

PRZYSTAWKI

Tatar z polskiej polędwicy wołowej tradycyjny polski tatar wołowy, siekany i serwowany z piklami i pumpernikiem R,1,3,7,9,10	60 PLN
Przegrzebki z musem z zielonego groszku z suszoną szynką, dressingiem BBQ z białą fasolą 1,7,8,9,10,14	60 PLN
Krewetki królewskie marynowane w chipotle z majonezem z tequilą i pieczywem czosnkowym S,1,2,3,7,8,9,10	55 PLN
Grillowana ośmiornica z chorizo z sałatką z pieczonego pomidora i salsą z granatem 1,6,9,10,14	50 PLN
Carpaccio wołowe z rukolą, suszonymi pomidorami, Parmezanem i octem balsamicznym 1,7,8,9,10	45 PLN
Tatar z tuńczyka z marynowanymi warzywami, emulsją z chili i limonki S,4,8,9,10	45 PLN
Wątróbka drobiowa z malinami z marmoladą z czerwonej cebuli, tostowaną bułką brioche i sosem cydrowym 1,3,7,8,9,10,12	33 PLN

SALAŃKI

	Mała	Duża
Sałatka Cezar z dodatkami:		
wegetariańska 1,3,4,7,9,10	28 PLN	38 PLN
z kurczakiem i bekonem P,1,3,4,7,9,10	35 PLN	45 PLN
z krewetkami 1,2,3,4,7,9,10	40 PLN	50 PLN
z wołowiną 1,3,4,7,9,10	45 PLN	55 PLN
Sałatka Cobb z szyjkami rakowymi i dressingiem z cebuli P,1,2,3,7,8,9,10		55 PLN
Grillowany kalafior buffalo z sosem dynamitowym, dressingiem farmerskim i cząstkami cytryny S,1,3,7,8,9,10		30 PLN
Bruschetta z salsą z tęczowych pomidorów i rukolą V,1,3,7,8,9,10		25 PLN

V danie wegetariańskie, S danie ostre, P danie z wieprzowiną, R danie regionalne, VG danie wegańskie

Alergeny: 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 łupin, 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.

STARTERS

Polish beef tenderloin tartare traditional Polish beef tartare, chopped and served with pickles and pumpernickel bread R,1,3,7,9,10	60 PLN
Scallops with pea mousse, air dried ham, BBQ white bean dressing 1,7,8,9,10,14	60 PLN
Chipotle marinated king prawns with tequila mayonnaise and garlic bread S,1,2,3,7,8,9,10	55 PLN
Grilled octopus with chorizo, roast tomato salad and pomegranate salsa 1,6,9,10,14	50 PLN
Beef carpaccio with rocket, dried tomatoes, Parmesan cheese and balsamico 1,7,8,9,10	45 PLN
Tuna tartare with marinated vegetables and chili and lime emulsion S,4,8,9,10	45 PLN
Chicken liver with raspberries, red onion marmalade, toasted brioche bun and cider sauce 1,3,7,8,9,10,12	33 PLN

SALADS

	Small	Large
Caesar salad with toppings:		
vegetarian 1,3,4,7,9,10	28 PLN	38 PLN
with chicken and bacon P,1,3,4,7,9,10	35 PLN	45 PLN
with prawns 1,2,3,4,7,9,10	40 PLN	50 PLN
with beef 1,3,4,7,9,10	45 PLN	55 PLN
Cobb salad		55 PLN
with crayfish and onion dressing P,1,2,3,7,8,9,10		
Grilled buffalo cauliflower		30 PLN
with dynamite sauce, ranch dressing and lemon wedges S,1,3,7,8,9,10		
Bruschetta		25 PLN
with rainbow tomatoes salsa and rocket V,1,3,7,8,9,10		

V vegetarian course, S spicy course, P pork course, R origin course, VG vegan course

Allergeny: ¹ gluten, ² shellfish, ³ eggs, ⁴ fish, ⁵ peanuts, ⁶ soya, ⁷ milk protein and lactose,

⁸ nuts, ⁹ celery, ¹⁰ charlock, ¹¹ sesame seeds, ¹² sulphur dioxide, ¹³ lupin ¹⁴ molluscs.

If you have a serious dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest to contact our dedicated staff and your question or concerns be forwarded to our Chef.

