



BREAKFAST | ŚNIADANIE

Breakfast Options Śniadanie	4 - 5
Cold Breakfast Dishes Dania Śniadaniowe na Zimno	7
Hot Breakfast Dishes Dania Śniadaniowe na Ciepło	7
Late breakfast Późne Śniadanie	9

DAY MENU | MENU DZIENNE

Appetizers and Salads Przekąski i Sałatki	9
Soups Zupy	10
Sandwiches Kanapki	10
Main Courses Dania Główne	12
Steaks Steki	14
Desserts Desery	15

NIGHT MENU | MENU NOCNE 16 - 17

BEVERAGES | NAPOJE

Wines Wina	18
Champagne & Sparkling Wine Szampany i Wina Musujące	19
Beers, Spirits, Cognac Piwa, Wódki, Koniaki	19
Soft Drinks Napoje Bezalkoholowe	21

ALLERGENS LIST | LISTA ALERGENÓW 22



WELCOME TO THE INTERCONTINENTAL WARSZAWA

We take pride in providing In-Room Dining service to our guests, 24 hours a day, with wide selection of both local and international delicacies.

Our room service menu is designed to offer you the culinary delights created by our Executive Chef, within the privacy and comfort of your room. On the following pages you will find a wide range of dishes for every occasion, from a full breakfast to main course from the grill or late night snack.

To place an order or to speak with one of our team members, please select the 'Private Dining' button on your telephone.

Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirements and we shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on the menu. The list of allergens is available on the last page of the menu.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion.

WITAMY W INTERCONTINENTAL WARSZAWA

Z przyjemnością przedstawiamy Państwu nasze menu „room service”, dostępne 24 godziny na dobę i oferujące szeroki wybór dań lokalnych i międzynarodowych.

Nasza propozycja menu została stworzona specjalnie po to, aby oferować posiłek najwyższej klasy w zaciszu Państwa pokoju. Na kolejnych stronach znajdują Państwo bogaty wybór potraw na każdą okazję, od pełnowartościowego śniadania, poprzez dania główne lub potrawy z grilla, kończąc na wieczornej przekąsce.

Aby złożyć zamówienie lub skontaktować się z obsługą, proszę wcisnąć przycisk „Private Dining” na telefonie.

Prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących Państwa zamówienie o ewentualnych restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. Szczegółowa lista alergenów dostępna jest na ostatniej stronie menu.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony.

Breakfast is served from 6 am to 12 pm

If the breakfast is included in your room rate, please choose one breakfast set of the following or join us at DownTown restaurant from Monday to Friday from 6:30 am to 10:30 am or from 6:30 am to 11:00 am on the weekends.

Should you prefer to have the breakfast in your room or suite, please note that a service charge of 25 PLN will be applied to your order.

CONTINENTAL BREAKFAST ^{V.1,3,7,8,11}

45 PLN

Selection of bread rolls, Danish pastries, croissant and muffin served with jam, honey, Nutella and butter

Actimel and yoghurt of your choice

Fruit salad

One hot drink according to your preference

One fruit juice of your choice

AMERICAN BREAKFAST ^{P.1,3,7,8,9,10,11}

90 PLN

Selection of bread rolls, Danish pastries, croissant and muffin served with jam, honey, Nutella and butter

Actimel and yoghurt of your choice

Fruit salad

Two eggs prepared as you like, smoked sausage, white Polish sausage, crispy bacon, half of roasted tomato and potato rosti

Cold cuts and cheeses plate

One hot drink according to your preference

One fruit juice of your choice

Allergens list is available on page 22.

Breakfast may be pre-ordered from your room or Suite by completing the order card in your room.

Please hang your order on the outside of your door by 3 am.

Śniadanie jest serwowane od 6 do 12

Jeśli mają Państwo śniadanie wliczone w cenę pokoju prosimy o wybór jednego zestawu śniadaniowego lub zapraszamy do restauracji DownTown w godzinach od 6:30 do 10:30 w tygodniu, a w weekendy od godziny 6:30 do 11:00.

Za dostarczenie śniadania do pokoju lub apartamentu zostanie doliczona do Państwa rachunku opłata w wysokości 25 PLN.

