



INTERCONTINENTAL.

WARSZAWA




DOWNTOWN
restaurantandsteakhouse

+ONE
BAR


PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Carpaccio wołowe cienko krojona polędwica 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 śmietana, pumpernikiel 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 V1.3.7.9.10	45 PLN
Grillowany serek Halloumi chutney z rabarbaru z pomarańczą V7.9.10	45 PLN
Sałatka Cezar sałata rzymska, anchovies, pomidory koktajlowe, grzanki, płatki Parmezanu, sos Cezar V1.3.4.7.9.10	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 1.3.7.9.10	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

ZUPY

Consommé z pomidorów, krotony z brioszki V1.9.10	30 PLN
Tradycyjny polski Żurek z białą kielbasą i jajem gotowanym na twardo PR.1.3.7.9.10	30 PLN
Klasyczna zupa rybna Bouillabaisse, szafran, chrupiąca grzanka 1.2.3.4.9.10.14	55 PLN

APPETIZERS AND SALADS

Beef Carpaccio Thinly sliced beef tenderloin with rocket, dried tomatoes, shaved Bursztyn cheese, balsamic vinegar 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, pumpernickel bread 1,4,7,9,10	50 PLN
Barbecued Octopus marinated with lemon and garlic, sweet corn, blistered vine tomatoes 9,10,14	50 PLN
Twice-baked goat's cheese soufflés asparagus cream, celery and radish, poppy seed reduction V1,3,7,9,10	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 V1,3,4,7,9,10	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 1,3,7,9,10	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

SOUPS

Tomato Consommé, brioche croutons V,1,9,10	30 PLN
"Żurek" - traditional Polish soup with white sausage and hard - boiled egg PR,1,3,7,9,10	30 PLN
Classic Bouillabaisse with saffron rouille, crusty bread crouton 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 [6,1,7,9,10](#)

58 PLN

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

Porter house steak 650g

stek z pięknym przerostem zawiera dwa różne cięcia-rostbef i polędwicę oddzielone kością w kształcie litery T

220 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

DODATKI

/ każdy dodatek 10 PLN

pieczony ziemniak z serkiem ziołowym [7,9,10](#)

puree 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

/ każdy dodatek 5 PLN

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 [7,9,10,13](#)

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

Lista alergenów dostępna na ostatniej stronie. List of allergens available on the last page.

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, 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

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 flavor	150 PLN
Porter house steak 650g Well-marbled cut consists of two tender steaks - the strip and tenderloin - connected by a T-shaped bone	220 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 flavor	220 PLN
Polish beef tenderloin 250g	130 PLN
Alder tree smoked salmon steak 200g	90 PLN

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 caramelized 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 ^{7,9,10,13}

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

DANIA GŁÓWNE

Tradycyjna pieczona polska kaczka z mini buraczkami karmelizowanymi w miodzie, smażone jabłko, ziemniaki z majerankiem R.1.9.10	78 PLN
Polędwiczka wieprzowa w kawowym kraście, sos cebulowy, grillowana brzoskwinia, ziemniak fondant R.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 PR.1.3.7.9.10	55 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

MAIN COURSE

Roasted traditional Polish duck caramelized beetroots, fried apple, marjoram potatoes R.1.9.10	78 PLN
Coffee rubbed pork tenderloin onion sauce, grilled peaches, fondant potatoes E1.7.9.10.12	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 PR.1.3.7.9.10	55 PLN

DESSERTS

Traditional Polish cheesecake with orange and vanilla, caramelized 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

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 dwudenek siarki, 13 łubin, 14 mięczaki
V - danie wegetariańskie, L - danie niskotłuszczowe, P - danie z wieprzowiną, S - danie ostre, R - danie regionalne, VG - danie wegańskie

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.

ALLERGENS LIST

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, S - spicy course, P - pork course, R - origin course, VG - vegan course

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 Chief