

Oryginalne i pełne niespodzianek menu
Downtown Restaurant stworzone przez szefa kuchni
Grzegorza Krupę, 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 Grzegorz Krupa, Downtown Restaurant
will take you on a journey through world specialties
combined with local traditional flavors.

Executive Chef
Grzegorz Krupa



SAŁATKA Z BOBEM I STRACIATELLA  7, 8, 10 58 PLN

Groszek, marynowane kurki, pistacja, brzoskwinia

Dostępna opcja wegańska



KENDERMANNS RIESLING KABINETT, NIEMCY 55 PLN

gk

CARPACCIO Z POLSKIEJ WOŁOWINY 85 PLN
MARYNOWANEJ W ZIOŁACH 1, 3, 7, 10

Szafranowy sos Dijon, mini kapary,
sałatka z rukoli z oliwą ziołową, Pecorino



CHIANTI CLASSICO ISOLE E OLENA, WŁOCHY 79 PLN

OGRODOWE SAŁATY I ZIOŁA  L 45 PLN

Kolorowe pomidory, ogórek, czerwona cebula,
zioła, sos malinowy



RIFF PINOT GRIGIO, WŁOCHY 42 PLN

CEVICHE Z TROCI 4, 7 65 PLN

Pomarańcza, wędzona sól Maldon,
limonkowy serek Philadelphia



CHABLIS JOSEPH DROUHIN, FRANCJA 79 PLN

gk

SMAŻONE KREWETKI BLACK TIGER 2, 3, 4, 7, 9, 12 78 PLN

Risotto z szafranem, harrisa, koper włoski, emulsja z langustynek



SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NOWA ZELANDIA 65 PLN

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 1, 2, 3, 4, 7, P 62 PLN

Grana Padano, ziołowe grzanki, anchovies,
miodowe pomidorki, dojrzewający boczek

Dostępna wersja z krewetkami Black Tiger za 72 zł



VENTISQERO CHARDONNAY RESERVA, CHILE 32 PLN

WYBÓR POLSKICH SERÓW 1, 7 89 PLN

Konfitura śliwkowa z rozmarynem i domowym chlebem



MAGISTER BIBENDI CRIANZA RIOJA, HISZPANIA 60 PLN

gk

Prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących Państwa zamówienie o ewentualnych restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych.

Szczegółowa lista alergenów jest dostępna u naszego personelu i na ostatniej stronie.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony.

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.

BROAD BEANS AND STRACIATELLA SALAD  7, 8, 10 58 PLN

Green Peas, Pickled Girroles, Pistachio, Peach

Vegan option available



KENDERMANN'S RIESLING KABINETT, GERMANY 55 PLN

gk

POLISH BEEF CARPACCIO 85 PLN
MARINATED IN HERBS 1, 3, 7, 10

Saffron Dijon Emulsion, Baby Capers,
Rocket Salad with Herb Oil, Pecorino



CHIANTI CLASSICO ISOLE E OLENA, ITALY 79 PLN

GARDEN LEAVES AND FRESH HERBS  L 45 PLN

Heritage Tomato, Cucumber, Red Onion,
Fresh Herbs, Raspberry Sauce



RIFF PINOT GRIGIO, ITALY 42 PLN

TROUT CEVICHE 4, 7 65 PLN

Orange, Smoked Salt Maldon,
Lime Cream Cheese



CHABLIS JOSEPH DROUHIN, FRANCE 79 PLN

gk

PAN FRIED BLACK TIGER PRAWNS 2, 3, 4, 7, 9, 12 78 PLN

Saffron Risotto, Harrisa, Fennel, Langustine Emulsion



SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND 65 PLN

CAESAR SALAD WITH CHICKEN 1, 2, 3, 4, 7, P 62 PLN

Grana Padano, Herb Croutons,
Anchovies, Honey Tomato, Dry Aged Bacon

Served with Black Tiger Prawns for additional 72 PLN



VENTISQUERO CHARDONNAY RESERVA, CHILE 32 PLN

SELECTION OF POLISH CHEESES 1, 7 89 PLN

Homemade Bread, Plum Chutney with Rosemary




MAGISTER BIBENDI CRIANZA RIOJA, SPAIN 60 PLN

gk

Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirements. The list of allergens is available from our staff and on the last page of the menu. Ask for available vegan options. Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion. A 12,5% service charge will be added to the each bill.

ZUPY

<p>ŻUREK ^{1, 3, 7, 9, 10, P}</p> <p>Polska biała kiełbasa, jajko na twardo, chrzan</p>	35 PLN
<p>GAZPACHO POMIDOROWO-WARZYWNE  ^{7, 9}</p> <p>Ricotta z ziołami, oliwa bazyliowa, seler naciowy</p> <p><i>Dostępna opcja wegańska</i></p>	35 PLN

WEGETARIAŃSKIE

<p>GNOCCHI Z BOROWIKAMI  ^{1, 3, 7}</p> <p>Emulsja truflowa, smażona szałwia, Pecorino</p>	68 PLN
<p> VENTISQERO CHARDONNAY RESERVA, CHILE 32 PLN</p>	
<p>PIECZONY KALAFIOR  ^{7, 10}</p> <p>Salsa ze słonecznika i ogórka, rukiew wodna, jogurt</p> <p><i>Dostępna opcja wegańska</i></p>	58 PLN
<p> RIFF PINOT GRIGIO, WŁOCHY 42 PLN</p>	

Prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących Państwa zamówienie o ewentualnych restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych.
Szczegółowa lista alergenów jest dostępna u naszego personelu i na ostatniej stronie.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony.
Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.

