



INTERCONTINENTAL®
WARSZAWA




DOWNTOWN
restaurant and steakhouse



PRZYSTAWKI I SAŁATKI

| | |
|---|--------|
| Fricasse z grzybów leśnych z dynią i świeżym estragonem, czosnkowe pieczywo ^{V, I, 7, 9, 10} | 58 PLN |
| Tatar z polskiej polędwicy tradycyjny tatar podany z klasycznymi dodatkami ^{I, 9, 10} | 65 PLN |
| Tataki z tuńczyka marynowany tuńczyk, kawior z tapioki, aioli czosnkowe, sos orientalny, sałatka z wodorostów ^{4, 5, 6, 9, 10, 11} | 65 PLN |
| Grillowana ośmiornica z kaparami, winny pomidor, słodka cebula, emulsja cytrynowa, pietruszka ^{1, 7, 9, 10, 14} | 60 PLN |
| Sałatka z kaczki confit z szalotką, dressing orzechowy, konfitura z jarzębiny, rukola ^{8, 9, 10} | 58 PLN |
| Baby bocconcini mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, bazylija cytrynowa, olej pomidorowy, redukcja balsamiczna, Ajvar ^{V, 7, 9, 10} | 48 PLN |
| Sałatka Caesar klasyczna wegetariańska ^{V, I, 3, 4, 7, 9, 10} | 40 PLN |
| Sałatka Caesar z grillowaną pierśią kurczaka ^{I, 3, 4, 7, 9, 10} | 48 PLN |
| Sałatka Caesar z krewetkami ^{I, 2, 3, 4, 7, 9, 10} | 60 PLN |
| Sałatka Caesar z wołowiną ^{I, 3, 4, 7, 9, 10} | 60 PLN |

ZUPY

| | |
|---|--------|
| Zupa gulaszowa ze słodką papryką i odrobiną kminku ^{I, 7, 9, 10} | 35 PLN |
| Tradycyjny polski Żurek z białą polską kiełbasą i jajem gotowanym na twardo ^{R, P, I, 3, 7, 9, 10} | 30 PLN |
| Zupa cebulowa francuska zupa cebulowa z grzanką z serem Gruyère ^{V, I, 7, 9, 10, 12} | 30 PLN |

STARTERS & SALADS

| | |
|---|--------|
| Forest mushroom and pumpkin fricassee fresh tarragon, garlic bread ^{V, 1, 7, 9, 10} | 58 PLN |
| Polish prime beef tartar served with traditional compliments ^{1, 9, 10} | 65 PLN |
| Tuna Tataki Tapioca Caviar, Garlic aioli, oriental sauce, seaweed salad ^{4, 5, 6, 9, 10, 11} | 65 PLN |
| Grilled octopus with capers, vine tomatoes, sweet onions, lemon emulsion and parsley ^{1, 7, 9, 10, 14} | 60 PLN |
| Confit Duck Salad confit duck with shallots, hazelnut dressing and ashberry confiture, arugula ^{8, 9, 10} | 58 PLN |
| Baby bocconcini cherry tomato, lemon basil, tomato oil, balsamic reduction, Ajvar ^{V, 7, 9, 10} | 48 PLN |
| Caesar salad - classic vegetarian ^{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 prawns ^{1, 2, 3, 4, 7, 9, 10} | 60 PLN |
| Caesar salad with beef ^{1, 3, 4, 7, 9, 10} | 60 PLN |

SOUPS

| | |
|--|--------|
| Goulash soup with sweet pepper and caraway seeds ^{1, 7, 9, 10} | 35 PLN |
| “Żurek” - traditional Polish soup with white sausage and hard - boiled egg ^{R, P, 1, 3, 7, 9, 10} | 30 PLN |
| Classic French onion soup with Grouyère crouton ^{V, 1, 7, 9, 10, 12} | 30 PLN |

KANAPKI

| | |
|---|---------------|
| Hamburger 200g z sezonowanej wołowiny w bułce sezamowej, sałata, jalapeño, ogórek konserwowy, pomidor, cebula, ser cheddar, podany z frytkami ^{1, 3, 6, 7, 9, 10, 11} | 65 PLN |
| Kanapka z szarpaną wieprzowiną w bułce, z marynowaną czerwoną cebulą, surówka coleslaw, ziemniaki criss cut ^{P, 1, 3, 7, 9, 10, 12} | 60 PLN |
| Kanapka "Club sandwich" grillowana pierś z kurczaka, pieczony boczek, jajko sadzone, sałata, pomidor i frytki ^{P, 1, 3, 7, 9} | 60 PLN |

