



CONTENTS
SPIS TREŚCI

BREAKFAST

Breakfast Options	3
Cold Breakfast Dishes	5
Hot Breakfast Dishes	5

DAY MENU

Late Breakfast	6
Appetizers and Salads	6
Soups	6
Sandwiches	6
Main Courses	7
Steaks	7
Desserts	7

NIGHT MENU	10
------------------	----

BEVERAGES

Wines	11
Champagne & Sparkling Wine	11
Beers, Spirits, Cognac	11
Soft Drinks	12

ALLERGENS LIST	13
----------------------	----

ŚNIADANIE

Śniadanie	4
Dania Śniadaniowe na Zimno	5
Dania Śniadaniowe na Ciepło	5

MENU DZIENNE

Późne Śniadanie	8
Przekąski i Sałatki	8
Zupy	8
Kanapki	8
Dania Główne	9
Steki	9
Desery	9

MENU NOCNE	10
------------------	----

NAPOJE

Wina	11
Szampany i Wina Musujące	11
Piwa, Wódki, Koniaki	11
Napoje Bezalkoholowe	12

LISTA ALERGENÓW	13
-----------------------	----

WELCOME

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

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 znajdą 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

If your breakfast is included in your room rate, please join us at DownTown restaurant located on the 1ST floor

- Monday to Friday from 6:30 am to 10:30 am
- Saturday to Sunday from 6:30 am to 11:00 am

If you wish to pre-ordered breakfast from your room or Suite please contact our Room Service team directly by pressing the ‘Private Dining’ button on your telephone.

Please note that allergens list is available on page 13.

Breakfast is served from 6 am to 12 pm

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

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

Jeśli mają Państwo śniadanie wliczone w cenę pokoju zapraszamy do restauracji DownTown znajdującej się na I. piętrze w godzinach:
- Poniedziałek - Piątek od 6:30 do 10:30,
- Sobota - Niedziela od 6:30 do 11:00.

Śniadanie może być zamówione do Państwa pokoju lub apartamentu również poprzez kontakt z Room Service poprzez wybranie przycisku 'Private Dining' na telefonie.

Lista alergenów jest dostępna na stronie 13.

Śniadanie jest serwowane od 6:00 do 12:00

ŚNIADANIE KONTYNENTALNE ^{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

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

Breakfast is served from 6 am to 12 pm

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 38 PLN
and mackerel with black pepper crust,
served with horseradish ^{1,4,7,9,10}
- 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

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

Each egg dish is served with bread ^{1,3}
Allergens list is available on 13 page.

BREAKFAST À LA CARTE

Breakfast is served from 6 am to 12 pm

DANIA ŚNIADANIOWE NA ZIMNO

- Talerz serów ^{V,7,8,9,10} 34 PLN
- Talerz wędlin ^{P,1,9,10} 36 PLN
- Talerz łososa 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
- Sałatka owocowa ^V 26 PLN
- Połowa różowego grejpfruta z miodem ^V 12 PLN

DANIA ŚNIADANIOWE NA CIEPŁO

- Jajecznicza 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
- Połowa 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

Każde danie z jaj serwowane jest z pieczywem ^{1,3}
Lista alergenów jest dostępna na stronie 13.





DAY MENU

Available daily from 12 pm to 11 pm

LATE BREAKFAST

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

APPETIZERS AND SALADS

- Forest mushroom and pumpkin fricassee**58 PLN
- fresh tarragon, garlic bread ^{V, I, 7, 9, 10}
- Polish prime beef tartar**65 PLN
- served with traditional compliments ^{I, 9, 10}
- Tuna Tataki**65 PLN
- tapioca Caviar, Garlic aioli, oriental sauce,
- seaweed salad ^{4, 5, 6, 9, 10, 11}
- Grilled octopus**60 PLN
- with capers, vine tomatoes, sweet onions,
- lemon emulsion and parsley ^{I, 7, 9, 10, 14}
- Confit Duck Salad**58 PLN
- confit duck with shallots, hazelnut dressing
- and ashberry confiture, arugula ^{8, 9, 10}
- Baby bocconcini**48 PLN
- cherry tomato, lemon basil, tomato oil,
- balsamic reduction, Ajvar ^{V, 7, 9, 10}
- Caesar salad - classic vegetarian**40 PLN
- ^{V, I, 3, 4, 7, 9, 10}
- Caesar salad with grilled chicken**48 PLN
- ^{I, 3, 4, 7, 9, 10}
- Caesar salad with prawns**60 PLN
- ^{I, 2, 3, 4, 7, 9, 10}
- Caesar salad with beef**60 PLN
- ^{I, 3, 4, 7, 9, 10}

