



MENU



DOWNTOWN
restaurant *and* steakhouse

YOU DESERVE A STEAK TODAY

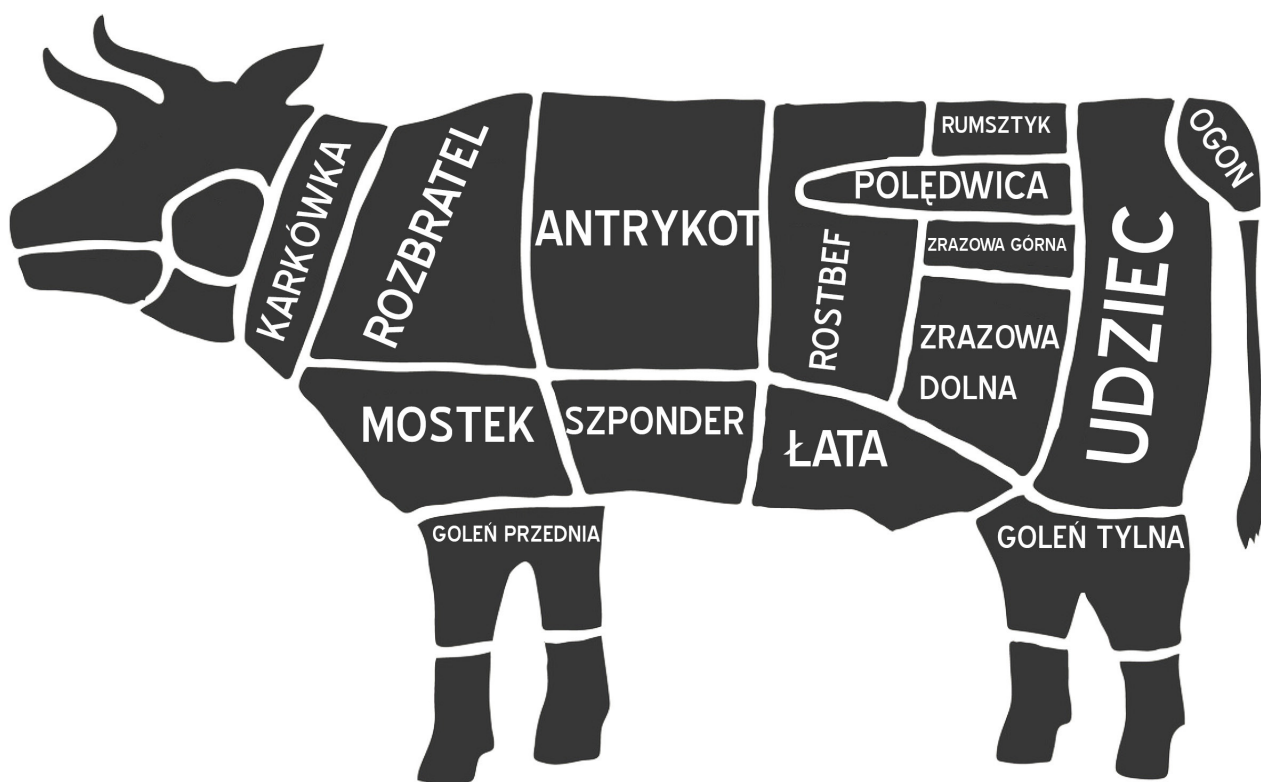
PRAWDOPODOBNIENIE NAJLEPSZY STEAKHOUSE W WARSZAWIE

To co wyróżnia naszą restaurację to przede wszystkim steki, przyrządzane z dbałością o każdy szczegół, z najlepszej jakości mięs.

To właśnie u nas masz szansę spróbować steków z różnych zakątków świata, przygotowanych tak jak lubisz.

Amatorzy dań bezmięsnych z pewnością znajdą coś dla siebie. W karcie dostępny jest również szeroki wybór dań regionalnych.

Smacznego!



