

DOWNTOWN restaurant

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



Wybór Szefa

260 PLN

MARYNOWANY ARBUZ

KOLENDRA, CHILLI, SZALOTKA, KANDYZOWANA LIMONKA

✓ 1, 5, 6, 11

TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY

MAJONEZ LUBCZYKOWY, MINI KAPARY, SZALOTKA, MARYNOWANE GRZYBY, FRYTKI

3, 9, 19

GAZPACHO Z MALINOWYCH POMIDORÓW I WARZYN

CHRUPIĄCA GRZANKA, RICOTTA, ANCHOVIES, SELER NACIOWY, MIÓD

✓ 1, 3, 4, 7

WALIJSKA BIODRÓWKA JAGNIĘCA

KURKI Z BOBEM, KREMOWE ZIEMNIAKI, JUS TYMIANKOWY

1, 3, 6, 7, 9

TRUSKAWKOWA BEZA

KREM EARL GREY, TRUSKAWKI, CZARNY BEZ

3, 7

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.

Chef's Choice

260 PLN

MARINATED WATERMELON
CORIANDER, CHILLI, SCHALLOTS, CANDIED LIME
✓ 1, 5, 6, 11

DRY AGED BEEF TARTAR
LOVAGE MAYONAISE, LILIPUT CAPERS, SHALLOTS, PICKLED MUSHROOMS, FRIES
3, 9, 19

GAZPACHO WITH RASPBERRY TOMATOES AND VEGETABLES
CRISPY TOAST, RICOTTA, ANCHOVIES, CELERY, HONEY
✓ 1, 3, 4, 7

WELSH LAMB RUMP
GIROLES WITH BROAD BEANS, CREAMY POTATO, THYME JUS
1, 3, 6, 7, 9

STRAWBERRY MERINGUE
EARL GREY CREAM, STRAWBERRY, ELDERFLOWER
3, 7

MARYNOWANY ARBUZ	✓ 1, 5, 6, 11	46
KOLENDRA, CHILLI, SZALOTKA, KANDYZOWANA LIMONKA		
 RIFF PINOT GRIGIO, WŁOCHY	/42	
CARPACCIO Z MALINOWYCH POMIDORÓW	✓ 7, 8, 9	62
BURATA, PESTO BAZYLIOWE, ORZESZKI PINI, OLIWA		
 KENDERMANNS RIESLING KABINETT, NIEMCY	/55	
PAPRYKOWY HUMMUS	✓ 9, 10, 11	48
MARYNOWANE KARCZOCHY, OLIWKI, SAŁATA RZYMSKA, ZATAR		
 WHISPERING ANGEL COTES DE PROVENCE ROSE, FRANCJA	/65	
TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY	3, 9, 19	89
MAJONEZ LUBCZYKOWY, MINI KAPARY, SZALOTKA, MARYNOWANE GRZYBY, FRYTKI		
 CHOPIN POTATO WÓDKA	/46	
OGRODOWE SAŁATY I ZIOŁA	✓ 10	45
KOLOROWE POMIDORY, OGÓREK, CZERWONA CEBULA, ZIOŁA, SOS WINEGRET		
 SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NOWA ZELANDIA	/72	
GRILLOWANA OŚMIORNICA	2, 4, 6, 7, 9, 14	129
ZIEMNIAK, SELER NACIOWY, CHORIZO, BULION RYBNY, PAPRYKA PIQUILLO, OCET SHERRY		
 CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCJA	/99	

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.

MARINATED WATERMELON	✓ 1, 5, 6, 11	46
CORIANDER, CHILLI, SCHALLOTS, CANDIED LIME		
	RIFF PINOT GRIGIO, ITALY	/42
RASPBERRY TOMATO CARPACCIO	✓ 7, 8, 9	62
BURATA, BASIL PESTO, PINE NUTS, OLIVE OIL		
	KENDERMANN'S RIESLING KABINETT, GERMANY	/55
RED PEPPER HUMMUS	✓ 9, 10, 11	48
MARINATED ARTICHOKE, OLIVES, ROMANIAN SALAD, ZATAR		
	WHISPERING ANGEL COTES DE PROVENCE ROSE, FRANCE	/65
DRY AGED BEEF TARTAR	3, 9, 19	89
LOVAGE MAYONAISE, LILIPUT CAPERS, SHALLOTS, PICKLED MUSHROOMS, FRIES		
	CHOPIN POTATO VODKA	/46
MIX SALAD AND HERBS	✓ 10	45
HERITAGE TOMATO, CUCUMBER, RED ONION, VINAIGRETTE SAUCE		
	SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND	/72
GRILLED OCTOPUS	2, 4, 6, 7, 9, 14	129
POTATO, CELERY, CHORIZO, DASHI, PIQUILLO PEPPER, SHERRY VINEGAR		
	CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCE	/99

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 ^{1, 3, 7, 9} POLSKA BIAŁA KIEŁBASA, JAJKO NA TWARDO, CHRZAN	39
GAZPACHO Z MALINOWYCH POMIDORÓW I WARZYW ^{✓ 1, 3, 4, 7} CHRUPiąCA GRZANKA, RICOTTA, ANCHOVIES, SELER NACIOWY, MIÓD	39

