

# MENU



COME HUNGRY, AND ENJOY  
LIFE'S SIMPLE PLEASURES

## PRZYSTAWKI

Carpaccio wołowe z płatkami polskiego sera Rubin, karmelizowaną cebulą i sałatą <sup>1,7,8</sup>	46 PLN
Caprese z pomidorem malinowym i mozzarellą Burrata, pesto z rukoli i pistacji <sup>5,7,8,11</sup> ●	38 PLN
Mus z kaczki Barbarie z galaretką z żurawiny i polską chałką <sup>1,3,5,7,8</sup>	38 PLN
Wędzony na zimno łosoś bałtycki z purée z pieczonych papryk i emulsją chrzanową <sup>1,4,7,8</sup>	45 PLN
Talerz Antipasti: szynka Parmeńska i Serrano, kiełbasa Salchichon, hiszpańskie salami, oliwki, rukola oraz grissini <sup>1,5,8,10</sup> ●	50 PLN

## ZUPY

Francuska zupa cebulowa z grzanką z serem Gruyère <sup>1,3,7,12</sup> ●	25 PLN
Krem z borowików aromatyzowany trufkami <sup>1,7,9</sup> ●	30 PLN
Bisque z owoców morza i szafranu <sup>1,2,4,6,7,10,12</sup> ●	30 PLN

## SAŁATKI

Kozi ser, wędzony twaróg, chrupiące sałaty, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe oraz dressing balsamiczny <sup>1,7,8</sup> ●	35 PLN
Sałatka Nicejska z tuńczykiem, młodymi ziemniakami, fasolką szparagową, jajkiem przepiórczym oraz sosem vinaigrette <sup>1,3,4,5,7</sup>	38 PLN
Sałatka Cezar Surf & Turf z sałatą rzymską, pomidorem koktajlowym, polską polędwicą wołową oraz krewetkami i sosem cezar <sup>1,2,7,8</sup>	48 PLN

Legenda alergenów ● danie wegetariańskie, ● danie ostre, ● danie z wieprzowiną, ● danie regionalne

<sup>1</sup>gluten, <sup>2</sup>skorupiaki, <sup>3</sup>jaja, <sup>4</sup>ryby, <sup>5</sup>orzeszki ziemne, <sup>6</sup>soja, <sup>7</sup>białka mleka i laktoza, <sup>8</sup>orzechy, <sup>9</sup>seler, <sup>10</sup>gorczyca, <sup>11</sup>ziarna sezamu, <sup>12</sup>dwutlenek siarki, <sup>13</sup>tubin, <sup>14</sup>mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

Ceny zawierają podatek VAT i nie obejmują napiwku

# CHEF'S FAVOURITES

Tuńczyk marynowany w limoncy i pomarańczach, dziki ryż, pak choy, chutney z mango i kolendry <sup>1,4,8,11,12</sup>	80 PLN
Polędwica z dorsza w panierce z pistacji i orzeszków pinii, purée z oliwą truflową, kalafior <sup>4,5,7,8,12</sup>	72 PLN
Filet z troci ze smażoną polentą, brukselka, puder kaparowy, sos rakowy <sup>2,4,7,8,12</sup>	75 PLN
Downtown Burger <sup>1,3,11</sup> ●	75 PLN
300 g najwyższej jakości polskiej wołowiny, cebula, Jalapeño, pomidor korniszon, sałata rzymska, frytki	
Papardelle z wołowiną, krewetkami, szpinakiem i czosnkiem niedźwiedzim <sup>1,2,3,5,6,8,12</sup>	65 PLN
Maccheroncini z suszonymi pomidorami, oliwki, prażone płatki migdałów, sos Alfredo <sup>1,3,5,6,8,12</sup> ●	55 PLN