ŻUREK ^{1, 3, 7, 9, 10, P} 35 PLN
Polish White Sausage, Boiled Egg, Horseradish

TOMATO GAZPACHO ^{V 7, 9} 35 PLN
Herb Ricotta, Basil Olive Oil, Celery
Vegan option available

SOUPS

CEP GNOCCHI ^{V 1, 3, 7} 68 PLN
Truffle Emulsion, Crispy Sage, Pecorino

 VENTISQERO CHARDONNAY RESERVA, CHILE 32 PLN

BAKED CAULIFLOWER ^{V 7, 10} 58 PLN
Sunflower and Cucumber Salsa, Watercress, Yogurt
Vegan option available

 RIFF PINOT GRIGIO, ITALY 42 PLN

PLANT-BASED

Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirements. The list of allergens is available from our staff and on the last page of the menu. Ask for available vegan options. Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion. A 12,5% service charge will be added to the each bill.

GRILLOWANA OŚMIORNICA ^{7. 8. 9. 14. P}	129 PLN
Piana czosnkowa, fasolka z chorizo, sos Romesco	
 CHABLIS JOSEPH DROUHIN, FRANCJA 79 PLN	
SMAŻONY OKOŃ MORSKI ^{4. 7. 9}	135 PLN
Kurki, kukurydza, kremowe ziemniaczki, sos z pieczonego kurczaka	
 GHOST PINES CHARDONNAY, AMERYKA PÓŁNOCNA 60 PLN	
STEK Z TUŃCZYKA ^{4. 7. 9. 10. 12}	138 PLN
Karmelizowana cykorja, purée z jabłka, sos z czerwonego wina, imbir	
 GHOST PINES CHARDONNAY, AMERYKA PÓŁNOCNA 60 PLN	gk
SZNYCEL CIEŁĘCY ^{1. 3. 4. 7. 10}	119 PLN
Grillowana cytryna, anchovies, mizeria z crème fraîche, sałatka ziemniaczana z gorczycą i czerwoną cebulą	
 FRANZISKANER WEISSBIER 36 PLN	gk
STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ ^{1. 7. 9. 12}	178 PLN
Pieczone ziemniaki z wędzoną solą, kremowy szpinak z grzybami, sos z fermentowanego zielonego pieprzu	
 LUIGI BOSCA D.O.C. MALBEC, ARGENTYNA 70 PLN	

Prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących Państwa zamówienie o ewentualnych restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych.
Szczegółowa lista alergenów jest dostępna u naszego personelu i na ostatniej stronie.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony.
Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.

GRILLED OCTOPUS ^{7, 8, 9, 14, P}	129 PLN
Garlic Foam, Beans with Chorizo, Romesco Sauce	
 CHABLIS JOSEPH DROUHIN, FRANCE 79 PLN	
PAN FRIED SEA BASS ^{4, 7, 9}	135 PLN
Girroles, Sweetcorn, Creamy Potato, Chicken Jus	
 GHOST PINES CHARDONNAY, NORTH AMERICA 60 PLN	
TUNA STEAK ^{4, 7, 9, 10, 12}	138 PLN
Glazed Endive, Apple Purée, Red Wine Dressing, Ginger	
 GHOST PINES CHARDONNAY, NORTH AMERICA 60 PLN	<i>gk</i>
WIENER SCHNITZEL ^{1, 3, 4, 7, 10}	119 PLN
Grilled Lemon, Anchovies, Cucumber with Crème Fraîche, Potato Salad with Charlock and Red Onion	
 FRANZISKANER WEISSBIER 36 PLN	<i>gk</i>
POLISH BEEF FILLET STEAK ^{1, 7, 9, 12}	178 PLN
Smoked Salt Baked Potato, Creamed Spinach with Mushrooms, Fermented Green Peppercorn Sauce	
 LUIGI BOSCA D.O.C. MALBEC, ARGENTINA 70 PLN	

Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirements. The list of allergens is available from our staff and on the last page of the menu. Ask for available vegan options. Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion. A 12,5% service charge will be added to the each bill.

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ ^{1, 3, 5, 7} 35 PLN

Słony karmel, orzeszki ziemne

 GRAHAM'S 20 YEARS OLD TAWNY PORT, PORTUGALIA 59 PLN

BEZA Z TRUSKAWKAMI ^{1, 3, 7} 35 PLN

Wanilia, czarna porzeczka

 OREMUS TOKAJI SZAMORODNI SWEET, WĘGRY 65 PLN

gk

WYBÓR LODÓW ^{1, 3, 5, 7, 13} 9 PLN / GAŁKA

Nasi pracownicy z przyjemnością doradzą w wyborze

 HENNESSY V.S.O.P. 78 PLN

Prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących Państwa zamówienie o ewentualnych restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych.

Szczegółowa lista alergenów jest dostępna u naszego personelu i na ostatniej stronie.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony.

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.

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

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE ^{1, 3, 5, 7}	35 PLN
Salted Caramel, Peanuts	
 GRAHAM'S 20 YEARS OLD TAWNY PORT, PORTUGAL	59 PLN
STRAWBERRY MERINGUE ^{1, 3, 7}	35 PLN
Vanilla, Black Currant	
 OREMUS TOKAJI SZAMORODNI SWEET, HUNGARY	65 PLN <i>gk</i>
ICE CREAM SELECTION ^{1, 3, 5, 7, 13}	9 PLN / SCOOP
We will be delighted to recommend the flavors	
 HENNESSY V.S.O.P.	78 PLN

Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirements. The list of allergens is available from our staff and on the last page of the menu. Ask for available vegan options. Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion. A 12,5% service charge will be added to the each bill.

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