ZUPY

Pikantna tajska zupa homarowa z mlekiem kokosowym, limonką i trawą cytrynową <u>S.1.2.4.6.7.8.9.10</u>	30 PLN
Tradycyjny polski „Żurek” z jajkiem gotowanym na twardo i białą kielbasą <u>PR.1.3.7.8.9.10</u>	28 PLN
Francuska zupa cebulowa z grzanką z serem Gruyère <u>V.1.3.7.9.10</u>	25 PLN

STEKI

W cenie zawarte są: dodatek skrobiowy, warzywa i sos.
Każdy kolejny dodatek lub sos jest płatny.

Rostbef z wołowiny Wagyu 300g <u>1.9.10</u>	280 PLN
Amerykańska polędwica Longhorn 250g <u>1.9.10</u>	190 PLN
Australijski stek Rib Eye 300g <u>1.9.10</u>	170 PLN
Polska polędwica wołowa 200g/ 300g <u>R.1.9.10</u>	110 PLN / 140 PLN
Polędwica z francuskiej wołowiny Charoluxe 200g <u>1.9.10</u>	120 PLN
Stek Rump Cap USA 250g <u>1.9.10</u>	90 PLN
Comber jeleni 250 g <u>1.9.10</u>	90 PLN
Wędzony drewnem olchowym stek z łosia <u>1.4.9.10</u>	85 PLN

Dodatki

10 PLN

Pieczony ziemniak z kwaśną śmietaną <u>7.9.10</u>
Purée ziemniaczane <u>7.9.10</u>
Pieczone plastry ziemniaka z masłem czosnkowym <u>7.9.10</u>
Frytki steakhouse
Kremowy szpinak z Parmezanem <u>1.7.9.10.12</u>
Sezonowe mini warzywa <u>7.9.10</u>
Zielona sałatka z sosem vinaigrette <u>9.10</u>
Klasyczna sałatka coleslaw <u>1.3.7.9.10</u>

Sosy

5 PLN

Sos z zielonego pieprzu z Madagaskaru <u>S.1.7.9.10.12</u>
Sos naturalny z czerwonym winem <u>9.10.12</u>
Sos smardzowy z brandy <u>1.7.9.10.12</u>
Sos béarnaise <u>1.3.7.9.10.12</u>
Masło stekowe <u>7.9.10</u>

V danie wegetariańskie, S danie ostre, P danie z wieprzowiną, R danie regionalne, VG danie wegańskie

Alergeny: 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 łupin, 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.

SOUPS

Spicy Thai lobster soup with lemon grass, lime and coconut milk S,1,2,4,6,7,8,9,10	30 PLN
Traditional Polish „Żurek” soup with hard - boiled egg and white sausage PR,1,3,7,8,9,10	28 PLN
French onion soup with Gruyère toast V,1,3,7,9,10	25 PLN

STEAKS

Price including: protein, vegetables and sauce.
Any additional side dish or sauce is payed extra.

Australian Wagyu sirloin 300g 1,9,10	280 PLN
USA Longhorn beef tenderloin 250g 1,9,10	190 PLN
Australian Rib Eye steak 300g 1,9,10	170 PLN
Polish beef tenderloin 200g/ 300g R,1,9,10	110 PLN / 140 PLN
French Charoluxe beef tenderloin 200g 1,9,10	120 PLN
USA Rump Cap steak 250g 1,9,10	90 PLN
Venison loin 250g 1,9,10	90 PLN
Alder tree smoked salmon steak 1,4,9,10	85 PLN

Side dishes 10 PLN

Baked potato with sour cream [7,9,10](#)
Potato purée [7,9,10](#)
Roast potato with garlic butter [7,9,10](#)
Steakhouse French fries
Creamed spinach with Parmesan [1,7,9,10,12](#)
Seasonal baby vegetables [7,9,10](#)
Green salad with vinaigrette sauce [9,10](#)
Classic coleslaw salad [1,3,7,9,10](#)

Sauces 5 PLN

Madagascar green peppercorn sauce [S,1,7,9,10,12](#)
Natural red wine sauce [9,10,12](#)
Morel sauce with brandy [1,7,9,10,12](#)
Béarnaise sauce [1,3,7,9,10,12](#)
Steak Butter [7,9,10](#)

V vegetarian course, S spicy course, P pork course, R origin course, VG vegan course

Alergeny: ¹ gluten, ² shellfish, ³ eggs, ⁴ fish, ⁵ peanuts, ⁶ soya, ⁷ milk protein and lactose,

⁸ nuts, ⁹ celery, ¹⁰ charlock, ¹¹ sesame seeds, ¹² sulphur dioxide, ¹³ lupin ¹⁴ molluscs.