SOUPS

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

SANDWICHES

- 30 day dry aged 200g burger**65 PLN
- in a bun, cos lettuce, jalapeño, gherkin,
- tomato, onion, cheddar cheese,
- served with French fries ^{I, 3, 6, 7, 9, 10, 11}
- Pulled pork sandwich**60 PLN
- with a toasted bun, pickled red onion
- and coleslaw, criss cut potatoes ^{P, I, 3, 7, 9, 10, 12}
- Club sandwich**60 PLN
- grilled chicken breast, bacon, egg, salad,
- tomato, French fries ^{P, I, 3, 7, 9}

DAY MENU

Available daily from 12 pm to 11 pm

STEAKS

US Longhorn 250g	350 PLN
Polish beef tenderloin 250g	150 PLN
New York Steak 300g /dry seasoned 30 days	170 PLN
Club Steak 400g /dry seasoned 30 days	195 PLN
Tomahawk Steak 650g /dry seasoned 30 days	310 PLN
Rib Eye 300g /dry seasoned 30 days	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
Bernaise	3, 7, 9, 10, 12

MAIN COURSES

Crusted Lamb Cannon with velvet green parsley purée, Baby leeks, and pomegranate jus	120 PLN
Braised in cream rabbit leg truffle buttered mash, baby vegetables, creamy thyme sauce	75 PLN
Polish roasted duck potatoes, honey glazed beetroot, fried apple, cranberry sauce	90 PLN
Roast cod beluga lentil, fennel with onion cream, baby carrots	85 PLN
New Zealand lamb shank with Mustard purée, roast root vegetables and sweet mint jus	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	55 PLN
Rigatoni Arrabbiata with chili, garlic and fresh parsley	55 PLN

DESSERTS

Vanilla cheese cake and black currant sauce	28 PLN
Warm apple pie served with a scoop of vanilla ice cream and strawberry sauce	28 PLN
Chocolate praline drunk cherries chocolate praline with cherries soaked in cherry vodka	28 PLN
Cheese plate served with crackers and fruit	65 PLN

Allergens list is available on 13 page.





MENU DZIENNE

Serwowane od 12:00 do 23:00

PÓŹNE ŚNIADANIE

- Jajecznica wiejska (z trzech jaj)

z kiełbasą, 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

- Fricasse z grzybów leśnych

z dynią i świeżym estragonem, czosnkowe pieczywo ^{V, 1, 7, 9, 10}

58 PLN
- Tatar z polskiej polędwicy

tradycyjny tatar podany z klasycznymi dodatkami ^{1, 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, bazylia cytrynowa, olej pomidorowy, redukcja balsamiczna, Ajvar ^{V, 7, 9, 10}

48 PLN
- Sałatka Caesar klasyczna wegetariańska ^{V, 1, 3, 4, 7, 9, 10}

40 PLN
- Sałatka Caesar z grillowaną pierśią kurczaka ^{1, 3, 4, 7, 9, 10}

48 PLN
- Sałatka Caesar z krewetkami ^{1, 2, 3, 4, 7, 9, 10}

60 PLN
- Sałatka Caesar z wołowiną ^{1, 3, 4, 7, 9, 10}

60 PLN

ZUPY

- Zupa gulaszowa

ze słodką papryką i odrobiną kminku ^{1, 7, 9, 10}

35 PLN
- Tradycyjny polski Żurek

z białą polską kiełbasą i jajem gotowanym na twardo ^{R, P, 1, 3, 7, 9, 10}

30 PLN
- Zupa cebulowa

francuska zupa cebulowa z grzanką z serem Gruyère ^{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

MENU DZIENNE

Serwowane od 12:00 do 23:00

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

DODATKI

/ 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

DANIA GŁÓWNE

Comber jagnięcy z aksamitnym zielonym purée pietruszkowym, mini por, sos miętowy, sos z granatem 1, 7, 9, 10, 12	120 PLN
Udko królika duszone w śmietanie maślane purée z oliwą truflową, sos śmietanowy z tymiankiem, mini warzywa 1, 7, 9, 10, 12	75 PLN
Pieczona kaczka po polsku ziemniaki, glazurowane w miodzie buraczki, smażone jabłko, sos żurawinowy 1, 7, 9, 10, 12	90 PLN
Pieczony dorsz soczewica Beluga, koper włoski ze śmietaną z duszoną cebulą, młoda marchewka 1, 4, 7, 9, 10, 12	85 PLN
Gicz jagnięca duszona nowozelandzka gicz jagnięca, purée musztardowe, pieczone warzywa korzenne, słodki sos miętowy 1, 7, 9, 10, 12	85 PLN
Tradycyjne polskie pierogi 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	55 PLN
Rigatoni Arrabbiata makaron z sosem pomidorowym, chili, czosnkiem i świeżą pietruszką 5, V, 1, 3, 9, 10	55 PLN

