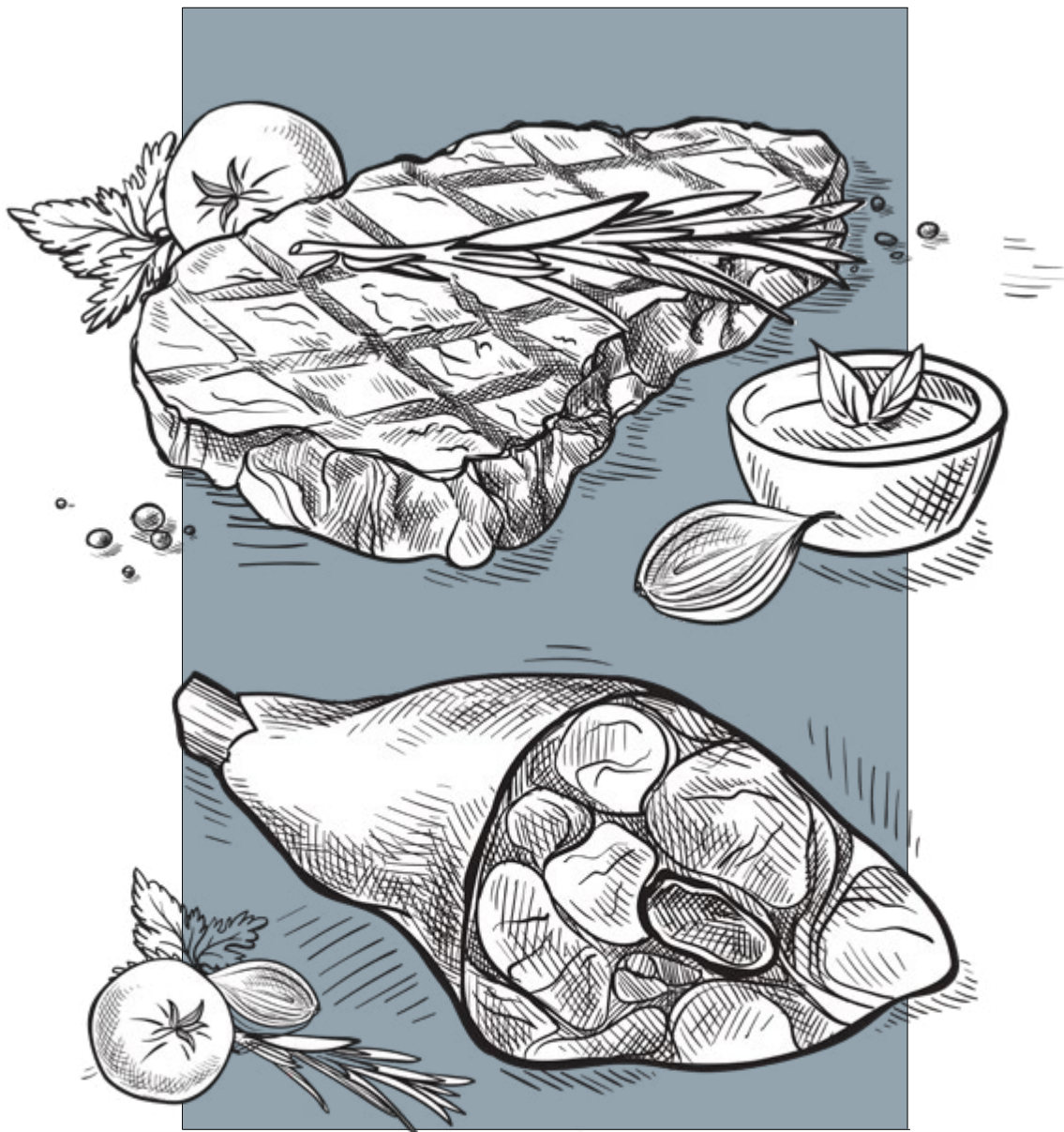




INTERCONTINENTAL.
WARSZAWA




DOWNTOWN
restaurant and steakhouse

+ONE
BAR


PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Carpaccio wołowe z rukolą, suszonymi pomidorami, Parmezanem i octem balsamicznym ^{1,7,8,9,10}	45 PLN
Tatar z łososia z sałatką z fioletowych ziemniaków z jabłkiem i dressingiem musztardowym ^{3,4,7,9,10}	30 PLN
Grillowana ośmiornica z chorizo z sałatką z pieczonego pomidora i salsą z granatem ^{1,6,9,10,14}	50 PLN
Bruschetta z salsą z pomidorów i rukolą ^{V,1,3,7,8,9,10}	25 PLN
Sałatka Grecka ze świeżym pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą, kolorową papryką, oliwkami i oryginalnym serem Feta ^{V,1,7,9,10}	45 PLN
Sałatka Cezar z dodatkami:	
wegetariańska ^{V,1,3,4,7,9,10}	38 PLN
z kurczakiem i bekonem ^{P,1,3,4,7,9,10}	45 PLN
z krewetkami ^{1,2,3,4,7,9,10}	50 PLN
z wołowiną ^{1,3,4,7,9,10}	55 PLN

ZUPY

Krem z pomidorów z grzankami czosnkowymi ^{V,1,3,7,9,10}	25 PLN
Tradycyjny polski „Żurek” z jajkiem gotowanym na twardo i białą kielbasą ^{PR,1,3,7,8,9,10}	28 PLN
Francuska zupa cebulowa z grzanką z serem Gruyère ^{V,1,3,7,9,10}	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 & SALADS

Beef carpaccio with rocket, dried tomatoes, Parmesan cheese and balsamico <u>1,7,8,9,10</u>	45 PLN
Salmon tartare with purple potato and apple salad, mustard dressing <u>3,4,7,9,10</u>	30 PLN
Grilled octopus with chorizo, roasted tomato salad and pomegranate salsa <u>1,6,9,10,14</u>	50 PLN
Bruschetta with tomato salsa and rocket <u>V,1,3,7,8,9,10</u>	25 PLN
