

DOWNTOWN! restaurant

Oryginalne i pełne niespodzianek 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, created by Executive Chef Mariusz Jeznach, Downtown Restaurant will take you on an journey throughworld specialties combined with local traditional flavors.

Executive Chef
Mariusz Jeznach



POLSKI TATAR Z WOŁOWINY PRIME ^{1, 3, 7, 9, 10, S, R}	72 PLN
Polska wołowina, marynowane warzywa, pumpernikiel, majonez wasabi	
SAŁATKA Z KOZIM SEREM ^{7, 9, 10}	55 PLN
Chrupiąca sałata, kozi ser, marynowany burak, kompresowany ogórek z limonką, prażone pestki dyni, orzechy pekan, winogrona, dressing malinowy	
TATAKI Z TUŃCZYKA ^{1, 4, 6, 9, 10, 11}	75 PLN
Smażony tuńczyk, dressing z marakui, oliwa z kolendry, sałatka wakame	
SMAŻONA OŚMIORNICA ^{1, 7, 9, 10, 14}	99 PLN
Ośmiornica smażona na patelni, kapary, żółty pomidor, słodka cebula, emulsja cytrynowa, szczypiorek	
SAŁATKA Z KREWETKAMI I CHILI ^{1, 2, 9, 10}	66 PLN
Marynowane krewetki królewskie, bok choy	
TERRINA WEGETARIAŃSKA ^{9, 10}	45 PLN
pikantny dressing gazpacho, sałatka selerowa	
SPRING ROLLS Z KACZKĄ ^{1, 3, 5, 6, 9, 10, 11}	65 PLN
Spring rolls z kaczką, orientalne warzywa, sos hoisin	

POLISH PRIME BEEF TARTARE ^{1, 3, 7, 9, 10, S, R}	72 PLN
Polish beef, pickled vegetables, pumpernickel bread, wasabi mayonnaise	
GOAT CHEESE SALAD ^{7, 9, 10}	55 PLN
Goat cheese, crispy salad, marinated beetroot, compressed cucumber infused with lime, roast pumpkin seeds, pecan nuts, grapes, raspberry dressing	
TUNA TATAKI ^{1, 4, 6, 9, 10, 11}	75 PLN
Seared tuna, passion fruit dressing, coriander oil, wakame salad	
OCTOPUS ^{1, 7, 9, 10, 14}	99 PLN
Pan seared octopus, capers, yellow tomato, sweet onions, lemon emulsion, chives	
CHILI PRAWN SALAD ^{1, 2, 9, 10}	66 PLN
Marinated king prawns, bok choy	
VEGETABLE TERRINE ^{9, 10}	45 PLN
Spicy gazpacho dressing, celery salad	
DUCK SPRING ROLLS ^{1, 7, 9, 10}	65 PLN
Duck spring rolls, oriental vegetables, hoisin sauce	

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}	35 PLN
Pieczone sezonowe grzyby z szalotką, krem estragonowy	
ŻUREK ^{1, 3, 7, 9, 10, R, P}	35 PLN
Polska biała kielbasa, jajko na twardo	

DANIA GŁÓWNE

SZNYCEL CIELĘCY ^{1, 3, 7, 9, 10}	115 PLN
Sadzone jajko, sałatka ziemniaczana, cytryna	
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	
NOWOZELANDZKA GICZ JAGNIĘCA ^{1, 7, 9, 10, 12}	139 PLN
Gicz z nowozelandzkiej jagnięciny z oregano, purée cytrynowe z ziemniaków, letnie warzywa, jus ze słodkiej mięty	
RIGATONI Z KREWETKAMI I SOSEM POMIDOROWYM ^{1, 2, 3, 7, 9, 10}	75 PLN
Czosnek, świeża pietruszka, parmezan	
RIGATONI Z SOSEM POMIDOROWYM ^{V, 1, 3, 7, 9, 10}	65 PLN
Czosnek, świeża pietruszka, parmezan	
CZARNE TAGLIATELLE Z KALMAREM GIGAS ^{1, 3, 7, 9, 10, 12, 14}	75 PLN
Słodki groszek, natka pietruszki, czosnek, cytryna	
GNOCCHI BURACZANE ^{1, 3, 7, 8, 9, 10}	65 PLN
Mascarpone z orzechami włoskimi, oliwa z oliwek, prażone migdały	
TRADYCYJNE POLSKIE PIEROGI	65 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} wszystkie 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	
MUSHROOM SOUP ^{1, 7, 9, 10, R}	35 PLN
Roasted seasonal mushrooms with shallots, tarragon cream	
ŻUREK ^{1, 3, 7, 9, 10, R, P}	35 PLN
Served with polish white sausage and hardboiled egg	
VEAL SCHNITZEL ^{1, 3, 7, 9, 10}	115 PLN
Fried egg, potato salad, lemon	
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}	139 PLN
Oregano infused New Zealand lamb shank, lemon potato purée, summer vegetables, sweet mint jus	
RIGATONI WITH PRAWNS AND TOMATO SAUCE ^{1, 2, 3, 7, 9, 10}	75 PLN
Garlic, fresh parsley, parmesan cheese	
RIGATONI WITH TOMATO SAUCE ^{V, 1, 3, 7, 9, 10}	65 PLN
Garlic, fresh parsley, parmesan cheese	
GIGAS SQUID BLACK TAGLIATELLE ^{1, 3, 7, 9, 10, 12, 14}	75 PLN
Snow peas, parsley, garlic, lemon	
BEETROOT GNOCCHI ^{1, 3, 7, 8, 9, 10}	65 PLN
Mascarpone, walnuts, olive oil, roasted almonds	
TRADITIONAL POLISH PIEROGI ^{1, 7, 9, 10}	65 PLN
Boiled or fried stuffed with a filing of your choice: cabbage and mushrooms ^{1, 3, 7, 9, 10} / cheese and potatoes ^{1, 3, 7, 9, 10} / meat ^{P, 1, 3, 7, 9, 10} all served with braised onions and herbs	