STEKI

| | |
|---|----------------|
| US Longhorn 250g | 350 PLN |
| Polska polędwica wołowa 250g | 150 PLN |
| New York Steak 300g /sezonowany na sucho 30 dni | 170 PLN |
| Club Steak 400g /sezonowany na sucho 30 dni | 195 PLN |
| Tomahawk Steak 650g /sezonowany na sucho 30 dni | 310 PLN |
| Rib Eye 300g /sezonowany na sucho 30 dni | 230 PLN |
| Łosoś jurajski wędzony olchą 200g | 95 PLN |

DODATKI

/ Wybierz 2 – każdy
następny za dopłatą 12 PLN

Pieczony ziemniak z ziołową kwaśną śmietaną ^{7, 9, 10}
Purée ziemniaczane ^{7, 9, 10}
Frytki Steakhouse
Sezonowe młode warzywa ^{7, 9, 10}
Zielona sałatka ogrodowa z sosem vinaigrette ^{9, 10}
Grillowane warzywa ^{7, 9, 10}
Coleslaw ^{3, 7, 9, 10}

SOSY

/ Wybierz 1 – każdy
następny za dopłatą 10 PLN

Sos z zielonym pieprzem z Madagaskaru ^{1, 7, 9, 10, 12}
Sos naturalny z czerwonym winem ^{1, 7, 9, 10, 12}
Sos z francuską musztardą i estragonem ^{1, 7, 9, 10, 12}
Masło stekowe Downtown™ ^{7, 9, 10, 12}
Sos Bernaise ^{3, 7, 9, 10, 12}

Od 5 osób doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
Lista alergenów dostępna na ostatniej stronie.

CANAPES

| | |
|---|---------------|
| 30 day dry aged 200g burger in a bun, cos lettuce, jalapeño, gherkin, tomato, onion, cheddar cheese, served with French fries ^{1, 3, 6, 7, 9, 10, 11} | 58 PLN |
| Pulled pork sandwich with a toasted bun, pickled red onion and coleslaw, criss cut potatoes ^{P, 1, 3, 7, 9, 10, 12} | 60 PLN |
| Club sandwich grilled chicken breast, bacon, egg, salad, tomato, French fries ^{P, 1, 3, 7, 9} | 60 PLN |

STEAKS

| | |
|--|----------------|
| US Longhorn 250g | 350 PLN |
| Polish beef tenderloin 250g | 150 PLN |
| New York Steak 300g /30 day dry aged | 170 PLN |
| Club Steak 400g /30 day dry aged | 195 PLN |
| Tomahawk Steak 650g /30 day dry aged | 310 PLN |
| Rib Eye 300g /30 day dry aged | 230 PLN |
| Alder tree smoked salmon steak 200g | 95 PLN |

SIDE DISHES ^{/ Choose 2, any additional - 12 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}
Green salad with vinaigrette sauce ^{9, 10}
Grilled vegetables ^{7, 9, 10}
Coleslaw ^{3, 7, 9, 10}

SAUCES ^{/ Choose 1, any additional - 10 PLN each}

Madagascar green peppercorn sauce ^{1, 7, 9, 10, 12}
Natural red wine sauce ^{1, 7, 9, 10, 12}
French mustard and tarragon ^{1, 7, 9, 10, 12}
Downtown™ Steak Butter ^{7, 9, 10, 12}
Bernaïse ^{3, 7, 9, 10, 12}

10% service charge will be added to a party of 5 or more.
List of allergens available on the last page.