# POLSKIE SPECJAŁY

Tatar z polskiej wołowiny sezonowanej, klasyczne pikle i chleb żytni <sup>1,3</sup> ●	50 PLN
Tradycyjny polski żurek z białą kielbasą i jajkiem <sup>1,3,5,7,8,9,10</sup> ● ●	25 PLN
Polskie pierogi z kapustą i grzybami leśnymi <sup>1,3,7</sup> ● ●	42 PLN
Kaczka pieczona, mini buraczki glazurowane w miodzie, prażone jabłko, smażone ziemniaki z majerankiem <sup>12</sup> ●	73 PLN

Legenda alergenów ● danie wegetariańskie, ● danie ostre, ● danie z wieprzowiną, ● danie regionalne

<sup>1</sup>gluten, <sup>2</sup>skorupiaki, <sup>3</sup>jaja, <sup>4</sup>ryby, <sup>5</sup>orzeszki ziemne, <sup>6</sup>soja, <sup>7</sup>białka mleka i laktoza, <sup>8</sup>orzechy, <sup>9</sup>seler, <sup>10</sup>gorczyca, <sup>11</sup>ziarna sezamu, <sup>12</sup>dwutlenek siarki, <sup>13</sup>tubin, <sup>14</sup>mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

Ceny zawierają podatek VAT i nie obejmują napiwku

# STEKI

Polędwica polska 200 g lub 300 g	80/105 PLN
Stek z pierwszorzędnej polskiej polędwicy o niepowtarzalnym charakterze. Jej sekretem jest miękkość i proces dojrzewania.	
Pepper Steak z musztardą francuską 200 g	85 PLN
Polska polędwica smażona w tradycyjnym czarnym pieprzu z francuską musztardą. Pepper Steak to pikantny klasyk wśród steków. <sup>10</sup> ●	
Rump Steak 350 g	80 PLN
Wołowina z bydła, które pasie się na otwartych, zielonych irlandzkich pastwiskach, gdzie zwierzęta mają zapewnione świeże powietrze i soczystą trawę.	
Rib Eye 300 g	80 PLN
Bogaty w walory smakowe antrykot, specjalnie sezonowany i wycinany pomiędzy 9 i 11 żebrem. Podczas grillowania tłuszcz zawarty w mięsie rozpuszcza się, co wpływa na jego delikatność.	
Polędwica Charoluxe 200 g	130 PLN
Francuski stek z bardzo smacznego i ubogiego w tłuszcz mięsa. Bydło rasy Charoluxe wymaga obfitego żywienia i wypasane jest na żyznych pastwiskach, co nadaje mu niepowtarzalny smak i delikatność.	
U.S. Longhorn 250 g	170 PLN
Wołowina z amerykańskiego bydła Longhorn cieszy się opinią najwyższej jakości i smaku. Mięso jest chude, zawiera mniej cholesterolu, tłuszczu i kalorii niż wołowina z innych ras. To klasa sama w sobie – kto nie próbował powinien jak najszybciej to nadrobić.	
Côte de Boeuf z irlandzkiej wołowiny 1000 g	245 PLN
Znany jest również jako Cowboy Steak. To pyszna irlandzka wołowina z kością. Białe paski tłuszczu w mięśniach wydobywają to co najlepsze w tym steku. Porcja idealna dla dwóch osób i najlepiej smakuje wysmażona w stopniu średnio krwistym. Czas oczekiwania na zamówienie to minimum 30 minut.	

Legenda alergenów ● danie wegetariańskie, ● danie ostre, ● danie z wieprzowiną, ● danie regionalne

<sup>1</sup>gluten, <sup>2</sup>skorupiaki, <sup>3</sup>jaja, <sup>4</sup>ryby, <sup>5</sup>orzeszki ziemne, <sup>6</sup>soja, <sup>7</sup>białka mleka i laktoza, <sup>8</sup>orzechy, <sup>9</sup>seler, <sup>10</sup>gorczyca, <sup>11</sup>ziarna sezamu, <sup>12</sup>dwutlenek siarki, <sup>13</sup>tubin, <sup>14</sup>mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

