

DOWNTOWN

restaurant

Pełne niespodzianek i oryginalne menu Downtown Restaurant stworzone przez szefa kuchni Mariusza Jeznacha, zabierze Cię w niezapomnianą podróż kulinarną łączącą lokalne tradycyjne smaki ze specjałami z całego świata.

With a creative and full of surprises menu, Downtown Restaurant, created by Executive Chef Mariusz Jeznach, will take you on an journey through world specialties combined with local traditional flavors.

Executive Chef
Mariusz Jeznach



<p>POLSKI TATAR Z WOŁOWINY PRIME ^{1, 3, 7, 9, 10, S, R}</p> <p>Polska wołowina, marynowane warzywa, pumpernikiel, majonez wasabi</p>	72 PLN
<p>PÓŁGĘSEK WĘDZONY ^{1, 9, 10, R}</p> <p>Czerwona pomarańcza, marynowana marchewka, biszkopt z pietruszki, żel brzoskwiniowy</p>	72 PLN
<p>TATAKI Z TUŃCZYKA ^{1, 4, 6, 9, 10, 11}</p> <p>Smażony tuńczyk, dressing z marakui, oliwa z kolendry, sałatka wakame</p>	69 PLN
<p>GRILLOWANA OŚMIORNICA ^{1, 7, 9, 10, 14}</p> <p>Ośmiornica smażona na patelni, kapary, żółty pomidor, słodka cebula, emulsja cytrynowa, szczypiorek</p>	68 PLN
<p>SAŁATKA Z KREWETKAMI I CHILI ^{1, 2, 9, 10}</p> <p>Marynowana krewetka królewska, bok choy</p>	66 PLN
<p>LETNIA ZIELONA SAŁATKA ^{1, 7, 9, 10}</p> <p>Sałatka en croûte z jajkiem przepiórczym, warzywami sezonowymi, zielonymi ziołami, emulsją musztardową</p>	45 PLN
<p>WŁOSKA BRUSCHETTA ^{1, 7, 9, 10}</p> <p>Świeży pomidor, rukola, parmezan, redukcja balsamiczna</p>	44 PLN

POLISH PRIME BEEF TARTAR ^{1, 3, 7, 9, 10, S, R}	72 PLN
Polish beef, pickled vegetables, pumpernickel bread, wasabi mayonnaise	
SMOKED DUCK BREST ^{1, 9, 10, R}	72 PLN
Blood orange, pickled carrots, parsley sponge, peach gel	
TUNA TATAKI ^{1, 4, 6, 9, 10, 11}	69 PLN
Seared tuna, passion fruit dressing, coriander oil, wakame salad	
GRILLED OCTOPUS ^{1, 7, 9, 10, 14}	68 PLN
Pan seared octopus, capers, yellow tomato, sweet onions, lemon emulsion, chives	
CHILI PRAWN SALAD ^{1, 2, 9, 10}	66 PLN
Marinated king prawn, bok choy	
SUMMER GREEN SALAD ^{1, 7, 9, 10}	45 PLN
Salad en croûte with quail egg, seasonal vegetables, green herbs, mustard emulsion	
ITALIAN BRUSCHETTA ^{1, 7, 9, 10}	44 PLN
Fresh tomato, rocket, parmesan cheese, balsamic reduction	

APPETIZERS & SALADS

ZUPY

ORIENTALNY ROSÓŁ Z KREWETEK ^{1, 2, 6, 9, 10, 11}	35 PLN
Krewetka gotowana w orientalnym bulionie z chińskimi warzywami	
ZUPA GRZYBOWA ^{1, 7, 9, 10, R}	34 PLN
Pieczone sezonowe grzyby z szalotką, kremem estragonowym	
ŻUREK ^{1, 3, 7, 9, 10, R, P}	32 PLN
Podawany z polską białą kiełbasą i jajkiem na twardo	

DANIA GŁÓWNE

WOLNO GOTOWANA POŁĘDWICA CIEŁĘCA ^{1, 7, 9, 10, 12}	125 PLN
Velouté z zielonego groszku, fioletowa marchewka, pieczona szalotka, sos z bobem	
FILET Z DORADY ^{1, 4, 7, 9, 10, 12}	95 PLN
Dorada pieczona na patelni, purée z palonej czerwonej papryki, risotto z żółtym pesto, oliwa cytrynowa, pomidory winne, kapary	
NOWOZELANDZKI UDZIEC JAGNIĘCY ^{1, 7, 9, 10, 12}	90 PLN
Podudzie z nowozelandzkiej jagnięciny z oregano, purée cytrynowe z ziemniaków, letnie warzywa, jus ze słodkiej mięty	
RIGATONI Z KREWETKAMI ^{S, 1, 2, 3, 9, 10}	72 PLN
Chili, czosnek, świeża pietruszka	
RIGATONI ^{S, V, 1, 3, 9, 10}	61 PLN
Chili, czosnek, świeża pietruszka	
TRADYCYJNE POLSKIE PIEROGI	61 PLN
Gotowane lub smażone z nadzieniem do wyboru: z kapustą i grzybami ^{1, 3, 7, 9, 10} / serem i ziemniakami ^{1, 3, 7, 9, 10} / mięsem ^{P, 1, 3, 7, 9, 10} podawane z duszoną cebulą i ziołami	