PRZYSTAWKI MIĘSNE

- Tatar z polskiej polędwicy wołowej** ^{1,3,9,10} ● 60 PLN
tradycyjny polski tatar wołowy, siekany i serwowany z piklami i chlebem żytnim
- Przez nas wędzona pierś z kaczki** ^{1,7,8,9,10} ● ● 45 PLN
z chrupiącym bekonem, zielone liście i emulsja z czarnego bzu

PRZYSTAWKI Z RYB I OWOCÓW MORZA

- Delikatnie smażone przegrzebki** ^{1,9,10,12,14} ● 55 PLN
czarna soczewica, sos z chorizo i esencja cytrusowa
- Klasyczne "Moules Marinière"** ^{1,7,9,10,12,14} 45 PLN
smażone mule na białym winie i chrupiąca ziołowa bagietka
- Koktajl krewetkowy** ^{1,2,9,10} ● 45 PLN
z dipem Bloody Mary
- Tatar z tuńczyka** ^{4,9,10} ● 45 PLN
marynowane warzywa, emulsja z chili i limonki

SALATKI

- Sałatka "Downtown"** ^{1,7,9,10} ● 38 PLN
sałata rzymska, pieczony mostek wołowy, grillowana cebula, pomidor, ser oscypek
- Sałatka Fryzyjska** ^{1,5,6,8,9,10,11} ● 38 PLN
szalotka, karmelizowane orzechy pekan, tofu marynowane, miodowo-musztardowy dressing InterContinental
- Burrata z pomidorem tęczowym** ^{1,7,8,9,10} ● 48 PLN
posypka bazyliowa z migdałami, sos pesto

Legenda alergenów: ● danie wegetariańskie ● danie wegańskie ● danie ostre ● danie z wieprzowiną ● danie regionalne ● danie light

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

ZUPY

Tradycyjny polski żurek ^{1,3,7,8,9,10} ● ●	28 PLN
z jajkiem gotowanym na twardo i białą kielbasą	
Francuska zupa cebulowa ^{1,7,9,10,12} ●	25 PLN
z grzanką z serem Gruyère	
Zupa z owocami morza i szafranem ^{1,2,4,9,10,12,14} ●	35 PLN

DANIA GŁÓWNE

W cenę wszystkich dań wliczone są: 2 dodatki, sos według wyboru.
Każdy kolejny dodatek lub sos jest płatny.

Amerykański stek T-bone 500g ^{1,9,10}	230 PLN
Australijski Rib Eye stek 250g ^{1,9,10} ●	170 PLN
Stek sirloin ze szkockiego Angusa z Aberdeen 330g ^{1,9,10}	130 PLN
Polska polędwica wołowa 200g / 300g ^{1,9,10} ●	110 PLN / 140 PLN
Comber jagnięcy z Nowej Zelandii z masłem szałwiowym ^{1,7,9,10}	120 PLN
Wędzony drewnem osikowym stek z łososia ^{4,9,10}	85 PLN
Żeberka BBQ z sosem Jack Daniel's ^{1,8,9,10,12} ●	68 PLN
Pierś z kaczki marynowana w pomarańczach i kardamonie ^{1,9,10}	68 PLN

DODATKI 10 PLN

Pieczony ziemniak z kwaśną śmietaną ^{7,9,10}
Frytki
Ziemniaki pieczone w kaczym tłuszczu ^{9,10}
Kremowy szpinak z Parmigiano Reggiano ^{1,7,9,10,12}
Smażone krążki cebuli z dipem miodowo - musztardowym ^{1,9,10}
Sezonowe mini warzywa ^{7,9,10} ●
Zielona sałatka z sosem vinaigrette ^{9,10} ●
Klasyczna sałatka coleslaw ^{1,3,7,9,10} ●

SOSY 10 PLN

Masło ziołowe ^{1,7,9,10}
Sos z zielonego pieprzu z Madagaskaru ^{9,10,12} ●
Sos naturalny z czerwonym winem ^{9,10,12}
Sos béarnaise ^{1,3,7,9,10}

Legenda alergenów: ● danie wegetariańskie ● danie wegańskie ● danie ostre ● danie z wieprzowiną ● danie regionalne ● danie light

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

HAMBURGERY

- Hamburger Downtown 300g** ^{1,3,7,9,10} ● 75 PLN
sałata rzymska, jalapeño, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, ser osypek, podawany z frytkami
- Hamburger z grillowanym tuńczykiem** ^{1,3,4,7,9,10} ● 80 PLN
wysmażony „na różowo”, podawany w bułce buraczanej, z majonezem wasabi i marynowaną czerwoną cebulą, z frytkami

MAKARONY I DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Gnocchi buraczane z nadzieniem z mascarpone i orzechów włoskich,** 58 PLN
klarowane masło i świeże zioła ^{1,3,7,8,9,10,12} ●
- Szpinakowe tagliatelle z łososiem** ^{1,3,4,7,8,9,10,12} 60 PLN
- Orientalny makaron soba smażony z marynowanym tofu,** 50 PLN
warzywa julienne z chili, limonka, sos imbirowy ^{6,11} ●

