

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**



CARPACCIO Z MALINOWYCH POMIDORÓW  7. 8. 9	62 PLN
BURRATA, PESTO BAZYLIOWE, ORZESZKI PINI, OLIWA DOSTĘPNA OPCJA WEGAŃSKA	
 KENDERMANNS RIESLING KABINETT, GERMANY	65 PLN
PAPRYKOWY HUMMUS  9. 10. 11	48 PLN
MARYNOWANE KARCZOCHY, OLIWKI, SAŁATA RZYMSKA, ZATAR	
 TURNAU RIESLING, POLSKA	82 PLN
TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY 3. 9. 19	89 PLN
MAJONEZ LUBCZYKOWY, MINI KAPARY, SZALOTKA, MARYNOWANE GRZYBY, FRYTKI	
 CHOPIN POTATO VODKA	46 PLN
OGRODOWE SAŁATY I ZIOŁA  10. 11	45 PLN
KOLOROWE POMIDORY, OGÓREK, CZERWONA CEBULA, ZIOŁA, SOS VINAIGRETTE	
 RIFF PINOT GRIGIO, WŁOCHY	45 PLN
GRILLOWANA OŚMIORNICA 1. 2. 3. 4. 7. P	129 PLN
ZIEMNIAK, SELER NACIOWY, CHORIZO, BULION RYBNY, PAPRYKA PIQUILLO, OCET SHERRY	
 CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCJA	99 PLN
SMAŻONE KREWETKI BLACK TIGER 2. 3. 4. 7. 9. 12	78 PLN
RISOTTO Z SZAFRANEM, HARRISA, KOPER WŁOSKI, EMULSJA Z LANGUSTYNKI	
 SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND	72 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.

RASPBERRY TOMATO CARPACCIO	✓ 7, 8, 9	62 PLN
BURRATA, BASIL PESTO, PINE NUTS, OLIVE OIL		
VEGAN OPTION AVAILABLE		
	KENDERMANNS RIESLING KABINETT, GERMANY	65 PLN
RED PEPPER HUMMUS	✓ 9, 10, 11	48 PLN
MARINATED ARTICHOKE, OLIVES, ROMANIAN SALAD, ZATAR		
	TURNAU RIESLING, POLAND	82 PLN
DRY AGED BEEF TARTAR	3, 9, 19	89 PLN
LOVAGE MAYONAISE, LILLIPUT CAPERS, SHALLOTS, PICKLED MUSHOOMS, FRIES		
	CHOPIN POTATO VODKA	46 PLN
MIX SALAD AND HERBS	✓ 10, 11	45 PLN
HERITAGE TOMATO, CUCUMBER, RED ONION, VINAIGRETTE SAUCE		
	RIFF PINOT GRIGIO, ITALY	45 PLN
GRILLED OCTOPUS	1, 2, 3, 4, 7, P	129 PLN
POTATO, CELERY, CHORIZO, DASHI, PIQUILLO PEPPER, SHERRY VINEGAR		
	CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCE	99 PLN
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	72 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

<p>ŻUREK <sup>1, 3, 7, 9</sup></p> <p>POLSKA BIAŁA KIEŁBASA, JAJKO NA TWARDO, CHRZAN</p>	39 PLN
<p>CHŁODNIK Z BOTWINY <sup>3, 7, 9, 10</sup></p> <p>ZIEMNIAK, JAJKO PRZEPIÓRCZE, KOPEREK</p>	39 PLN
<p>GAZPACHIO Z MALINOWYCH POMIDORÓW I WARZYW <sup>✓ 1, 3, 4, 7</sup></p> <p>CHRUPIĄCA GRZANKA, RICOTTA, ANCHOIS, SELER NACIOWY, MIÓD</p>	39 PLN

## WEGETARIAŃSKIE

<p>PIECZONA MŁODA KAPUSTA <sup>✓ 3, 7, 9</sup></p> <p>PODWĘDZANY SOS POMIDOROWY, JOGURT YUZU, CHIMICHURI</p> <p> KENDERMANNS RIESLING KABINETT, NIEMCY 65 PLN</p>	68 PLN
<p>RAVIOLI Z RICOTTĄ <sup>✓ 1, 3, 7, 9</sup></p> <p>SZPARAGI, EMULSJA TRUFLOWA, PIANA Z SERA PECORINO</p> <p> TURNAU RIESLING, POLSKA 82 PLN</p>	75 PLN

## DANIA GŁÓWNE

<p>STEK Z ŁOSOSIA <sup>3, 4, 7, 8, 9</sup></p> <p>SZPARAGI, SZALOTKA W BIAŁYM WINIE, PESTO Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO, SOS</p> <p> CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCJA 99 PLN <i>gk</i></p>	139 PLN
<p>SZNYCEL CIEŁĘCY <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup></p> <p>GRILLOWANA CYTRYNA, ANCHOVIES, MIZERIA, SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z GORCZYCĄ I CZERWONĄ CEBULĄ</p> <p> FRANZISKANER WEISSBIER 36 PLN <i>gk</i></p>	129 PLN
<p>WOLNO PIECZONE ŻEBRO WOŁOWE <sup>7, 9, 10, 12</sup></p> <p>PIKLOWANA CEBULKA, KREMOWE ZIEMNIACZKI ZE SZCZYPIORKIEM, ROZMARYNOWY SOS BBQ</p> <p> CHÂTEAU DES ANNÉREAUX, LALANDE-DE-POMEROL, FRANCJA 119 PLN</p>	185 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.