DESERY

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





NIGHT MENU

Available daily from 11 pm to 6 am

APPETIZERS, SALADS AND SOUPS

Confit Duck Salad	58 PLN
confit duck with shallots, hazelnut dressing and Ashberry comfiture, arugula ^{8, 9, 10}	
Grilled octopus	60 PLN
with capers, vine tomatoes, sweet onions, lemon emulsion and parsley ^{1, 7, 9, 10, 14}	
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
“Żurek” - traditional Polish soup	30 PLN
with white sausage and hard - boiled egg ^{R, P, 1, 3, 7, 9, 10}	

SANDWICHES AND MAIN COURSES

Club sandwich	60 PLN
grilled chicken breast, bacon, egg, salad, tomato, French fries ^{P, 1, 3, 7, 9}	
30 day dry aged 200g burger	65 PLN
in a bun, cos lettuce, jalapeño, gherkin, tomato, onion, cheddar cheese, served with French fries ^{1, 3, 6, 7, 9, 10, 11}	
Traditional Polish pierogi	55 PLN
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}	

DESSERTS

Vanilla cheese cake	28 PLN
and black currant sauce ^{1, 3, 7}	
Chocolate praline drunk cherries	28 PLN
chocolate praline with cherries soaked in cherry vodka ^{1, 3, 7, 12}	

MENU NOCNE

Serwowane od 23:00 do 6:00

PRZEKĄSKI, SAŁATKI I ZUPY

Sałatka z kaczki confit	58 PLN
z szalotką, dressing orzechowy, konfitura z jarzębiny, rukola ^{8, 9, 10}	
Grillowana ośmiornica	60 PLN
z kaparami, winny pomidor, słodka cebula, emulsja cytrynowa, pietruszka ^{1, 7, 9, 10, 14}	
Sałatka Caesar klasyczna wegetariańska ^{V, 1, 3, 4, 7, 9, 10}	40 PLN
Sałatka Caesar z grillowaną piersią kurczaka ^{1, 3, 4, 7, 9, 10}	48 PLN
Sałatka Caesar z krewetkami ^{1, 2, 3, 4, 7, 9, 10}	60 PLN
Sałatka Caesar z wołowiną ^{1, 3, 4, 7, 9, 10}	60 PLN
Tradycyjny polski Żurek	30 PLN
z białą polską kiełbasą i jajem gotowanym na twardo ^{R, P, 1, 3, 7, 9, 10}	

KANAPKI I DANIA GŁÓWNE

Kanapka “Club sandwich”	60 PLN
grillowana pierś z kurczaka, pieczony boczek, jajko sadzone, sałata, pomidor i frytki ^{P, 1, 3, 7, 9}	
Hamburger 200g z sezonowanej wołowiny	65 PLN
w bułce sezamowej, sałata, jalapeño, ogórek konserwowy, pomidor, cebula, ser cheddar, podany z frytkami ^{1, 3, 6, 7, 9, 10, 11}	
Tradycyjne polskie pierogi	55 PLN
gotowane lub smażone z nadzieniem do wyboru: z kapustą i grzybami / serem i ziemniakami / dziczyzną, podawana z smażonym kremowym porem ^{1, 3, 7, 9, 10}	

DESERY

Sernik waniliowy	28 PLN
i sos z czarnej porzeczki ^{1, 3, 7}	
Pralina czekoladowa, pijane wiśnie	28 PLN
pralina czekoladowa z wiśniami nasączonymi wiśniówką ^{1, 3, 7, 12}	