DESERY

- Pieczony sernik New York z sosem malinowym** ^{1,3,7,8} 30 PLN
- Jabłka zapieczone z kardamonem, calvadosem, żurawiną i kruszonką** ^{1,3,7,8,12} ● 30 PLN
- Mus kawowy, crème brûlée z fasolką tonka na czekoladowym brownie** ^{1,3,7,8} 30 PLN

Legenda alergenów: ● danie wegetariańskie ● danie wegańskie ● danie ostre ● danie z wieprzowiną ● danie regionalne ● danie light

¹ gluten, ² skorupiaki, ³ jaja, ⁴ ryby, ⁵ orzeszki ziemne, ⁶ soja, ⁷ białka mleka i laktoza, ⁸ orzechy, ⁹ seler,

¹⁰ gorczyca, ¹¹ ziarna sezamu, ¹² dwutlenek siarki, ¹³ łubin, ¹⁴ 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

Swizzle	32 PLN
Rum Angostura 3 y.o., sok ananasowy, sok żurawinowy, mięta, sok z limonki	
Negroni	32 PLN
Gin Beefeater, Campari, Martini Rosso	
Mai Tai	36 PLN
Rum Havana 3 y.o. i Rum Havana 7 y.o., Triple Sec, syrop migdałowy, sok ananasowy, Angostura Bitters	
Old Cuban	69 PLN
Rum Angostura 7 y.o., sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura Bitters, mięta, szampan Mumm	
French 75	72 PLN
Gin Beefeater, szampan Mumm, sok z cytryny, syrop cukrowy	

Koktajle bezalkoholowe

Apple Pilar	22 PLN
Sok jabłkowy, liście mięty, syrop cukrowy, Ginger Ale	
California Smoothie	26 PLN
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy, truskawki, syrop cukrowy	

Polskie wódki

 40ml/4cl

Wyborowa	20 PLN
Żubrówka Bison Grass	20 PLN
Żubrówka Biała	20 PLN
Soplica Staropolska	24 PLN
U'Luvka	27 PLN
Wyborowa Exquisite	34 PLN
Belvedere	34 PLN
Chopin	34 PLN

Polskie nalewki

 40ml/4cl

Soplica Czarna Porzeczka	19 PLN
Soplica Malinowa	19 PLN
Soplica Orzech Laskowy	19 PLN
Soplica Orzech Włoski	19 PLN
Soplica Pigwa	19 PLN
Soplica Śliwkowa	19 PLN
Soplica Wiśniowa	19 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 (330ml)	19 PLN
Książęce Złote Pszeniczne, Czerwony Lager, Ciemne Łagodne (500ml)	17 PLN
Grolsch (330ml/450ml)	19 PLN / 28 PLN
Franziskaner Weissbier (500ml)	29 PLN
Cider Inn	25 PLN

Gin/Whisky/Rum/Tequila/Vermouth


Beefeater	26 PLN
Bombay Sapphire	34 PLN
Hendrick's	36 PLN
Jameson	24 PLN
Ballantine's Finest	26 PLN
Chivas Regal, 12 y.o.	32 PLN
Johnnie Walker Black Label	30 PLN
Johnnie Walker Gold Label	47 PLN
Johnnie Walker Blue Label	159 PLN
Jack Daniel's	34 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	48 PLN
Woodford, Bourbon	46 PLN
Havana Club, 3 y.o.	20 PLN
Rum Angostura, 3 y.o.	20 PLN
Rum Angostura, 5 y.o.	24 PLN
Olmecca Blanco	29 PLN
Olmecca Gold	32 PLN
Martini Bianco, Rosso	18 PLN

Koniak

	 40ml/4cl
Hennessy Fine de Cognac	55 PLN
Hennessy Paradis Extra	420 PLN
Richard Hennessy	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: jabłko, czarna porzeczka, grejpfrut, pomarańcza, pomidor (200ml)	14 PLN
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic (250ml)	14 PLN
Red Bull (250ml)	23 PLN
Evian (330ml/750ml)	14 PLN / 26 PLN
S.Pellegrino (250ml/750ml)	14 PLN / 26 PLN
Kropla Beskidu gazowana lub niegazowana (330ml)	12 PLN
Kinga Pienińska gazowana lub niegazowana (700ml)	20 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