If you have a serious dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest to contact our dedicated staff and your question or concerns be forwarded to our Chef.

DANIA GŁÓWNE

Burger Downtown 300g z sałatą rzymską, jalapeño, ogórkiem konserwowym, pomidorem, czerwoną cebulą, serem Oscypek, podawany z frytkami R.1,3,7,9,10	75 PLN
Kaczka pieczona z mini buraczkami duszonymi w miodzie, ziemniakami z majerankiem i sosem żurawinowym R.1,7,8,9,10,12	75 PLN
Makaron pappardelle z wołowiną, krewetkami, szpinakiem, pomidorkami cherry i serem Parmezan 1,2,3,6,7,8,9,10	70 PLN
Polędwica z dorsza w Cajun z mini brokułami, czarną soczewicą i sosem z czarnego czosnku S.1,4,6,7,8,9,10	65 PLN
Sznycel wieprzowy z purée ziemniaczanym i kapustą zasmażaną z grzybami PR.1,3,7,8,9,10	60 PLN
Grillowane grzyby portobello z komosą ryżową, suszonymi pomidorami, orzechami pekan, rukolą i balsamiczną emulsją VG.1,6,7,8,9,10	55 PLN

DESERY

Tarta tatin jabłkowa z karmelem, kruszonką i kremem Chantilly 1,3,7,8	30 PLN
Mus kawowy z crème brûlée, fasolką tonka na czekoladowym brownie 1,3,7,8	30 PLN
Trio sernikowe z czekoladą, wanilią, truskawkami i coulis z malin 1,3,7,8	30 PLN

V danie wegetariańskie, S danie ostre, P danie z wieprzowiną, R danie regionalne, VG danie wegańskie

Alergeny: 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 łupin, 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.

MAIN COURSES

Downtown burger 300g with cos lettuce, jalapeño, gherkin, tomato, red onion, Oscypek cheese, served with French fries ^{R,1,3,7,9,10}	75 PLN
Roast duck with baby beets marinated with honey, potatoes with marjoram and cranberry sauce ^{R,1,7,8,9,10,12}	75 PLN
Pappardelle pasta with beef, shrimps, spinach, cherry tomatoes and Parmesan cheese ^{1,2,3,6,7,8,9,10}	70 PLN
Cajun spiced cod loin with baby broccolis, black lentils and black garlic sauce ^{S,1,4,6,7,8,9,10}	65 PLN
Pork schnitzel with potato purée, fried cabbage with mushrooms ^{PR,1,3,7,8,9,10}	60 PLN
Grilled portobello mushrooms with quinoa, sun dried tomatoes, pecan nuts, wild rocket and balsamic emulsion ^{WG,1,6,7,8,9,10}	55 PLN

DESSERTS

Apple tarte tatin with caramel, crumble and Chantilly cream ^{1,3,7,8}	30 PLN
Coffee mousse with crème brûlée, tonka beans and chocolate brownie ^{1,3,7,8}	30 PLN
Cheesecake trio with chocolate, vanilla, strawberries and raspberry coulis ^{1,3,7,8}	30 PLN

V vegetarian course, S spicy course, P pork course, R origin course, VG vegan course

Allergeny: ¹ gluten, ² shellfish, ³ eggs, ⁴ fish, ⁵ peanuts, ⁶ soya, ⁷ milk protein and lactose,

⁸ nuts, ⁹ celery, ¹⁰ charlock, ¹¹ sesame seeds, ¹² sulphur dioxide, ¹³ lupin ¹⁴ molluscs.

If you have a serious dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest to contact our dedicated staff and your question or concerns be forwarded to our Chef.

