

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**



TATAR Z DYNI  3, 7, 10 58 PLN

Majonez yuzu, suszony pomidor, kolendra

*Dostępna opcja wegańska*



KENDERMANN'S RIESLING KABINETT, NIEMCY 55 PLN

gk

TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY <sup>1, 3, 10, 12</sup> 89 PLN

Majonez lubczykowy, mini kapary,  
oliwa z pieczonym czosnkiem, frytki



M DE MINUTY ROSE, FRANCJA 62 PLN

OGRODOWE SAŁATY I ZIOŁA  10, 12 45 PLN

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



RIFF PINOT GRIGIO, WŁOCHY 42 PLN

GRILOWANA OSMIORNICA <sup>4, 7, 8, 9, 14</sup> 129 PLN

"Zupa minestrone", bonito, oliwki, świeża bazylia



CHABLIS JOSEPH DROUHIN, FRANCJA 79 PLN

gk

SMAŻONE KREWETKI BLACK TIGER <sup>2, 3, 4, 7, 9, 12</sup> 78 PLN

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



VENTISQERO CHARDONNAY RESERVA, CHILE 32 PLN

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM <sup>1, 2, 3, 4, 7, P</sup> 68 PLN

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

*Dostępna wersja z krewetkami Black Tiger za 84 zł*



SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NOWA ZELANDIA 32 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.

PUMPKIN TARTAR  3, 7, 10 58 PLN

Pumpkin, Yuzu Emulsion, Sun Dried Tomato, Coriander

*Vegan option available*



KENDERMANN'S RIESLING KABINETT, GERMANY 55 PLN

*gk*

DRY AGED POLISH BEEF TARTAR <sup>1, 3, 10, 12</sup> 89 PLN

Lovage Emulsion, Baby Capers, Roasted Garlic Olive,  
Fries. Baby Capers



M DE MINUTY ROSE, FRANCE 62 PLN

GARDEN LEAVES AND FRESH HERBS  <sup>10, 12</sup> 45 PLN

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



RIFF PINOT GRIGIO, ITALY 42 PLN

GRILLED OCTOPUS <sup>4, 7, 8, 9, 14</sup> 129 PLN

"Minestrone soup", Bonito Flakes, Olives, Fresh basil



CHABLIS JOSEPH DROUHIN, FRANCE 79 PLN

*gk*

PAN FRIED BLACK TIGER PRAWNS <sup>2, 3, 4, 7, 9, 12</sup> 78 PLN

Saffron Risotto, Harrisa, Fennel, Langustine Emulsion



VENTISQUERO CHARDONNAY RESERVA, CHILE 32 PLN

CAESAR SALAD WITH CHICKEN <sup>1, 2, 3, 4, 7, P</sup> 68 PLN

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

*Served with Black Tiger Prawns for 84 PLN*



SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NEW ZELAND 65 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 or vegetarian option. 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 each bill.

## ZUPY

- ŻUREK <sup>1, 3, 7, 9</sup> 39 PLN  
Polska biała kiełbasa, jajko na twardo, chrzan
- KREMOWA ZUPA Z PASTERNAKU <sup>✓ 7, 9</sup> 39 PLN  
Chipsy z topinamburu, marynowana gruszka, palone masło

## WEGETARIAŃSKIE

- GNOCCHI Z BOROWIKAMI <sup>✓ 1, 3, 7</sup> 75 PLN  
Emulsja truflowa, smażona szalwia, Pecorino
-  CHIANTI CLASSICO ISOLE E OLENA, WŁOCHY 79 PLN
- SELER PIECZONY W SOLI <sup>✓ 7, 8, 9, 12</sup> 68 PLN  
Puree z selera, orzech laskowy, ocet sherry, mak, dziki bez  
*Dostępna opcja wegańska*
-  KENDERMANN'S RIESLING KABINETT, NIEMCY 55 PLN

