

# 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**



|  |     |
|--|-----|
| SAŁATKA Z GOTOWANEGO<br>W PORZECZCE BURAKA 3, 7, 8, 10                               | 58  |
| OLIWA ORZECHOWA Z OCTEM CHERRY / RUKOLA / JURA BLEU / JEŻYNA                         |     |
| OGRODOWE SAŁATY I ZIOŁA ✓ 10, 12   | 45  |
| KOLOROWE POMIDORKI / OGÓREK / CZERWONA CEBULA / ZIOŁA / SOS VINEGRETTE               |     |
| ŁOSOŚ MARYNOWANY 1, 4, 7, 11   | 79  |
| CRÈME FRAÎCHE / GORCZYCA / GREJPFRUT / KOPER WŁOSKI                                  |     |
| TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY 1, 3, 10, 12  | 89  |
| MAJONEZ LUBCZYKOWY / MINI KAPARY / MARYNOWANE GRZYBY<br>FRYTKI                       |     |
| GRILOWANA OŚMIORNICA 4, 7, 8, 9, 14  | 129 |
| ZIEMNIAK / SELER NACIOWY / CHORIZO / BULION RYBNY<br>PAPARYKA PIQUILLO / OCET CHERRY |     |
| POLICZKI Z PROSIAKA 1, 7, 9, 10  | 76  |
| SELEROWE PURÉE / CHUTNEY Z ANTONÓWKI<br>SOS TYMIANKOWO-CEBULOWY                      |     |

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.

|   |     |
|---|-----|
| RED CURRANT MARINATED<br>BEETROOT SALAD <sup>3, 7, 8, 10</sup>              | 58  |
| HAZELNUT OIL / CHERRY VINEGAR / ROCKET / JURA BLEU / BLACKBERRYS            |     |
| MIX SALAD AND HERBS <sup>✓ 10, 12</sup>                                     | 45  |
| SEMI DRY TOMATOES / CUCUMBER / RED ONION / HERBS / VINEGRETTE SAUCE         |     |
| MARINATED SALMON <sup>1, 4, 7, 11</sup>                                     | 79  |
| CRÈME FRAÎCHE / MUSTARD SEEDS / GRAPEFRUITS / FENNEL                        |     |
| DRY AGED BEEF TARTAR <sup>1, 3, 10, 12</sup>                                | 89  |
| LOVAGE MAYONAISE / BABY CAPARES / PICKLED MUSHROOMS<br>FRIES                |     |
| GRILLED OCTOPUS <sup>4, 7, 8, 9, 14</sup>                                   | 129 |
| POTATO / CELERY / CHORIZO / FISH STOCK<br>PIQUILLO PEPPERS / SHERRY VINEGAR |     |
| MILK FEED PORK CHEEKS <sup>1, 7, 9, 10</sup>                                | 76  |
| CELERIAC PURÉE / APPLE CHUTNEY<br>ONION AND THYME JUS                       |     |

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 |
| POLSKA BIAŁA KIEŁBASA / JAJO NA TWARDO / CHRZAN         |    |
| HARIRA <sup>1, 9, 10</sup>                              | 45 |
| SOCZEWICA / SELER NACIOWY / KOLENDRA / POMIDORY / KUMIN |    |

DANIA GŁÓWNE

|  |     |
|--|-----|
| DOMOWE PIEROGI <sup>10, 12</sup>   | 55  |
| KASZA / BRYNDZA / ZIEMNIAK / KONFITOWANA SZALOTKA<br>KWAŚNA ŚMIETANA                         |     |
| PSTRĄG JURAJSKI <sup>4, 7, 9, 12</sup>   | 129 |
| FASOLKA / MARCHEW / WYWAR Z WĘDZONYCH RYB<br>KAWIOR Z PSTRĄGA / ESTRAGON                     |     |
| LINGUINI Z JESIENNĄ TRUFLĄ <sup>1, 3, 7</sup>  | 95  |
| EMULSJA TRUFLOWA / PECORINO  |     |
| SZNYCEL CIEŁĘCY <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup>  | 129 |
| GRILOWANA CYTRYNA / ANCHOVIES / MIZERIA<br>SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z GORCZYCĄ I CZERWONĄ CEBULĄ |     |
| KONFITOWANE UDO KACZKI <sup>7, 9, 10, 12</sup>   | 89  |
| KASZTANOWY PĘCZAK / ŻURAWINA / DYNIA / SOS Z WĘDZONEJ ŚLIWKI                                 |     |
| STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ <sup>1, 7, 9, 12</sup>                                     | 169 |
| GRATIN ZIEMNIACZANE / PURÉE GRZYBOWE / DZIKI BROKUŁ<br>SOS Z MŁODEGO PIEPRZU                 |     |