Ceny zawierają podatek VAT i nie obejmują napiewku

T- Bone 500 g	170 PLN
Legendarny stek łączący w sobie dwa smaki: polędwicy (tenderloin) i rostbefu (strip loin), przedzielone charakterystyczną kością w kształcie litery T. Irlandczycy osiągnęli mistrzostwo w sezonowaniu steków.	
Pierś z kaczki Barbarie 230 g	55 PLN
Rasa kaczki ceniona za delikatność i niski stopień otłuszczenia. Mięso charakteryzuje się dużą zawartością soli mineralnych oraz witamin.	
Biodrówka jagnięca 250 g	65 PLN
Delikatne i soczyste mięso, unikalny aromat oraz krucha konsystencja to zasługa czystego powietrza, krystalicznych wód oraz łąk Nowej Zelandii.	
Kotlet wieprzowy z kością z regionu Saalow 250 g •	55 PLN
Wyselekcjonowana wieprzowina hodowana wśród stepów dzikiej przyrody brandenburskiej wioski Saalow, zwana Wieprzowiną Ziołową karmiona jest wyłącznie naturalnym pokarmem, w skład którego wchodzi przede wszystkim zioła i smaczne polne kwiaty.	

## DODATKI

Wybierz swoje ulubione dodatki

Szpinak sauté <sup>12</sup> • Grillowane warzywa Zielona sałata z sosem vinaigrette	10 PLN
Młode gotowane warzywa • Fasolka szparagowa •	
Pieczony ziemniak z kwaśną śmietaną <sup>7</sup> • Frytki criss cut Frytki klasyczne	10 PLN
Purée z musztardą <sup>7,10</sup> Kus-kus z warzywami	

## SOSY

Wybierz swoje ulubione sosy

Smardzowy <sup>1,7,12</sup> Barbecue <sup>1,8,10,12</sup> Béarnaise <sup>3,7,12</sup> Madeira <sup>1,12</sup> Pieprzowy <sup>1,7,12</sup>	5 PLN
---	-------

## DESERY

Trio czekoladowe na chrupiącym ciastku pistacjowym <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup>	28 PLN
Sernik na zimno z malinami, mleczną kruszonką i sorbetem limonkowym <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup>	25 PLN
Crème brûlée Trio - wanilia, czekolada, czarna porzeczką <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup>	25 PLN
Mus kokosowy z galaretką z owoców tropikalnych i molekularny kawior z marakui <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup>	25 PLN
Wybór lodów – zapytaj kelnera, jakie dziś serwujemy <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup>	8 PLN
jedną gałką z sosami do wyboru: waniliowy, czekoladowy, z owoców sezonowych	

Legenda alergenów ● danie wegetariańskie, ● danie ostre, ● danie z wieprzowiną, ● danie regionalne

<sup>1</sup>gluten, <sup>2</sup>skorupiaki, <sup>3</sup>jaja, <sup>4</sup>ryby, <sup>5</sup>orzeszki ziemne, <sup>6</sup>soja, <sup>7</sup>białka mleka i laktoza, <sup>8</sup>orzechy, <sup>9</sup>seler, <sup>10</sup>gorczyca, <sup>11</sup>ziarna sezamu, <sup>12</sup>dwutlenek siarki, <sup>13</sup>ubin, <sup>14</sup>mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

Ceny zawierają podatek VAT i nie obejmują napiwku

# NAPOJE

## Apéritif

KIR ROYAL. Cream de Cassis z szampanem Nicolas Feuillatte	69 PLN
RASPBERRY FIZZ Soplica malinowa, malinowe purée, świeże maliny z Prosecco	39 PLN
MOJITO O smaku mango, klasycznym lub marakui z dodatkiem rumu, limonki i mięty	36 PLN
MAI TAI Białe i ciemny rum, Tripel Sec, syrop migdałowy, sok ananasowy, Angostura	36 PLN
VODKA LUB GIN MARTINI COCKTAIL Gin lub wódka oraz wytrawny vermouth podany tak, jak lubisz z oliwką lub twistem z cytryny, wstrząśnięty lub zmieszany	32 PLN
GIN BASIL SMASH Gin Beefeater 24, cytryna, syrop cukrowy, bazylia	44 PLN