ŚNIADANIE KONTYMENTALNE ^{V.1,3,7,8,11}

45 PLN

Wybór pieczywa: duńskie ciastko, croissant, muffin, bułeczki śniadaniowe, serwowane z dżemem, Nutellą i masłem

Actimel i jogurt do wyboru

Sałatka owocowa

Jeden gorący napój według Państwa uznania

Jeden sok owocowy do wyboru

ŚNIADANIE AMERYKAŃSKIE ^{P.1,3,7,8,9,10,11}

90 PLN

Wybór pieczywa: duńskie ciastko, croissant, muffin, bułeczki śniadaniowe, serwowane z dżemem, Nutellą i masłem

Actimel i jogurt do wyboru

Sałatka owocowa

Dwa jaja przygotowane jak lubisz, kielbaska wędzona, polska biała kielbasa, chrupiący boczek, pół zapiekanego pomidora i ziemniak rosti

Talerz wędlin i serów

Jeden gorący napój według Państwa uznania

Jeden sok owocowy do wyboru

Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.

Śniadanie może być zamówione do Państwa pokoju lub apartamentu również poprzez wypełnienie Karty Śniadaniowej znajdującej się w Państwa pokoju.

Prosimy o pozostawienie wypełnionej karty po zewnętrznej stronie drzwi do godziny 3 rano.

BREAKFAST
ŚNIADANIE

Breakfast is served from 6 am to 12 pm

If the breakfast is included in your room rate, please choose one breakfast set of the following or join us at DownTown restaurant from Monday to Friday from 6:30 am to 10:30 am or from 6:30 am to 11:00 am on the weekends.

Should you prefer to have the breakfast in your room or suite, please note that a service charge of 25 PLN will be applied to your order.

POLISH BREAKFAST R,P,1,3,7,8,9,10,11 78 PLN

Selection of bread: sweet challah bread, whole grain bread, breakfast rolls, butter

Crepes with plum confiture and cottage cheese

Polish cold cuts plate

Scrambled eggs made of 2 eggs fried on butter with chives

One hot drink according to your preference

One fruit juice of your choice

FITNESS BREAKFAST L,V,1,3,7,8,9,11 66 PLN

Crunchy bread, margarine and low sugar confiture

Whole wheat flakes with low fat natural yoghurt

Two hard - boiled or soft - boiled eggs

Sliced fruit or a half of grapefruit

One hot drink according to your preference

One fruit juice of your choice

Water

Śniadanie jest serwowane od 6 do 12

Jeśli mają Państwo śniadanie wliczone w cenę pokoju prosimy o wybór jednego zestawu śniadaniowego lub zapraszamy do restauracji DownTown w godzinach od 6:30 do 10:30 w tygodniu, a w weekendy od godziny 6:30 do 11:00.

Za dostarczenie śniadania do pokoju lub apartamentu zostanie doliczona do Państwa rachunku opłata w wysokości 25 PLN.

ŚNIADANIE POLSKIE R,P,1,3,7,8,9,10,11 78 PLN

Koszyk pieczywa: chałka, chleb pełnoziarnisty, bułeczki śniadaniowe, masło

Naleśniki z powidłami i serkiem wiejskim

Talerz wędlin

Jajecznica z dwóch jaj na maśle ze szczypiorkiem

Jeden gorący napój według Państwa uznania

Jeden sok owocowy do wyboru

ŚNIADANIE FITNESS L,V,1,3,7,8,9,11 66 PLN

Pieczywo chrupkie, margaryna i naturalna konfitura

Płatki pełnoziarniste z jogurtem naturalnym z niską zawartością tłuszczu

Dwa jaja gotowane na twardo lub na miękko

Krojone owoce lub połowa grejpfruta

Jeden gorący napój według Państwa uznania

Jeden sok owocowy do wyboru

Woda

BREAKFAST À LA CARTE
ŚNIADANIE À LA CARTE



Allergens list is available on page 22.

Breakfast may be pre-ordered from your room or Suite by completing the order card in your room.

Please hang your order on the outside of your door by 3 am.

Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.

Śniadanie może być zamówione do Państwa pokoju lub apartamentu również poprzez wypełnienie Karty Śniadaniowej znajdującej się w Państwa pokoju.

Prosimy o pozostawienie wypełnionej karty po zewnętrznej stronie drzwi do godziny 3 rano.