ORIENTAL PRAWN BROTH ^{1, 2, 6, 9, 10, 11}	35 PLN
Poached prawn in oriental broth with Chinese vegetables	
MUSHROOMS SOUP ^{1, 7, 9, 10, R}	34 PLN
Roasted seasonal mushrooms with shallots, tarragon cream	
ŻUREK ^{1, 3, 7, 9, 10, R, P}	32 PLN
Served with polish white sausage and hardboiled egg	
SLOW COOKED VEAL LOIN ^{1, 7, 9, 10, 12}	125 PLN
Green pea velouté, purple carrots, roast shallot, jus with broad bean	
SEA BREAM FILLET ^{1, 4, 7, 9, 10, 12}	95 PLN
Pan roasted sea bream, burnt red pepper purée, yellow pesto risotto, lemon olive oil, vine tomatoes, capers	
NEW ZEALAND LAMB SHANK ^{1, 7, 9, 10, 12}	90 PLN
Oregano infused New Zealand lamb shank, lemon potato purée, summer vegetables, sweet mint jus	
RIGATONI WITH PRAWNS ^{S, 1, 2, 3, 9, 10}	72 PLN
Chili, garlic, and fresh parsley	
RIGATONI ^{S, V, 1, 3, 9, 10}	61 PLN
Chili, garlic, and fresh parsley	
TRADITIONAL POLISH PIEROGI ^{1, 7, 9, 10}	61 PLN
Boiled or fried stuffed with a filing of your choice: cabbage & mushrooms ^{1, 3, 7, 9, 10} / cheese & potatoes ^{1, 3, 7, 9, 10} / meat ^{P, 1, 3, 7, 9, 10} all served with braised onions and herbs	

SOUPS

MAIN COURSES

POLSKA POŁĘDWICA WOŁOWA 250g	165 PLN
NEW YORK Sezonowany na sucho 30 dni, 300g	185 PLN
RIB EYE Sezonowany na sucho 30 dni, 300g	210 PLN
TOMAHAWK Sezonowany na sucho 30 dni, 650g	330 PLN
GRILLOWANY TUŃCZYK 200g	95 PLN
SURF & TURF ^{1, 2, 7, 9, 10} Polska polędwica wołowa - 250g, krewetka jumbo king	210 PLN

DODATKI - 16 PLN / KAŻDY

Pieczone ziemniaki francuskie z twarogiem ^{7, 9, 10}
 Purée ziemniaczane ^{7, 9, 10}
 Frytki
 Smażony szpinak baby z czosnkiem i śmietaną ^{7, 9, 10}
 Warzywa sezonowe ⁷
 Sałatka zielona z sosem winegret ^{9, 10}
 Grillowane warzywa ⁷

SOSY - 8 PLN / KAŻDY

Downtown™ Steak Butter ^{7, 9, 10, 12}
 Sos z zielonego pieprzu z Madagaskaru ^{7, 9, 10, 12}
 Sos z naturalnym czerwonym winem ^{7, 9, 10, 12}
 Béarnaise ^{3, 7, 9, 10, 12}
 Chimichurri ^{7, 9, 10}

POLISH BEEF TENDERLOIN 250g	165 PLN
NEW YORK Dry aged for 30 days, 300g	185 PLN
RIB EYE Dry aged for 30 days, 300g	210 PLN
TOMAHAWK Dry aged for 30 days, 650g	330 PLN
GRILLED TUNA 200g	95 PLN
SURF & TURF ^{1, 2, 7, 9, 10} Polish beef tenderloin 250g, Jumbo King Prawn	210 PLN

SIDE DISHES - 16 PLN / EACH

Baked French potatoes with cottage cheese ^{7, 9, 10}
 Potato purée ^{7, 9, 10}
 French fries
 Sautéed baby spinach with garlic and cream ^{7, 9, 10}
 Seasonal baby vegetables ⁷
 Green salad with vinaigrette sauce ^{9, 10}
 Grilled vegetables ⁷

SAUCES - 8 PLN / EACH

Downtown™ Steak Butter ^{7, 9, 10, 12}
 Madagascar green peppercorn sauce ^{7, 9, 10, 12}
 Natural red wine sauce ^{7, 9, 10, 12}
 Béarnaise ^{3, 7, 9, 10, 12}
 Chimichurri ^{7, 9, 10}

DESSERTS

GORZKA CZEKOLADA ^{1, 3, 7, 13}	32 PLN
Mus czekoladowy, glazura z marakui	
SERNIK ^{1, 3, 7}	32 PLN
Jeżyna, lawenda	
CIASTO CYTRYNOWE ^{1, 3, 7}	30 PLN
Beza, twaróg cytrynowy	
WYBÓR LODÓW ^{3, 7}	8 PLN / GAŁKA
Nasi pracownicy z przyjemnością doradzą w wyborze	
TALERZ SERÓW ^{1, 7, 8, 9, 10}	75 PLN
Selekcja serów, winogron, suszonych owoców, krakersów	

DESSERTS

BITTER CHOCOLATE ^{1, 3, 7, 13}	32 PLN
Chocolate mousse, passion fruit glaze	
CHEESECAKE ^{1, 3, 7}	32 PLN
Blackberry, lavender	
LEMON PIE ^{1, 3, 7}	30 PLN
Meringue, lemon curd	
SELECTION OF ICE CREAMS ^{3, 7}	8 PLN / SCOOP
Our restaurant team will be happy to advise, regarding seasonal flavors	
CHEESE PLATE ^{1, 7, 8, 9, 10}	75 PLN
Selection of cheese, grapes, dried fruits, crackers	

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

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