## DANIA GŁÓWNE

- STEK Z ŁOSOSIA <sup>1, 4, 7, 9, 11, 12</sup> 139 PLN  
Puree z białej cebuli, wakame, skorzeniera, konfitowana cytrynka
-  CHABLIS JOSEPH DROUHIN, FRANCJA 79 PLN *gk*
- SZNYCEL CIEŁĘCY <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup> 129 PLN  
Grillowana cytryna, anchovies, mizeria, sałatka ziemniaczana z gorczycą i czerwoną cebulą
-  FRANZISKANER WEISSBIER 36 PLN *gk*
- WOLNO PIECZONE ŻEBRO WOŁOWE <sup>7, 9, 10, 12</sup> 185 PLN  
Piklowana cebulka, kremowe ziemniaczki ze szczypiorkiem, rozmarynowy sos BBQ
-  CHATEAU DES ANNERAUX, BORDEAUX, FRANCJA 79 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.

## SOUPS

|                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ŽUREK</b> 1, 3, 7, 9, 10, P<br>Polish White Sausage, Boiled Egg, Horseradish          | 39 PLN |
| <b>PARSNIP VELOUTÉ</b> ✓ 7, 9<br>Jerusalem Artichokes Crisps, Pickled Pear, Brown Butter | 39 PLN |

## PLANT-BASED

|                                                                                                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>CEP GNOCCHI</b> ✓ 1, 3, 7<br>Truffle Emulsion, Crispy Sage, Pecorino                                                                         | 75 PLN |
|  <b>CHIANTI CLASSICO ISOLE E OLENA, ITALY</b> 79 PLN           |        |
| <b>SALT BAKED CELERIAC</b> ✓ 7, 8, 9, 12<br>Celeriac Pureé, Hazelnut, Sherry Vinegar, Poppy Seeds, Elderberrys<br><i>Vegan option available</i> | 68 PLN |
|  <b>KENDERMANN'S RIESLING KABINETT, GERMANY</b> 55 PLN       |        |

## MAIN COURSES

|                                                                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>PAN FRIED SALMON</b> 1, 4, 7, 9, 11, 12<br>White Onion Puree, Wakame, Salsify, Confit Lemon                                            | 139 PLN |
|  <b>CHABLIS JOSEPH DROUHIN, FRANCJA</b> 79 PLN         | gk      |
| <b>WIENER SCHNITZEL</b> 1, 3, 4, 7, 10<br>Grilled Lemon, Anchovies, Mizeria,<br>Potato Salad with Charlock and Red Onion                  | 129 PLN |
|  <b>FRANZISKANER WEISSBIER</b> 36 PLN                  | gk      |
| <b>SLOW COOKED BEEF RIBS</b> 7, 9, 10, 12<br>Pickled Onion, Mash Potatoes with Chives,<br>Rosemary BBQ sauce                              | 185 PLN |
|  <b>CHATEAU DES ANNERAUX, BORDEAUX, FRANCJA</b> 79 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 or vegetarian option. 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 each bill.

SPECJAŁY DOWNTOWN DLA DWOJGA

SZTUKA KULINARNA PRZY STOLE

SAŁATKA CAESARE CARDINI 3, 4, 7, 9, 12

129 PLN

Domowy sos, suszone pomidory,  
grzanki ziołowe, parmezan, anchovies  
*Rekomendowane dla dwóch osób*



SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NOWA ZELANDIA 65 PLN

OKOŃ MORSKI PIECZONY W SOLI 3, 4, 7, 9, 12

460 PLN

Sezonowe warzywa, kremowe ziemniaki,  
sos holenderski na palonym maśle, sól morską  
*Rekomendowane dla dwóch osób*



GHOST PINES CHARDONNAY, AMERYKA PÓŁNOCNA 60 PLN

STEK TOMAHAWK 3, 7, 9, 10, 12

380 PLN

Pieczone ziemniaki w sianie, sezonowe warzywa,  
sos z fermentowanego pieprzu, oliwa, sól morską  
*Rekomendowane dla dwóch osób*



LUIGI BOSCA D.O.C. MALBEC, ARGENTYNA 70 PLN

Specjały Downtown są limitowane i uwarunkowane dostępnością.  
Prosimy o składanie zamówień nie później niż do godz. 21:00.

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.