Breakfast is served from 6 am to 12 pm

Śniadanie jest serwowane od 6 do 12

COLD BREAKFAST DISHES

Plate of breakfast cheese ^{V,7,8,9,10}	34 PLN
Plate of cold cuts ^{P,1,9,10}	36 PLN
Plate of smoked salmon and mackerel with black pepper crust, served with horseradish ^{1,4,7,9,10}	38 PLN
Cottage cheese with chives ^{L,V,7}	16 PLN
Cornflakes or muesli with milk ^{L,V,1,5,6,7,8,11}	18 PLN
Natural or fruit yoghurt ^{L,V,7}	10 PLN
Fruit salad ^V	26 PLN
A half of pink grapefruit with honey ^V	12 PLN

DANIA ŚNIADANIOWE NA ZIMNO

Talerz serów ^{V,7,8,9,10}	34 PLN
Talerz wędlin ^{P,1,9,10}	36 PLN
Talerz łososia wędzonego i makreła w pieprzu z chrzanem ^{1,4,7,9,10}	38 PLN
Serek wiejski ze szczypiorkiem ^{L,V,7}	16 PLN
Płatki kukurydziane lub musli z mlekiem ^{L,V,1,5,6,7,8,11}	18 PLN
Jogurt owocowy lub naturalny ^{L,V,7}	10 PLN
Salatka owocowa ^V	26 PLN
Półowa różowego grejpfruta z miodem ^V	12 PLN

WARM BREAKFAST DISHES

Scrambled eggs made of two eggs ^{V,3,7}	16 PLN
Two fried eggs ^{V,3,7}	16 PLN
Boiled egg ^{V,3}	8 PLN
Two eggs Viennese style ^{V,3}	16 PLN
Two poached eggs ^{V,3}	16 PLN
Omelette made of three eggs ^{V,3,7}	21 PLN
Omelette with additions of your choice: ham, cheese, tomato, onion, bell pepper, chives ^{P,3,7}	26 PLN
Eggs Benedict - two poached eggs, served on toast with ham and Hollandaise sauce ^{P,1,3,7,9,10}	29 PLN
Porridge ^{V,1,7}	8 PLN
Miso soup with tofu ^{L,6}	18 PLN
Rosti potatoes ^{V,1,3,9,10}	8 PLN
Baked beans in tomato sauce ^{V,9,10}	8 PLN
A half of roast tomato with Parmesan cheese ^{V,7}	8 PLN
Portion of baked bacon ^{P,1,9,10}	12 PLN
Portion of roasted ham ^{P,1,9,10}	12 PLN
Portion of breakfast sausages ^{P,1,9,10}	12 PLN
Crepes with plum jam ^{V,1,3,7}	24 PLN

DANIA ŚNIADANIOWE NA CIEPŁO

Jajecznica z dwóch jaj ^{V,3,7}	16 PLN
Dwa jaja sadzone ^{V,3,7}	16 PLN
Jajko gotowane ^{V,3}	8 PLN
Dwa jajka po wiedeńsku ^{V,3}	16 PLN
Dwa jajka w koszulkach ^{V,3}	16 PLN
Omlet z trzech jaj ^{V,3,7}	21 PLN
Omlet z dodatkami do wyboru: szynka, ser, pomidor, cebula, papryka, szczypiorek ^{P,3,7}	26 PLN
Jajka po benedyktyńsku - dwa jajka w koszulce, serwowane na chlebie tostowym z szynką i sosem holenderskim ^{P,1,3,7,9,10}	29 PLN
Owsianka ^{V,1,7}	8 PLN
Zupa miso z tofu ^{L,6}	18 PLN
Ziemniaki rosti ^{V,1,3,9,10}	8 PLN
Fasolka w sosie pomidorowym ^{V,9,10}	8 PLN
Półowa pieczonego pomidora z Parmezanem ^{V,7}	8 PLN
Porcja pieczonego bekonu ^{P,1,9,10}	12 PLN
Porcja pieczonej szynki ^{P,1,9,10}	12 PLN
Porcja kielbasek śniadaniowych ^{P,1,9,10}	12 PLN
Naleśniki z powidłami śliwkowymi ^{V,1,3,7}	24 PLN

Each egg dish is served with bread ^{1,3}
Allergens list is available on 22 page.

Każde danie z jaj serwowane jest z pieczywem ^{1,3}
Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.



DAY MENU
MENU DZIENNE

Available daily from 12 pm to 11 pm

Serwowane od 12 do 23

LATE BREAKFAST

Country style scrambled eggs (three eggs) with sausage, onions or mushrooms ^{P,R,1,3,7,9,10}	30 PLN
Omelette (three eggs) plain or with additions of your choice (ham, cheese, tomato, onion, bell pepper, chives) ^{P,1,3,7,9,10}	30 PLN