DANIA GŁÓWNE

| | |
|---|---------|
| Comber jagnięcy | 120 PLN |
| z aksamitnym zielonym purée pietruszkowym, mini por, sos z granatem ^{1, 7, 9, 10, 12} | |
| Udko królika duszone w śmietanie | 75 PLN |
| maślane purée z oliwą truflową, sos śmietanowy z tymiankiem, mini warzywa ^{1, 7, 9, 10, 12} | |
| Pieczona kaczka po polsku | 90 PLN |
| ziemniaki, glazurowane w miodzie buraczki, smażone jabłko, sos żurawinowy ^{1, 7, 9, 10, 12} | |
| Pieczony dorsz | 85 PLN |
| soczewica Beluga, koper włoski ze śmietaną z duszoną cebulą, młoda marchewka ^{1, 4, 7, 9, 10, 12} | |
| Gicz jagnięca | 85 PLN |
| duszona Nowozelandzka gicz jagnięca, purée musztardowe, pieczone warzywa korzenne, słodki sos miętowy ^{1, 7, 9, 10, 12} | |
| Tradycyjne polskie pierogi | 55 PLN |
| gotowane lub smażone z nadzieniem do wyboru: z kapustą i grzybami / serem i ziemniakami / dziczyzną, podawane z smażonym kremowym porem ^{1, 3, 7, 9, 10} | |
| Rigatoni Arrabbiata | 55 PLN |
| makaron z sosem pomidorowym, chili, czosnkiem i świeżą pietruszką ^{5, V, 1, 3, 9, 10} | |

DESERY

| | |
|---|--------|
| Sernik waniliowy | 28 PLN |
| i sos z czarnej porzeczki ^{1, 3, 7} | |
| Szarlotka na ciepło | 28 PLN |
| podana z gałką lodów waniliowych i sos truskawkowy ^{1, 3, 7} | |
| Pralina czekoladowa, pijane wiśnie | 28 PLN |
| pralina czekoladowa z wiśniami nasączonymi wiśniówką ^{1, 3, 7, 12} | |
| Talerz serów | 65 PLN |
| podany z krakersami i owocami ^{1, 7} | |

MAIN COURSE

| | |
|---|----------------|
| Crusted Lamb Cannon with velvet green parsley purée, Baby leeks, and pomegranate jus ^{1, 7, 9, 10, 12} | 120 PLN |
| Braised in cream rabbit leg truffle buttered mash, baby vegetables, creamy thyme sauce ^{1, 7, 9, 10, 12} | 75 PLN |
| Polish roasted duck potatoes, honey glazed beetroot, fried apple, cranberry sauce ^{1, 7, 9, 10, 12} | 90 PLN |
| Roast cod beluga lentil, fennel with onion cream, baby carrots ^{1, 4, 7, 9, 10, 12} | 85 PLN |
| New Zealand lamb shank with Mustard purée, roast root vegetables and sweet mint jus ^{1, 7, 9, 10, 12} | 85 PLN |
| Traditional Polish pierogi boiled or fried with a filling of your choice: cabbage and mushrooms / cheese and potatoes / game, served with sautéed creamy leek ^{1, 3, 7, 9, 10} | 55 PLN |
| Rigatoni Arrabbiata with chili, garlic and fresh parsley ^{5, V, 1, 3, 9, 10} | 55 PLN |

DESSERTS

| | |
|--|---------------|
| Vanilla cheese cake and black currant sauce ^{1, 3, 7} | 28 PLN |
| Warm apple pie served with a scoop of vanilla ice cream and strawberry sauce ^{1, 3, 7} | 28 PLN |
| Chocolate praline drunk cherries chocolate praline with cherries soaked in cherry vodka ^{1, 3, 7, 12} | 28 PLN |
| Cheese plate served with crackers and fruit ^{1, 7} | 65 PLN |

LISTA ALERGENÓW:

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 - gluten | 11 - nasiona sezamu |
| 2 - skorupiaki | 12 - dwudenek siarki |
| 3 - jaja | 13 - łubin |
| 4 - ryby | 14 - mięczaki |
| 5 - orzeszki ziemne, | V - danie wegetariańskie |
| 6 - soja | L - danie niskotłuszczowe |
| 7 - białko mleka i laktoza | P - danie z wieprzowiną |
| 8 - orzechy | S - danie ostre |
| 9 - seler | R - danie regionalne |
| 10 - gorczyca | 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 | 11 - sesame seeds |
| 2 - shellfish | 12 - sulphur dioxide |
| 3 - eggs | 13 - lupin |
| 4 - fish | 14 - molluscs |
| 5 - peanuts | V - vegetarian course |
| 6 - soya | L - low-fat dish |
| 7 - milk protein and lactose | S - spicy course |
| 8 - nuts | P - pork course |
| 9 - celery | R - origin course |
| 10 - charlock | 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.