ŻUREK <sup>1, 3, 7, 9, 10, P</sup> 39 PLN  
 POLISH WHITE SAUSAGE, BOILED EGG, HORSERADISH

COLD BEETROOT SOUP <sup>3, 7, 9, 10</sup> 39 PLN  
 POTATO, QUAIL EGG, DILL

GAZPACHO WITH RASPBERRY TOMATOES AND VEGETABLES <sup>✓ 1, 3, 4, 7</sup> 39 PLN  
 CRISPY TOAST, RICOTTA, ANCHOVIES, CELERY, HONEY

ROASTED POINTED CABBAGE <sup>✓ 3, 7, 9</sup> 68 PLN  
 SMOKED TOMATO SAUCE, YUZU EMULSION, CHIMICHURI

 KENDERMANN'S RIESLING KABINETT, GERMANY 65 PLN

RICOTTA RAVIOLI <sup>✓ 1, 3, 7, 9</sup> 75 PLN  
 ASPARAGUS, BLACK TRUFFLE EMULSION, PECORINO CHEESE

 TURNAU RIESLING, POLAND 82 PLN

PAN FRIED SALMON <sup>3, 4, 7, 8, 9</sup> 139 PLN  
 ASPARAGUS, WHITE WINE SHALLOTS, WILD GARLIC PESTO, HOLLANDAISE SAUCE

 CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCE 99 PLN

*gk*

WIENER SCHNITZEL <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup> 129 PLN  
 GRILLED LEMON, ANCHOVIES, MIZERIA, POTATO SALAD WITH CHARLOCK AND RED ONION

 FRANZISKANER WEISSBIER 36 PLN

*gk*

SLOW COOKED BEEF RIBS <sup>7, 9, 10, 12</sup> 185 PLN  
 PICKLED ONION, MASH POTATOES WITH CHIVES, ROSEMARY BBQ SAUCE

 CHÂTEAU DES ANNÉREAUX, LALANDE-DE-POMEROL, FRANCE 119 PLN

SOUPS

PLANT-BASED

MAIN COURSES

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.

SAŁATKA CAESARE CARDINI <sup>3, 4, 7, 9, 12</sup> 129 PLN

DOMOWY SOS, SUSZONE POMIDORY,  
GRZANKI ZIOŁOWE, PARMEZAN, ANCHOVIES  
REKOMENDOWANE DLA DWÓCH OSÓB



 SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NOWA ZELANDIA 72 PLN

OKOŃ MORSKI PIECZONY W SOLI <sup>3, 4, 7, 9, 12</sup> 460 PLN

SEZONOWE WARZYWA, KREMOWE ZIEMNIAKI,  
SOS HOLENDERSKI NA PALONYM MAŚLE, SÓL MORSKA  
REKOMENDOWANE DLA DWÓCH OSÓB



 CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCJA 99 PLN

STEK TOMAHAWK <sup>3, 7, 9, 10, 12</sup> 395 PLN

PIECZONE ZIEMNIAKI W SIANIE, SEZONOWE WARZYWA,  
SOS Z FERMENTOWANEGO PIEPRZU, OLIWA, SÓL MORSKA  
REKOMENDOWANE DLA DWÓCH OSÓB



 LUIGI BOSCA D.O.C. MALBEC, ARGENTYNA 82 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*

129 PLN



SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND

72 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*

460 PLN



CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCE

99 PLN

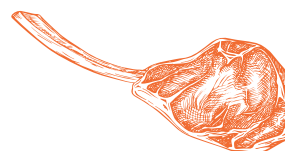
TOMAHAWK STEAK <sup>3, 7, 9, 10, 12</sup>

SMOKED BAKED POTATO, SEASONAL VEGETABLES,  
FERMENTED GREEN PEPPERCORN SAUCE, OLIVE OIL, SEA SALT  
*RECOMMENDED FOR TWO PERSONS*

395 PLN



LUIGI BOSCA D.O.C. MALBEC, ARGENTINA 82 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.

FONDANT CZEKOLADOWY <sup>1, 3, 7</sup>	38 PLN
LODY WANILIOWE, COULIS WIŚNIOWE Z ANYŻEM	
 GRAHAM'S <b>20</b> YEARS OLD TAWNY PORT, DOURO VALLEY. PORTUGALIA	59 PLN
BANANOWA DELICJA <sup>1, 3, 7</sup>	38 PLN
RUM, ORZECHY LASKOWE, ROKITNIK	
 OREMUS TOKAJI SZAMORODNI SWEET, WĘGRY	79 PLN
	<i>gk</i>
TRUSKAWKOWA BEZA <sup>3,7</sup>	45 PLN
KREM EARL GREY, TRUSKAWKI, CZARNY BEZ	
 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.



CHOCOLATE FONDANT <sup>1, 3, 7</sup>	38 PLN
VANILLA ICECREAM, ANISE'D CHERRY COULIS	
 GRAHAM'S 20 YEARS OLD TAWNY PORT, DOURO VALLEY. PORTUGAL	59 PLN
BANANA DELICE <sup>1, 3, 7</sup>	38 PLN
RUM, HAZELNUTS, SEA BUCKTHORN	
 OREMUS TOKAJI SZAMORODNI SWEET, HUNGARY	79 PLN
<i>gk</i>	
STRAWBERRY MERINGUE <sup>3,7</sup>	45 PLN
EARL GREY CREAM, STRAWBERRY, ELDERFLOWER	
 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

FLEXIBIE DINING

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