APPETIZERS AND SALADS

Beef Carpaccio Thinly sliced beef tenderloin with rocket, dried tomatoes, shaved Bursztyn cheese, balsamic ^{1,3,7,9}	60 PLN
Beef tartar traditional chopped Polish beef tartar, pickles, sour bread ^{1,3,9,10}	60 PLN
Jurassic blueberry gravlax tarragon emulsion, crème fraiche, pumpnickel bread ^{1,4,7,9,10}	50 PLN
Barbecued Octopus marinated with lemon and garlic, sweetcorn, blistered vine tomatoes ^{9,10,14}	50 PLN
Twice baked goats cheese souffle asparagus cream, celery and radish, poppy seed reduction ^{V,1,3,7,9,10}	45 PLN
Grilled Halloumi cheese rhubarb and orange chutney ^{V,7,9,10}	45 PLN
Caesar Salad Romaine lettuce, anchovies, cherry tomatoes, croutons, Parmesan flakes, Caesar dressing ^{V,1,3,4,7,9,10}	40 PLN
Caesar Salad with grilled chicken ^{1,3,4,7,9,10}	48 PLN
Caesar Salad with king prawns ^{1,2,3,4,7,9,10}	54 PLN
Caesar Salad with beef ^{1,3,4,7,9,10}	58 PLN
Cobb Salad 30 days dry aged beef, romaine lettuce, avocado, cherry tomatoes, blue cheese, eggs, Dijon mustard dressing ^{1,3,7,9,10}	50 PLN
Summer vegetable salad Green peas, radish, broad bean, toasted walnuts, English salad cream ^{3,7,9,10}	40 PLN

Allergens list is available on 22 page.

PÓŹNE ŚNIADANIE

Jajecznica wiejska (z trzech jaj) z kielbasą, cebulą lub pieczarkami do wyboru ^{P,R,1,3,7,9,10}	30 PLN
Omlet (z trzech jaj) bez dodatków, lub z dodatkami: (szynka, ser, pomidor, cebula, papryka, szczypiorek) ^{P,1,3,7,9,10}	30 PLN

PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Carpaccio wołowe Cienko krojona połówka wołowa z rukolą, suszonymi pomidorami, z płatkami sera Bursztyn i octem balsamicznym ^{1,3,7,9}	60 PLN
Tatar wołowy Tradycyjny siekany tatar wołowy, pikle, chleb na zakwasie ^{1,3,9,10}	60 PLN
Jurajski łosoś gravlax marynowany w jagodach, emulsja z estragonu, kwaśna smietana, pumpnickiel ^{1,4,7,9,10}	50 PLN
Grillowana ośmiornica marynowana w cytrynie z czosnkiem, słodka kukurydza, winne pomidory ^{9,10,14}	50 PLN
Pieczony suflet z koziego sera krem szparagowy, seler z rzodkiewką, redukcja makowa ^{V,1,3,7,9,10}	45 PLN
Grillowany serek Halloumi chutney z rabarbaru z pomarańczą ^{V,7,9,10}	45 PLN
Sałatka Cezar Sałata rzymska, anchovies, pomidory koktajlowe, grzanki, płatki Parmezanu, sos Cezar ^{V,1,3,4,7,9,10}	40 PLN
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem ^{1,3,4,7,9,10}	48 PLN
Sałatka Cezar z krewetkami królewskimi ^{1,2,3,4,7,9,10}	54 PLN
Sałatka Cezar z wołowiną ^{1,3,4,7,9,10}	58 PLN
Sałatka Cobb Sałata rzymska, sezonowana 30 dni wołowina, awokado, pomidorki koktajlowe, ser pleśniowy, jajko, dressing z musztardą Dijon ^{1,3,7,9,10}	50 PLN
Letnia sałatka warzywna zielony groszek, rzodkiewka, bób, prażone orzechy włoskie, angielski krem sałatkowy ^{3,7,9,10}	40 PLN

Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.

DAY MENU
MENU DZIENNE

Available daily from 12 pm to 11 pm

Serwowane od 12 do 23

SOUPS

Tomato Consommé, brioche croutons ^{V,1,3,7,9,10}	30 PLN
"Żurek" - traditional Polish soup with white sausage and hard - boiled egg ^{P,R,1,3,7,9,10}	30 PLN
Classic Bouillabaisse with saffron rouille, crusty bread crouton ^{1,2,3,4,9,10,14}	55 PLN

SANDWICHES

Club Sandwich Sandwich on toasted white or whole wheat bread, grilled turkey, fried egg, bacon, served with French fries ^{1,3,7,9,10}	58 PLN
Beef burger 200g 30 day dry aged 200g Patty in a sesame bun, cos lettuce, jalapeño, gherkin, tomato, onion, cheddar cheese, served with French fries ^{1,7,9,10}	60 PLN
Pulled pork sandwich white bun, caramelized red onion, gherkin, skin on potato wedges ^{P,1,7,9,10}	58 PLN

Allergens list is available on 22 page.