BEVERAGES
NAPoje

WHITE WINES / WINA BIAŁE	15 CL	75 CL
House wine / Wino domowe	27 PLN	130 PLN
Italy / Włochy		
Riff Pinot Grigio Alois Lageder	33 PLN	160 PLN
Chile		
Santa Carolina Sauvignon Blanc	38 PLN	180 PLN
Spain / Hiszpania		
Viña Esmeralda, Moscatel & Gewürztraminer Torres		160 PLN
North America / Ameryka Północna		
Long Barn Chardonnay	38 PLN	180 PLN
France / Francja		
Chablis Laroche		280 PLN
ROSE WINES / WINA RÓŻOWE		
Italy / Włochy		
Cipresetto Rosato Antinori		180 PLN
RED WINES / WINA CZERWONE		
House wine / Wino domowe	27 PLN	130 PLN
Australia		
Rawson's Retreat Penfolds Shiraz Cabernet Sauvignon		180 PLN
Italy / Włochy		
Chianti Castiglioni Frescobaldi	49 PLN	240 PLN
Il Bacca Primitivo Di Manduria Luccarelli		360 PLN
Spain / Hiszpania		
Baron de Ley Club Privado		180 PLN
Chile		
Montes D.O. Valle de Colchagua Reserva Cabernet Sauvignon		180 PLN
North America / Ameryka Północna		
Long Barn Zinfandel	38 PLN	180 PLN
France / Francja		
Crozes Hermitage Les Jalets Paul Jaboulet Aîné		280 PLN
Dourthe No. 1 0,375 L		65 PLN
Chateau des Annereaux		350 PLN
SPARKLING WINE / WINO MUSUJĄCE		
Prosecco Guerrieri Rizzardi Extra Dry		190 PLN

CHAMPAGNE / SZAMPANY		
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut 0,375l		230 PLN
Gosset Excellence Extra Brut		450 PLN
Moët & Chandon Imperial Brut		550 PLN
G.H. Mumm Grand Cordon Rosé Brut		650 PLN
Ruinart de Ruinart Brut		650 PLN
Dom Pérignon Brut		1950 PLN
Louis Roederer Cristal Brut		2250 PLN
DRAFT BEER / PIWO BECZKOWE	40 CL	
Tyskie klasyczne		19 PLN
BOTTLED BEER / PIWO BUTELKOWE	33 CL	50 CL
Pilsner Urquell	20 PLN	
Heineken	20 PLN	
Tyskie	20 PLN	
Książęce Czerwone Lager		19 PLN
Książęce Złote Pszeniczne		19 PLN
Książęce Ciemne Łagodne		19 PLN
SPIRITS / WÓDKI	4 CL	50 CL
Wyborowa	24 PLN	250 PLN
Belvedere	39 PLN	650 PLN
Absolut Blue	26 PLN	380 PLN
Finlandia	26 PLN	380 PLN
Bacardi Black	26 PLN	380 PLN
Havana Club Añejo 3 Años	26 PLN	380 PLN
Gordon's	26 PLN	380 PLN
Johnnie Walker Black Label	39 PLN	650 PLN
Chivas Regal 12 years old	39 PLN	650 PLN
Jack Daniel's	39 PLN	650 PLN
Tequila Olmeca Blanco	32 PLN	550 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

SOFT DRINKS / NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic **25 CL** 16 PLN

Kropla Beskidu: still water / woda niegazowana **33 CL** 16 PLN
Kropla Délice: sparkling water / woda gazowana

Kropla Beskidu: still water / woda niegazowana **75 CL** 26 PLN
Kropla Délice: sparkling water / woda gazowana

Cappy drinks: orange/ apple/ blackcurrent/
grapefruit /tomato **25 CL** 18 PLN
Napoje Cappy: pomarańczowy/ jabłkowy/
z czarnej porzeczki/ grejpfrutowy/ pomidorowy

Evian **33 CL** 17 PLN
Evian **75 CL** 31 PLN
Perrier **33 CL** 19 PLN
Red Bull **25 CL** 26 PLN
Pineapple juice / Sok ananasowy **25 CL** 18 PLN

HOT DRINKS / NAPOJE GORĄCE

Coffee / Dzbanek kawy 20 PLN
Decaffeinated Coffee / Kawa bezkofeinowa 16 PLN
Espresso 19 PLN
Double espresso 22 PLN
Cappuccino 20 PLN
Latte 20 PLN
Hot chocolate / Gorąca czekolada 20 PLN

SELECTION OF TEA / WYBÓR HERBAT

English Breakfast / Assam Bari / Earl Grey / 20 PLN
Rooibos Vanilla / Darjeeling

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 **25 CL** 25 PLN
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy / grejpfrutowy /
marchewkowy

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 węgalskie

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

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