SOUPS

MAIN COURSES

Wszystkie nasze steki są sezonowane na sucho i pozyskiwane lokalnie z mazowieckich gospodarstw w Polsce, które słyną z bydła hodowanego wyłącznie na bujnych i naturalnych pastwiskach. Ich dieta składa się z trawy, dzikich kwiatów, koniczyny i roślin strączkowych i nie jest skażona chemikaliami i pestycydami.

POLSKA POŁĘDWICA WOŁOWA | 250G 180 PLN

Delikatna, miękka z bogatym aromatem

NEW YORK | 300G 185 PLN

Aromatyczny, miękki stek z rostbefu

RIB EYE | 300G 225 PLN

Charakteryzuje się wysokim stopniem marmurkowatości i bogatym aromatem, cięty z antrykotu

TOMAHAWK | 650G 340 PLN

Dobrze marmurkowany, jędrny i delikatny stek ze środka antrykotu z efektownym żebrem

GRILLOWANY TUŃCZYK | 200G 95 PLN

Delikatny i aromatyczny, polecamy średnio wysmażony

SURF & TURF ^{1, 2, 7, 9, 10} 210 PLN

Polędwica wołowa (250g) serwowana z Królewską Krewetką (8/12)

DODATKI - 18 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}

Naturalny sos z czerwonym winem ^{7, 9, 10, 12}

Béarnaise ^{3, 7, 9, 10, 12}

Chimichurri ^{7, 9, 10}

All of our steak cuts are dry-aged and locally sourced from Mazowieckie farms in Poland, which are known for their cattle reared purely on lush and natural pastures. Their diet consists of grass, wildflowers, clover and legumes which were untainted by chemicals and pesticides.

POLISH BEEF TENDERLOIN 250G	180 PLN
Delicate, soft texture, exceptional beef flavour	
NEW YORK 300G	185 PLN
Rich flavour, tender texture, cut from sirloin	
RIB EYE 300G	225 PLN
Well-marbled, firm and tender, rich beef flavour, cut from entrecote	
TOMAHAWK 650G	340 PLN
Well-marbled, firm and tender, from the middle of the entrecote, with a spectacular rib bone	
GRILLED TUNA 200G	95 PLN
Delicate and aromatic, best served medium rare	
SURF & TURF ^{1, 2, 7, 9, 10}	210 PLN
Beef Tenderloin (250g) served with a Giant King Prawn (8/12)	

SIDE DISHES - 18 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	
MUS YUZU ^{1, 3, 7, 8, 12}	30 PLN
Chutney mango, kruszonka czekoladowa	
WYBÓR LODÓW ^{3, 7}	8 PLN / GAŁKA
Nasi pracownicy z przyjemnością doradzą w wyborze	
TALERZ SERÓW ^{1, 7, 8, 9, 10}	75 PLN
Wybór serów, winogrona, suszone owoce, krakersy	

DESSERTS

BITTER CHOCOLATE ^{1, 3, 7, 13}	32 PLN
Chocolate mousse, passion fruit glaze	
CHEESECAKE ^{1, 3, 7}	32 PLN
Blackberry, lavender	
YUZU MOUSSE ^{1, 3, 7, 8, 12}	30 PLN
Mango chutney, chocolate crumb	
SELECTION OF ICE CREAM ^{3, 7}	8 PLN / SCOOP
Our restaurant team will be happy to advise	
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