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.

|  |     |
|--|-----|
| <p>ŻUREK <sup>1, 3, 7, 9</sup><br/>POLISH WHITE SAUSAGE / BOILED EGG / HORSERADISH</p>   | 39  |
| <p>HARIRA <sup>1, 9, 10</sup><br/>LENTILS / CELERY / CORIANDER / TOMATO / CUMMIN</p>   | 45  |
| <p>POLISH DUMPLINGS <sup>10, 12</sup><br/>BUCKWHEAT / BRYNDZA CHEESE / POTATO / CONFIT SHALLOTS<br/>SOUR CREAM</p>                       | 55  |
| <p>PAN FRIED TROUT <sup>4, 7, 9, 12</sup><br/>BEANS / CARROT / SMOKED EMULSION<br/>TROUT CAVIAR / TARRAGON</p>                           | 129 |
| <p>AUTUMN BLACK TRUFFLE LINGUINE <sup>1, 3, 7</sup><br/>TRUFFLE EMULSION / PECORINO</p>  | 95  |
| <p>WIENER SCHNITZEL <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup><br/>GRILLED LEMON / ANCHOVIES / MIZERIA<br/>POTATO SALAD WITH MUSTARD AND RED ONION</p>    | 129 |
| <p>DUCK CONFIT <sup>7, 9, 10, 12</sup><br/>PEARL BARLEY / CHESTNUT / CRANBERRY / PUMPKIN / PRUNE JUS</p>                                 | 89  |
| <p>POLISH BEEF TENDERLOIN STEAK <sup>1, 7, 9, 12</sup><br/>POTATO GRATIN / MUSHROOM PURÉE / WILD BROCCOLI<br/>YOUNG PEPPERCORN SAUCE</p> | 169 |

SOUPS

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

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



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

460

SEZONOWE WARZYWA / KREMOWE ZIEMNIAKI  
SOS HOLENDERSKI / SÓL MALDON  
REKOMENDOWANE DLA DWÓCH OSÓB



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

395

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



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



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

SEASONAL VEGETABLE / CREAMED POTATO  
HOLLANDAISE SAUCE / MALDON SALT  
*RECOMMENDED FOR TWO PERSONS*

460



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

SMOKED BAKED POTATO / SEASONAL VEGETABLE  
FERMENTED GREEN PEPPERCORN SAUCE / OLIVE OIL / MALDON SALT  
*RECOMMENDED FOR TWO PERSONS*

395



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.

|   |    |
|---|----|
| JESIENNE CRUMBLE NA GORĄCO <sup>1, 3, 5, 7, 8, 12</sup>   | 39 |
| PIGWA / JABŁKA / GRUSZKI / LODY JOGURTOWE   |    |
| EGZOTYCZNA PANNA COTTA <sup>1, 3, 7</sup>   | 39 |
| GRILLOWANY ANANAS / ŻEL Z MANGO   |    |
| FONDANT CZEKOLADOWY <sup>1, 3, 7</sup>  | 38 |
| LODY WANILIOWE / COULIS Z CZEREŚNIĄ I ANYŻEM  |    |
| SELEKCJA POLSKICH SERÓW <sup>1, 7</sup>   | 89 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• STARY GIEWONT</li> <li>• DOBRY PASTERZ</li> <li>• JURA BLEU</li> </ul> |    |
| KONFITURA ŚLIWKOWA Z ROZMARYNEM / DOMOWY CHLEB  |    |

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.



|   |    |
|---|----|
| AUTUMN HOT CRUMBLE <sup>1, 3, 5, 7, 8, 12</sup>   | 39 |
| QUINCE / APPLES / PEARS / YOGHURT ICECREAM  |    |
| EXOTIC PANNA COTTA <sup>1, 3, 7</sup>   | 39 |
| GRILLED PINEAPPLE / MANGO GEL   |    |
| CHOCOLATE FONDANT <sup>1, 3, 7</sup>  | 38 |
| VANILLA ICE CREAM / ANISE'D CHERRY COULIS   |    |
| POLISH CHEESE SELECTION <sup>1, 7</sup>   | 89 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• STARY GIEWONT</li> <li>• DOBRY PASTERZ</li> <li>• JURA BLUE</li> </ul> |    |
| PLUM AND ROSEMARY JAM / BREAD   |    |

DESSERTS

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 / 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 / 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 / PAK CHOI

FLEXIBLE 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