ZUPY

Consommé z pomidorów, krotony z brioszki ^{V,1,9,10}	30 PLN
Tradycyjny polski Żurek z białą kielbasą i jajem gotowanym na twardo ^{P,R,1,3,7,9,10}	30 PLN
Klasyczna zupa rybna Bouillabaisse, szafran, chrupiąca grzanka ^{1,2,3,4,9,10,14}	55 PLN

KANAPKI

Club Sandwich Kanapka w chlebie tostowym pszennym lub pełnoziarnistym, z grillowanym indykiem, boczkiem, serwowana z frytkami ^{1,3,7,9,10}	58 PLN
Burger wołowy 200g Sezonowany 30 dni burger wołowy podany w tostowanej bułce sezamowej z sałatą lodową, Jalapeño, korniszon, pomidor, cebula, cheddar, serwowany z frytkami ^{1,7,9,10}	60 PLN
Kanapka z szarpaną wieprzowiną w bułce, karmelizowana czerwona cebula, korniszon, cząstki ziemniaka ze skórką ^{P,1,7,9,10}	58 PLN

Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.



Available daily from 12 pm to 11 pm

MAIN COURSES

Roasted traditional Polish duck caramelised beetroots, fried apple, marjoram potatoes ^{R,1,9,10}	78 PLN
Coffee rubbed pork tenderloin onion sauce, grilled peaches, fondant potatoes ^{P,1,7,9,10,12}	65 PLN
Pan seared John Dory tarragon and mustard sauce, peas and asparagus, mustard puree ^{1,4,7,9,10,12}	70 PLN
Lemon Caprese linguini linguine pasta tossed with oven roasted lemons, blistered tomatoes and arugula topped with fresh mozzarella, pine nuts and torn basil ^{V,1,3,7,9,10}	55 PLN
Traditional Polish pierogi boiled or fried with a filling of your choice: cabbage and mushrooms / cheese and potatoes / meat served with braised onions and herbs ^{P,R,1,3,7,9,10}	55 PLN

Allergens list is available on 22 page.

Serwowane od 12 do 23

DANIA GŁÓWNE

Tradycyjna pieczona polska kaczka z mini buraczkami karmelizowanymi w miodzie, smażone jabłko, ziemniaki z majerankiem ^{R,1,9,10}	78 PLN
Połędwiczka wieprzowa w kawowym kraście, sos cebulowy, grillowana brzoskwinia, ziemniak fondant ^{P,1,7,9,10,12}	65 PLN
Smażony filet z Piotrosza sos musztardowy z estragonem, groszek ze szparagami, puree musztardowe ^{1,4,7,9,10,12}	70 PLN
Linguine cytrynowe caprese Linguine, pieczone cytryny, pomidorki koktajlowe, rukola, mozzarella, orzeszki pinii, bazylia ^{V,1,3,7,9,10}	55 PLN
Tradycyjne polskie pierogi gotowane lub smażone z nadzieniem do wyboru: z kapustą i grzybami / serem i ziemniakami / mięsem wszystkie podawane z duszoną cebulką i ziołami ^{P,R,1,3,7,9,10}	55 PLN

Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.



Available daily from 12 pm to 11 pm

STEAKS

Polish beef dry-cured for a minimum of 30 days

New York Steak 300g Also known as the strip steak is prized for its fine buttery flavour	150 PLN
Club Steak 400g Steak with an L-shaped bone, club steak comes from the smaller front part of the short loin, nearest the rib. This is a juicy and well-marbled steak cut	160 PLN
Tomahawk Steak 650g The Tomahawk steak is a stunning long bone-in rib-eye steak	200 PLN
Cote de Boeuf Steak 450g The Cote de Boeuf steak is a rib-eye steak with short bone	190 PLN
US Rib Eye 300g The steak is well-marbled with fat and cooked to the perfect amount of tenderness and flavour	220 PLN
Polish beef tenderloin 250g	130 PLN
Alder tree smoked salmon steak 200g	90 PLN

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

SIDE DISHES 10 PLN each

Baked potato with herb sour cream ^{7,9,10} / potato purée ^{7,9,10} / steakhouse french fries / seasonal baby vegetables ^{7,9,10} / steamed French beans with caramelised shallots ^{7,9,10} / green salad with vinaigrette sauce ^{9,10} / grilled vegetables ^{9,10}

SAUCES 5 PLN each

Madagascar green peppercorn ^{1,9,10,12} / natural red wine sauce ^{1,9,10,12} / French mustard and tarragon ^{1,9,10,12} / Green mojo sauce ^{9,10} / DownTown™ steak butter ^{7,9,10}

Allergens list is available on 22 page.