Greek salad with fresh tomato, cucumber, red onion, colorful bell peppers, olives and original Feta cheese <u>V,1,7,9,10</u>	50 PLN
Caesar salad with toppings: vegetarian <u>V,1,3,4,7,9,10</u>	38 PLN
with chicken and bacon <u>P,1,3,4,7,9,10</u>	45 PLN
with prawns <u>1,2,3,4,7,9,10</u>	50 PLN
with beef <u>1,3,4,7,9,10</u>	55 PLN

SOUPS

Creamy tomato soup with garlic croutons <u>V,1,3,7,9,10</u>	25 PLN
Traditional Polish „Żurek” soup with hard - boiled egg and white sausage <u>PR,1,3,7,8,9,10</u>	28 PLN
French onion soup with Gruyère toast <u>V,1,3,7,9,10</u>	25 PLN

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.

KANAPKI

Club Sandwich Kanapka na chlebie tostowym pszennym lub pełnoziarnistym, z grillowanym kurczakiem, jajkiem sadzonym, boczkiem, pomidorem, sałatą i majonezem, serwowana z frytkami P.1,3,7,9	57 PLN
Burger wołowy 180g Wysmażony tak, jak lubisz; podany w tostowanej bułce sezamowej z sałatą lodową, pomidorem, ogórkiem konserwowym i prażoną cebulą, serwowany z frytkami 1,3,6,7,9,10,11	52 PLN
Philadelphia Steak Sandwich Kanapka z grillowaną polędwicą wołową, sosem serowym, cebulą i papryczką jalapeño, serwowana z frytkami S.1,3,5,6,7,8,9,10	52 PLN
Burger DownTown 300g Wysmażony tak, jak lubisz; podany w tostowanej bułce sezamowej z sałatą rzymską, papryczką jalapeño, pomidorem, ogórkiem konserwowym, czerwoną cebulą i serem Oscypek, serwowany z frytkami S.R.1,3,7,9,10	75 PLN

STEKI

Australijski stek Rib Eye 300g 1,9,10	170 PLN
Polska polędwica wołowa 200g / 300g R.1,9,10	110 PLN / 140 PLN

W cenę steków wliczone są 2 dodatki i jeden sos do wyboru. Każdy kolejny dodatek lub sos jest płatny.