DANIA GŁÓWNE

LINGUINI Z LETNIA TRUFLĄ ^{1, 3, 7} PECORINO, EMULSJA MAŚLANA  CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCJA /99	69
STEK Z ŁOSOSIA ^{3, 4, 7, 8, 9} SZALOTKA W BIAŁYM WINIE, BÓB Z POMIDOROWYM CONCASE, SOS HOLENDERSKI  TURNAU RIESLING, POLSKA /82	139
SZNYCEL CIEŁĘCY ^{1, 3, 4, 7, 10} GRILLOWANA CYTRYNA, ANCHOVIES, MIZERIA, SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z GORCZYCĄ, CZERWONĄ CEBULĄ  PIWO PSZENICZNE FRANZISKANER /36	129
WALIJSKA BIODRÓWKA JAGNIĘCA ^{1, 3, 6, 7, 9} KURKI Z BOBEM, KREMOWE ZIEMNIAKI, JUS TYMIANKOWY  CHATEAU DES ANNERAUX, FRANCJA /119	139
STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ ^{1, 6, 7, 9} CZEREŚNIE, FOIE GRAS, SZPINAK, PIECZONE ZIEMNIAKI, SOS Z MŁODEGO PIEPRZU  LUIGI BOSCA D.O.C. MALBEC, ARGENTYNA /82	169

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

ŻUREK 1, 3, 7, 9	39
POLISH WHITE SAUSAGE, BOILED EGG, HORSERADISH	
GAZPACHO WITH RASPBERRY TOMATOES AND VEGETABLES  1, 3, 4, 7	39
CRISPY TOAST, RICOTTA, ANCHOVIES, CELERY, HONEY	

MAIN COURSES

LINGUINI WITH SUMMER TRUFFLE 1, 3, 7	69
PECORINO, BUTTER EMULSION	
 CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCE /99	
PAN FRIED SALMON 3, 4, 7, 8, 9	139
WHITE WINE SHALLOTS, BROAD BEANS WITH TOMATO CONCASE, HOLLANDAISE SAUCE	
 TURNAU RIESLING, POLAND /82	
WIENER SCHNITZEL 1, 3, 4, 7, 10	129
GRILLED LEMON, ANCHOVIES, MIZERIA, POTATO SALAD WITH CHARLOCK AND RED ONION	
 FRANZISKANER WHEAT BEER /36	
WELSH LAMB RUMP 1, 3, 6, 7, 9	139
GIROLES WITH BROAD BEANS, CREAMY POTATO, THYME JUS	
 CHATEAU DES ANNERAUX, FRANCE /119	
POLISH BEEF TENDERLOIN STEAK 1, 6, 7, 9	169
CHERRIES, FOIE GRAS, SPINACH, BAKED POTATO, YOUNG PEPPER SAUCE	
 LUIGI BOSCA D.O.C. MALBEC, ARGENTINA /82	

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 3, 4, 7, 9, 12

129

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



SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NOWA ZELANDIA /72

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

460

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



CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCJA /99

STEK TOMAHAWK 3, 7, 9, 10, 12

395

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



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

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 ^{3, 4, 7, 9, 12}

129

HOMEMADE SAUCE, DRIED TOMATO,
HERBS CROUTONS, PARMESAN CHEESE, ANCHOVIES
RECOMMENDED FOR TWO PERSONS



SLIDING HILL SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND /72

SALT BAKED SEABASS ^{3, 4, 7, 9, 12}

460

SEASONAL VEGETABLES, CREAMED POTATO,
BROWN BUTTER, HOLLANDAISE SAUCE, SEA SALT
RECOMMENDED FOR TWO PERSONS



CHABLIS DOMAINE DANIEL ÉTIENNE DEFAIX, FRANCE /99

TOMAHAWK STEAK ^{3, 7, 9, 10, 12}

395

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



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

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 ^{1, 3, 7}	38
LODY WANILIOWE, COULIS WIŚNIOWE Z ANYŻEM	
 GRAHAM'S 20 YEARS OLD TAWNY PORT, DOURO VALLEY. PORTUGALIA /59	
SERNIK NA ZIMNO ^{1, 3, 7, 8}	45
COULIS JAGODOWE, BISZKOPT MIGDAŁOWY	
 WHISPERING ANGEL COTES DE PROVENCE ROSE, FRANCJA /62	
TRUSKAWKOWA BEZA ^{3,7}	45
KREM EARL GREY, TRUSKAWKI, CZARNY BEZ	
 OREMUS TOKAJI SZAMORODNI SWEET, WĘGRY /79	

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	1, 3, 7	38
VANILLA ICE CREAM, ANISE'D CHERRY COULIS		
	GRAHAM'S 20 YEARS OLD TAWNY PORT, DOURO VALLEY. PORTUGALIA	/59
CHEESECAKE	1, 3, 7, 8	45
BLUBERRY COULIS, FINANCIER		
	WHISPERING ANGEL COTES DE PROVENCE ROSE, FRANCE	/62
STRAWBERRY MERINGUE	3,7	45
EARL GREY CREAM, STRAWBERRY, ELDERFLOWER		
	OREMUS TOKAJI SZAMORODNI SWEET, HUNGARY	/79

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 ^{1, 3, 4, 7} 48 PLN

JAJKO POCHÉ, AWOKADO, ŚWIEŻA SAŁATA, ŁOSOŚ WĘDZONY,
SOS HOLENDERSKI, SUSZONY POMIDOR, AROMATYCZNE ŚWIEŻE
ZIOŁA I PIKANTNE KAPARY, CHLEB FITNESS

BOWLS

NOURISH BOWL ^{7, 8, 9, 11} 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 ^{1, 3, 4, 7} 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 ^{7, 8, 9, 11} 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