Serwowane od 12 do 23

STEKI

Polska wołowina sezonowana na sucho minimum 30 dni

New York Steak 300g Również znany jako strip steak – jest ceniony za smak i delikatność	150 PLN
Club Steak 400g Stek z kością w kształcie litery L, pomiędzy antrykotem a rostbefem. Wyjątkowo soczysty, z wyraźnym marmurkiem	160 PLN
Tomahawk Steak 650g Stek Rib Eye z długą kością	200 PLN
Cote de Boeuf Steak 450g Stek Rib Eye z krótką kością	190 PLN
Amerykański stek Rib Eye 300g Stek z marmurkową strukturą tłuszczu nadającego w trakcie smażenia wyjątkowej delikatności i smaku	220 PLN
Polish beef tenderloin 250g	130 PLN
Podwędzany stek z łososia 200g	90 PLN

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

DODATKI 10 PLN każdy

Pieczony ziemniak z serkiem ziołowym ^{7,9,10} / purée ziemniaczane ^{7,9,10} / frytki steakhouse / mini warzywa sezonowe ^{7,9,10} / parzona zielona fasolka z karmelizowaną szalotką ^{7,9,10} / zielona sałatka z sosem z vinaigrette ^{9,10} / grillowane warzywa ^{9,10}

SOSY 5 PLN każdy

Sos z zielonego pieprzu z Madagaskaru ^{1,9,10,12} / sos naturalny z czerwonym winem ^{1,9,10,12} / sos z francuską musztardą i estragonem ^{1,9,10,12} / zielony sos mojo ^{9,10} / masło stekowe DownTown™ ^{7,9,10,12}

Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.

DAY MENU
MENU DZIENNE

Available daily from 12 pm to 11 pm

Serwowane od 12 do 23



DESSERTS

Traditional Polish cheesecake with orange and vanilla, caramelised oranges and anise sauce ^{3,7}	28 PLN
Chocolate cake with wine infused prunes, cranberry and lime sauce ^{1,3,7,12}	28 PLN
Fresh cutted seasonal fruits and two scoops of ice cream - ask Your waiter for ice cream selection	28 PLN

DESERY

Tradycyjny polski sernik z wanilią i pomarańczą, sos z karmelizowanych pomarańczy i nutką anyżu ^{3,7}	28 PLN
Ciastko czekoladowe ze śliwką prażoną na winie, sos żurawinowy aromatyzowany limonką ^{1,3,7,12}	28 PLN
Świeże krojone owoce sezonowe z dwoma gałkami lodów - zapytaj kelnera o wybór lodów	28 PLN

Allergens list is available on 22 page.

Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.

NIGHT MENU
MENU NOCNE

Available daily from 11 pm to 6 am

Serwowane od 23 do 6

APPETIZERS, SALADS AND SOUPS

Beef Carpaccio Thinly sliced beef tenderloin with rocket, dried tomatoes, shaved Bursztyn cheese and balsamic vinegar ^{1,3,7,9}	60 PLN
Barbecued Octopus marinated with lemon and garlic, sweetcorn, blistered vine tomatoes ^{9,10,14}	50 PLN
Caesar Salad Romaine lettuce, anchovies, cherry tomatoes, croutons, Parmesan flakes, Caesar dressing ^{V,1,3,4,7,9,10}	40 PLN
Caesar Salad with grilled chicken ^{1,3,4,7,9,10}	48 PLN
Caesar Salad with king prawns ^{1,2,3,4,7,9,10}	54 PLN
Caesar Salad with beef ^{1,3,4,7,9,10}	58 PLN
"Żurek" - traditional Polish soup with white sausage and hard-boiled egg ^{P,R,1,3,7,9,10}	30 PLN

PRZEKĄSKI, SAŁATKI I ZUPY

Carpaccio wołowe Cienko krojona połówka wołowa z rukolą, suszonymi pomidorami, z płatkami sera Bursztyn i octem balsamicznym ^{1,3,7,9}	60 PLN
Grillowana ośmiornica marynowana w cytrynie z czosnkiem, słodka kukurydza, winne pomidory ^{9,10,14}	50 PLN
Sałatka Cezar Sałata rzymska, anchovies, pomidory koktajlowe, grzanki, płatki Parmezanu, sos Cezar ^{V,1,3,4,7,9,10}	40 PLN
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem ^{1,3,4,7,9,10}	48 PLN
Sałatka Cezar z krewetkami królewskimi ^{1,2,3,4,7,9,10}	54 PLN
Sałatka Cezar z wołowiną ^{1,3,4,7,9,10}	58 PLN
Tradycyjny polski Żurek z białą kiebasą i jajem gotowanym na twardo ^{P,R,1,3,7,9,10}	30 PLN



Allergens list is available on 22 page.

Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.

NIGHT MENU
MENU NOCNE

Available daily from 11 pm to 6 am

Serwowane od 23 do 6

SANDWICHES AND MAIN COURSES

Club Sandwich Sandwich on toasted white or whole wheat bread, grilled turkey, fried egg, bacon, served with French fries ^{1,3,7,9,10}	58 PLN
Beef burger 200g 30 day dry aged 200g Patty in a sesame bun, cos lettuce, jalapeño, gherkin, tomato, onion, cheddar cheese, served with French fries ^{1,7,9,10}	60 PLN
Traditional Polish pierogi boiled or fried with a filling of your choice: cabbage and mushrooms / cheese and potatoes / meat served with braised onions and herbs ^{P,R,1,3,7,9,10}	55 PLN

DESSERTS

Traditional Polish cheesecake with orange and vanilla, caramelised oranges and anise sauce ^{3,7}	28 PLN
Chocolate cake with wine infused prunes, cranberry and lime saucee ^{1,3,7,12}	28 PLN

KANAPKI I DANIA GŁÓWNE

Club Sandwich Kanapka w chlebie tostowym pszennym lub pełnoziarnistym, z grillowanym indykiem, boczkiem, serwowana z frytkami ^{1,3,7,9,10}	58 PLN
Burger wołowy 200g Sezonowany 30 dni burger wołowy podany w tostowanej bułce sezamowej z sałatą lodową, Jalapeño, korniszon, pomidor, cebula, cheddar, serwowany z frytkami ^{1,7,9,10}	60 PLN
Tradycyjne polskie pierogi gotowane lub smażone z nadzieniem do wyboru: z kapustą i grzybami / serem i ziemniakami / mięsem wszystkie podawane z duszoną cebulką i ziołami ^{P,R,1,3,7,9,10}	55 PLN
Tradycyjny polski sernik z wanilią i pomarańczą, sos z karmelizowanych pomarańczy i nutką anyżu ^{3,7}	28 PLN
Ciastko czekoladowe ze śliwką prażoną na winie, sos żurawinowy aromatyzowany limonką ^{1,3,7,12}	28 PLN

DESERY

BEVERAGES
NAPOJE

WHITE WINES / WINA BIAŁE

	15 CL	75 CL
House wine / Wino domowe	19 PLN	90 PLN
Italy / Włochy Riff Pinot Grigio Alois Lageder	25 PLN	120 PLN
Chile Casa Lapostolle Sauvignon Blanc	32 PLN	160 PLN
Spain / Hiszpania Viña Esmeralda, Moscatel & Gewürztraminer Torres		160 PLN
North America / Ameryka Północna Long Barn Chardonnay	32 PLN	160 PLN
France / Francja Chablis Laroche		250 PLN

ROSE WINES / WINA RÓŻOWE

Italy / Włochy Cipresetto Rosato Antinori		160 PLN
--	--	---------

RED WINES / WINA CZERWONE

House wine / Wino domowe	19 PLN	90 PLN
Australia Rawson's Retreat Penfolds Shiraz Cabernet Sauvignon		160 PLN
Italy / Włochy Chianti Castiglioni Frescobaldi	39 PLN	190 PLN
Il Bacca Primitivo Di Manduria Luccarelli		290 PLN
Spain / Hiszpania Baron de Ley Club Privado		160 PLN
Chile Montes D.O. Valle de Colchagua Reserva Cabernet Sauvignon		170 PLN
North America / Ameryka Północna Long Barn Zinfandel	32 PLN	160 PLN
France / Francja Crozes Hermitage Les Jalets Paul Jaboulet Aîné Dourthe No. 1 0,375 L		260 PLN 65 PLN

SPARKLING WINE / WINO MUSUJĄCE

Prosecco Guerrieri Rizzardi Extra Dry		170 PLN
---------------------------------------	--	---------

Allergens list is available on 22 page.

Lista alergenów jest dostępna na stronie 22.

