекомендуется соблюдать осторожность: множество источников указывают на **самый высокий уровень насильственной преступности в Варшаве**, учащенные **ограбления и карманные кражи**, распространение наркотиков вокруг **базара Ружицкого** и более медленное реагирование полиции. Облагороженные главные улицы контрастируют с запущенными старыми дворовыми территориями, где после наступления темноты следует соблюдать осторожность.

Воля вызывает особые опасения в районе **Западного вокзала Варшавы** и прилегающих переулков — источники описывают её как зону повышенного риска краж из-за скопления транзитных пассажиров, а также карманных краж, связанных с ночной жизнью, в развивающемся деловом районе после наступления темноты. Старая западная окраина в сторону **Млынува** характеризуется как более неоднородная от квартала к кварталу, чем модернизированная восточная часть.

Таргувек, расположенный к северо-востоку от центра, описывается как преимущественно жилой район с повышенным **уровнем краж со взломом и угонов автомобилей** и **более низким уровнем присутствия полиции**, чем в центральных районах. Источники рекомендуют соблюдать осторожность при посещении после наступления темноты и отмечают отсутствие пешеходного трафика и туристической инфраструктуры, характерных для центральных районов.

Воры в законе сети действуют с повышенной активностью в **Варшаве**, используя уязвимости в сферах транспорта, безопасности и строительства, где иностранцы составляют значительную долю рабочей силы; эти восточные преступные структуры устанавливают контроль с помощью прямых физических угроз, а не мошенничества, вытесняя местные группировки или навязывая им новые правила.

11 Ноября по центру города проходит масштабный националистический **Марш ко Дню независимости**. Он не направлен против туристов, но создает неудобства и сопровождается скоплением людей — планируйте обойти этот маршрут или оставаться в помещении, пока он не рассеется.