## CAESARE CARDINI SALAD <sup>3, 4, 7, 9, 12</sup>

Homemade Sauce, Dried Tomato,  
Herbs Croutons, Parmesan Cheese, Anchovies  
*Recommended for two persons*



SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NEW ZELAND 65 PLN

129 PLN



## SALT BAKED SEABASS <sup>3, 4, 7, 9, 12</sup>

Seasonal Vegetables, Creamed Potato,  
Brown Butter, Hollandaise Sauce, Sea Salt  
*Recommended for two persons*



GHOST PINES CHARDONNAY, NORTH AMERICA 60 PLN

460 PLN



## TOMAHAWK STEAK <sup>3, 7, 9, 10, 12</sup>

Smoked Baked Potato, Seasonal Vegetables,  
Fermented Green Peppercorn Sauce, Olive Oil, Sea Salt  
*Recommended for two persons*



LUIGI BOSCA D.O.C. MALBEC, ARGENTINA 70 PLN

380 PLN



DownTown specials are available in limited quantities and subject to availability.  
Please place your order by 9:00 PM at the latest.

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 or vegetarian option. 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 each bill.

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ <sup>1, 3, 5, 7</sup> 35 PLN

Słony karmel, orzeszki ziemne



OREMUS TOKAJI SZAMORODNI SWEET, WĘGRY 65 PLN

FONDANT CZEKOLADOWY <sup>1, 3, 7</sup> 38 PLN

Sorbet malinowy, toffi, krem angielski



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

gk

WYBÓR POLSKICH SERÓW <sup>1, 7</sup> 85 PLN

- Stary Giewont
- Dobry Pasterz
- Jura bleu

Konfitura śliwkowa z rozmarynem i domowym chlebem



MAGISTER BIBENDI CRIANZA RIOJA, HISZPANIA 60 PLN

gk

WYBÓR LODÓW <sup>1, 3, 5, 7, 13</sup> 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.



WHITE CHOCOLATE CHEESCAKE <sup>1, 3, 5, 7</sup> 35 PLN

Salted Caramel, Peanuts

 OREMUS TOKAJI SZAMORODNI SWEET, HUNGARY 65 PLN

CHOCOLATE FONDANT <sup>1, 3, 7</sup> 38 PLN

Raspberry Sorbet, Toffee, English Cream

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

gk

SELECTION OF POLISH CHEESES <sup>1, 7</sup> 85 PLN

- Stary Giewont
  - Dobry Pasterz
  - Jura Bleu
- Homemade Bread, Plum Chutney with Rosemary

 MAGISTER BIBENDI CRIANZA RIOJA, SPAIN 60 PLN

gk

ICE CREAM SELECTION <sup>1, 3, 5, 7, 13</sup> 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 or vegetarian option. 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 each bill.

Spróbuj naszych potraw, które idealnie wkomponują się w twój dzień.

#### ŚNIADANIOWO

### JAJKO PO KRÓLEWSKU <sup>1, 3, 4, 7</sup> 48 PLN

Jajko poché, awokado, świeża sałata, łosoś wędzony, sos holenderski, suszony pomidor, aromatyczne świeże zioła i pikantne kapary, chleb fitness

#### BOWLS

### NOURISH BOWL <sup>7, 8, 9, 11</sup> 78 PLN

Delikatna wołowina z Pniew z sosem z buraków, dziki brązowy ryż, marchewki, chilli, kolendra, orzeszki ziemne i Pak Choi

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

Introducing versatile and nutritionally balanced dishes, available at any time.

### BREAKFAST PLATES

#### ROYAL EGG <sup>1, 3, 4, 7</sup>

48 PLN

A delightful arrangement of Poached Egg, Ripe Avocado, Fresh Lettuce, Smoked Salmon, Velvety Hollandaise Sauce, Sun-Dried Tomato, Aromatic Fresh Herbs, and Zesty Capers atop our wholesome Fitness Bread

### BOWLS

#### NOURISH BOWL <sup>7, 8, 9, 11</sup>

78 PLN

Tender Beef from Pniewy with Beetroot Sauce, accompanied by Brown Wild Rice, Carrots, Chilli, Coriander, Peanuts, and Pak Choi

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 or vegetarian option. 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 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