BEVERAGES
NAPOJE

CHAMPAGNE / SZAMPANY	75 CL	
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut 0,375l	180 PLN	
Pol Roger Brut Reservé	390 PLN	
Moët & Chandon Imperial Brut	450 PLN	
G.H. Mumm Le Rosé Brut	590 PLN	
Ruinart de Ruinart Brut	590 PLN	
Dom Pérignon Brut	1400 PLN	
Louis Roederer Cristal Brut	1500 PLN	
DRAFT BEER / PIWO BECZKOWE	40 CL	
Tyskie klasyczne	19 PLN	
BOTTLED BEER / PIWO BUTELKOWE	33 CL	50 CL
Pilsner Urquell, Tyskie	20 PLN	
Heineken	20 PLN	
Książęce Czerwone Lager	19 PLN	
Książęce Ciemne Łagodne	19 PLN	
Książęce Złote Pszeniczne	19 PLN	
SPIRITS / WÓDKI	4 CL	50 CL
Wyborowa	20 PLN	140 PLN
	4 CL	70 CL
Belvedere	34 PLN	490 PLN
Absolut Blue	22 PLN	240 PLN
Finlandia	22 PLN	240 PLN
Bacardi Black	24 PLN	270 PLN
Havana Club Añejo 3 Años	20 PLN	300 PLN
Gordon's	22 PLN	240 PLN
Johnnie Walker Black Label	30 PLN	490 PLN
Chivas Regal 12 years old	32 PLN	520 PLN
Jack Daniel's	34 PLN	470 PLN
Tequila Olmeca Blanco	29 PLN	450 PLN
COGNAC / KONIAKI	4 CL	70 CL
Hennessy V.S.O.P.	62 PLN	630 PLN
Martell V.S.O.P.	59 PLN	590 PLN

BEVERAGES
NAPOJE



BEVERAGES
NAPOJE

SOFT DRINKS / NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic	25 cl	14 PLN
Kropla Beskidu: still water / woda niegazowana	33 cl	14 PLN
Kropla Délice: sparkling water / woda gazowana		
Kropla Beskidu: still water / woda niegazowana	75 cl	22 PLN
Kropla Délice: sparkling water / woda gazowana		
Cappy drinks: orange/ apple/ blackcurrant/ grapefruit /tomato	25 cl	16 PLN
Napoje Cappy: pomarańczowy/ jabłkowy/ z czarnej porzeczki/ grejpfrutowy/ pomidorowy		
Evian	33 cl	15 PLN
Evian	75 cl	26 PLN
Perrier	33 cl	19 PLN
Red Bull	25 cl	23 PLN
Pineapple juice / Sok ananasowy	25 cl	16 PLN

HOT DRINKS / NAPOJE GORĄCE

Coffee / Dzbanek kawy		20 PLN
Decaffeinated Coffee / Kawa bezkofeinowa		14 PLN
Espresso		17 PLN
Double espresso		21 PLN
Cappuccino		17 PLN
Latte		19 PLN
Hot chocolate / Gorąca czekolada		14 PLN

SELECTION OF TEA / WYBÓR HERBAT

English Breakfast / Assam Bari / Earl Grey / Rooibos Vanilla / Darjeeling		17 PLN
Green leaf / Jasmine / Japanese Classic / Peppermint / Camomile / Red Berries		
Zielona liściasta / jaśminowa / klasyczna japońska / miętowa / rumiankowa / owoce leśne		

FRESH JUICES / ŚWIEŻE SOKI

Freshly -squeezed orange / grapefruit / carrot juice Świeżo wyciskany sok pomarańczowy / grejpfrutowy / marchewkowy	25 cl	23 PLN
---	-------	--------

Fresh milk for your tea and coffee is available free
of charge upon your request.

Świeże mleko do kawy i herbaty jest dostępne na
Państwa życzenie bez dodatkowej opłaty.

ALLERGENS LIST
LISTA ALERGENÓW



ALLERGENS KEY

- 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

- V - vegetarian course
L - low fat course
P - contains pork
S - spicy course
R - local course
VG - vegan course

LISTA ALERGENÓW

- 1 gluten
- 2 skorupiaki
- 3 jaja
- 4 ryby
- 5 orzeszki ziemne
- 6 soja
- 7 białko mleka i laktoza
- 8 orzechy
- 9 seler
- 10 gorczyca
- 11 nasiona sezamu
- 12 dwutlenek siarki
- 13 łubin
- 14 mięczaki

- V - danie wegetariańskie
L - danie niskotłuszczowe
P - danie z wieprzowiną
S - danie ostre
R - danie regionalne
VG - danie wegańskie