Dodatki

10 PLN

Pieczony ziemniak z kwaśną śmietaną [7,9,10](#)
Purée ziemniaczane [7,9,10](#)
Frytki steakhouse
Kremowy szpinak z Parmezanem [1,7,9,10,12](#)
Sezonowe mini warzywa [7,9,10](#)
Zielona sałatka z sosem vinaigrette [9,10](#)

Sosy

5 PLN

Sos z zielonego pieprzu z Madagaskaru [S.1,7,9,10,12](#)
Sos naturalny z czerwonym winem [9,10,12](#)
Masło stekowe [7,9,10](#)

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.

SANDWICHES

Club Sandwich	57 PLN
Sandwich on toasted white or whole wheat bread with grilled chicken, fried egg, bacon, tomato, lettuce and mayonnaise, served with french fries P,1,3,7,9,10	
Beef burger 180g	52 PLN
Grilled to your liking; served on a toasted sesame bun with iceberg lettuce, tomato, pickled cucumber; roasted onions, served with french fries 1,3,6,7,9,10,11	
Philadelphia Steak Sandwich	52 PLN
Sandwich with grilled tenderloin, cheese sauce and onions, jalapeño pepper; served with french fries S,1,3,5,6,7,8,9,10	
DownTown Burger	75 PLN
Grilled to your liking; served on a toasted sesame bun with romaine lettuce, tomato, jalapeño pepper, gherkin, red onion, Oscypek cheese, served with french fries S,R,1,3,7,9,10	

STEAKS

Australian Rib Eye steak 300g 1,9,10	170 PLN
Polish beef tenderloin 200g / 300g R,1,9,10	110 PLN / 140 PLN

Every dish includes 2 side dishes and one sauce of your choice. Additional side dish or sauce is charged extra.

Side dishes 10 PLN

Baked potato with sour cream [7,9,10](#)
Potato purée [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](#)

Sauces 5 PLN

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

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.

DANIA GŁÓWNE

Sznycel wieprzowy z purée ziemniaczanym i kapustą zasmażaną PR,1,3,7,9,10	68 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 Parmezanem 1,2,3,6,7,8,9,10	70 PLN
Łosoś bałtycki delikatnie podwędzany z mini brokułami, soczewicą Beluga i sosem z koreańskiego czarnego czosnku 4,7,9,10	90 PLN
Risotto z zielonym groszkiem, pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, olejem porowym i płatkami Parmezanu 7,9,10,12	55 PLN
Tradycyjne polskie pierogi gotowane lub smażone z nadzieniem do wyboru: z kapustą i grzybami / z serem i ziemniakami / z mięsem, podawane z duszoną cebulką i ziołami PR,1,3,7,9,10	43 PLN

DESERY

Tarta tatin jabłkowa, z karmelem, kruszonką i kremem Chantilly 1,3,7,8	30 PLN
Mus kawowy z crème brûlée i 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

Pork schnitzel with potato purée and fried cabbage ^{PR,1,3,7,8,9,10}	68 PLN
Roasted 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
Gently smoked Baltic salmon steak with baby broccolis, Beluga lentils and Korean black garlic sauce ^{4,7,9,10}	90 PLN
Green peas risotto with roasted cherry tomatoes, leek oil and Parmesan flakes ^{V,7,9,10,12}	55 PLN
Traditional Polish pierogi boiled or fried with a filling of your choice: cabbage and mushrooms / cottage cheese and potatoes / meat, served with braised onions and herbs ^{PR,1,3,7,9,10}	43 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.