## Koktajle bezalkoholowe

APPLE PILAR Sok jabłkowy, liście mięty, syrop cukrowy, Ginger Ale	22 PLN
CALIFORNIA SMOOTHIE Świeżo wyciskany sok pomarańczowy, truskawki, syrop cukrowy	26 PLN

## Polskie wódki

🍷 40 cl

Wyborowa	18 PLN
Żubrówka Bison Grass	18 PLN
Żubrówka Biała	18 PLN
Soplica Staropolska	22 PLN
Wyborowa Exquisite	32 PLN
Belvedere – Regular, Citrus, Orange	32 PLN
Chopin	32 PLN

## Polskie nalewki

🍷 40 cl

Soplica Czarna Porzeczka	18 PLN
Soplica Malinowa	18 PLN
Soplica Orzech Laskowy	18 PLN
Soplica Orzech Włoski	18 PLN
Soplica Pigwa	18 PLN
Soplica Śliwkowa	18 PLN
Soplica Wiśniowa	18 PLN

## Piwo

Tyskie z beczki (400ml/500ml)	17 PLN / 19 PLN
Pilsner Urquell z beczki (400ml/500ml)	19 PLN / 21 PLN
Lech Free (330ml)	17 PLN
Heineken (500ml)	19 PLN
Książęce Złote Pszeniczne, Czerwony Lager, Ciemne Łagodne(500ml)	17 PLN
Grolsch (330ml/450ml)	19 PLN / 28 PLN
Franziskaner Weissbier (500ml)	29 PLN
Green Mill Cider (400ml)	22 PLN

## Gin/Whisky/Rum/Tequila/Vermouth

Beefeater	24 PLN
Bombay Sapphire	32 PLN
Hendrick's	36 PLN
Jameson	22 PLN
Ballantine's Finest	26 PLN
Chivas Regal, 12 y.o.	31 PLN
Johnnie Walker Black Label	30 PLN
Johnnie Walker Gold Label	47 PLN
Johnnie Walker Blue Label	159 PLN
Jack Daniel's	32 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	48 PLN
Four Roses, Bourbon	22 PLN
Woodford, Bourbon	46 PLN
Havana Club 3 y.o.	19 PLN
Bacardi Superior	22 PLN
Bacardi Black	24 PLN
Olmeca Blanco	29 PLN
Olmeca Gold	32 PLN
Martini Bianco, Rosso	18 PLN

## Koniak

🍷 40 cl

Martell V.S.	36 PLN
Hennesy Fine de Cognac	55 PLN
Hennesy Paradis Extra	420 PLN
Richard Hennesy	1590 PLN
Remy Martin V.S.O.P.	55 PLN
Remy Martin Coeur de Cognac	65 PLN
Remy Martin X.O	149 PLN
Remy Martin Louis XIII	1115 PLN

## Napoje zimne

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejpfrutowy (200ml)	20 PLN
Sok jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrut, pomarańcza, pomidor (200ml)	14 PLN
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic (200ml)	14 PLN
Red Bull (250ml)	23 PLN
Evian (330ml/750ml)	18 PLN/36 PLN
S.Pellegrino (250ml/750ml)	18 PLN/36 PLN
Kropla Beskidu gazowana lub niegazowana (250ml)	11 PLN
Kinga Pienińska gazowana lub niegazowana (700ml)	30 PLN



## InterContinental Warszawa

UL. Emilii Plater 49, 00-125 Warszawa

Tel +48 22 328 8740, Fax + 48 22 328 8889

E-mail: [downtown@ihg.com](mailto:downtown@ihg.com)

[www.downtown.com.pl](http://www.downtown.com.pl)