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

DRINKS

Apéritif

Swizzle 32 PLN
Angostura rum 3 y.o., pineapple juice, cranberry juice, mint, lime juice

Negroni 32 PLN
Beefeater Gin, Campari, Martini Rosso

Mai Tai 36 PLN
Havana rum 3 y.o. and Havana rum 7 y.o., Triple Sec, almond syrup, pineapple juice, Angostura Bitters

Old Cuban 69 PLN
Angostura rum 7 y.o., lemon juice, sugar syrup, Angostura Bitters, mint, Mumm champagne

French 75 72 PLN
Gin Beefeater, Mumm champagne, lemon juice, sugar syrup

Non-alcoholic cocktails

Apple Pilar 22 PLN
Apple juice, mint, sugar syrup, Ginger Ale

California Smoothie 26 PLN
Freshly- squeezed orange juice, strawberries, sugar syrup

Polish vodkas 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

Polish liqueur 40ml/4cl

Soplica Blackcurrant 19 PLN

Soplica Raspberry 19 PLN

Soplica Hazelnut 19 PLN

Soplica Walnut 19 PLN

Soplica Quince 19 PLN

Soplica Plum 19 PLN

Soplica Cherry 19 PLN

Piwo

Tyskie z beczki (400ml / 500ml)	18 PLN / 20 PLN
Pilsner Urquell z beczki (400ml / 500ml)	20 PLN / 22 PLN
Lech Free (330ml)	18 PLN
Heineken (330ml)	20 PLN
Książęce Złote Pszeniczne, Czerwony Lager, Ciemne Łagodne (500ml)	18 PLN
Grolsch (330ml / 450ml)	19 PLN / 28 PLN
Franziskaner Weissbier (500ml)	29 PLN
Cider Inn	29 PLN

Gin/Whisky/Rum/Tequila/Wermut

40ml/4cl

Beefeater	26 PLN
Bombay Sapphire	34 PLN
Hendrick's	38 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 / Martini Rosso 8cl	18 PLN

Koniak

40ml/4cl

Hennessy V.S.O.P.	62 PLN
Hennessy Paradis Extra	420 PLN
Richard Hennessy	1200 PLN
Rémy Martin V.S.O.P.	55 PLN
Rémy Martin X.O	149 PLN
Rémy Martin Louis XIII	1115 PLN

Napoje zimne

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic (250ml)	14 PLN
Woda Kropla Beskidu niegazowana / Woda Kropla Délice gazowana (330ml)	12 PLN
Napoje Cappy: pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka / grejpfrut / pomidor (250ml)	15 PLN
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejpfrutowy (250ml)	21 PLN
Red Bull (250ml)	23 PLN
Woda Evian (330ml / 750ml)	14 PLN / 26 PLN
Woda San Pellegrino (250ml / 750ml)	14 PLN / 26 PLN
Woda Kinga Pienińska gazowana lub niegazowana (700ml)	20 PLN

Beer

Tyskie draft (400ml / 500ml)	18 PLN / 20 PLN
Pilsner Urquell draft (400ml / 500ml)	20 PLN / 22 PLN
Lech Free (330ml)	18 PLN
Heineken (330ml)	20 PLN
Książęce Golden Wheat, Red Lager, Mild Dark (500ml)	18 PLN
Grolsch (330ml / 450ml)	19 PLN / 28 PLN
Franziskaner Weissbier (500ml)	29 PLN
Cider Inn	29 PLN

Gin/Whisky/Rum/Tequila/Vermouth

40ml/4cl

Beefeater	26 PLN
Bombay Sapphire	34 PLN
Hendrick's	38 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 / Martini Rosso 8cl	18 PLN

Cognac

40ml/4cl

Hennessy V.S.O.P	62 PLN
Hennessy Paradis Extra	420 PLN
Richard Hennessy	1200 PLN
Rémy Martin V.S.O.P.	55 PLN
Rémy Martin X.O	149 PLN
Rémy Martin Louis XIII	1115 PLN

Cold drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic (250ml)	14 PLN
Kropla Beskidu still water / Kropla Délice sparkling water (330ml)	12 PLN
Cappy drinks: orange / apple / blackcurrant / grapefruit / tomato (250ml)	15 PLN
Freshly-squeezed orange or grapefruit juice (250ml)	21 PLN
Red Bull (250ml)	23 PLN
Evian water (330ml / 750ml)	14 PLN / 26 PLN
San Pellegrino water (250ml / 750ml)	14 PLN / 26 PLN
Kinga Pienińska still or sparkling water (700ml)	20 PLN