

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



CARPACCIO Z MALINOWYCH POMIDORÓW ✓ 7, 8, 9	62
BURRATA / PESTO BAZYLIOWE / ESPELETTE / OLIWA	
OGRODOWE SAŁATY I ZIOŁA ✓ 10	45
KOŁOROWE POMIDORKI / OGÓREK / CZERWONA CEBULA / ZIOŁA / SOS VINAIGRETTE	
TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY 1, 3, 9, 10	89
MAJONEZ LUBCZYKOWY / MINI KAPARY / MARYNOWANE GRZYBY FRYTKI	
GRILLOWANE BIAŁE SZPARAGI 3, 7, 9, 10	55
JAJECZNY VINEGRET / SEZONOWANA SZYNKA / SOS HOLENDERSKI KAPARY	
POLĘDWICA Z TUŃCZYKA 4, 8, 9	89
CUKINIA / SOS VIERGE / AWOKADO / OLIWKI / ORZESZKI PINI	

RASPBERRY TOMATO CARPACCIO	✓ 7, 8, 9	62
BURRATA / BASIL / PESTO / ESPELETTE PEPPER / OLIVE OIL		
MIXED SALAD AND HERBS	✓ 10	45
HERITAGE TOMATOES / CUCUMBER / RED ONION / HERBS / VINAIGRETTE SAUCE		
DRY AGED BEEF TARTARE	1, 3, 9, 10	89
LOVAGE MAYONNAISE / BABY CAPERS / PICKLED MUSHROOMS FRIES		
GRILLED WHITE ASPARAGUS	3, 7, 9, 10	55
EGG VINAIGRETTE / DRY AGED HAM / HOLLANDAISE SAUCE CAPERS		
TUNA LOIN	4, 8, 9	89
COURGETTE / SAUCE VIERGE / AVOCADO / OLIVES / PINE NUTS		

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}	39
POLSKA BIAŁA KIEŁBASA / JAJKO NA TWARDO / CHRZAN	
GAZPACHO POMIDOROWE ^{7, 9}	45
SER RICOTTA / SALSA Z PAPRYKI / OLIWA BAZYLIOWA	

DANIA GŁÓWNE

DOMOWE PIEROGI ^{1, 3, 7, 9}	55
KASZA / BRYNDZA / ZIEMNIAK / KONFITOWANA SZALOTKA KWAŚNA ŚMIETANA	
ŁOSOŚ MOVI ^{1, 3, 4, 7, 9, 12}	139
SPETZLE / SZPARAGI / SOS SZCZAWIOWY	
LINGUINI Z TRUFLĄ ^{1, 3, 7}	95
EMULSJA TRUFLOWA / PECORINO	
SZNYCEL CIEŁĘCY ^{1, 3, 4, 7, 10}	129
GRILLOWANA CYTRYNA / ANCHOVIES / MIZERIA SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z GORCZYCĄ I CZERWONĄ CEBULĄ	
PIERŚ KURCZAKA Z KOSTKĄ ^{1, 7, 8, 9, 10, 12}	89
PURÉE Z MARCHWI / PIKLOWANA CEBULKA / ZIELONY GROSZEK WĘDZONY BOCZEK / JUS TRUFLOWE / DZIKI CZOSNEK	
STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ ^{1, 3, 7, 9, 10, 12}	189
LIŚCIE SAŁAT / PIECZONE ZIEMNIAKI / SOS PIEPRZOWY LUB CHIMICHURRI / WĘDZONE SIANO	

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

ŽUREK 1, 3, 7, 9	39
POLISH WHITE SAUSAGE / HARD BOILED EGG / HORSERADISH	
TOMATO GAZPACHO 7, 9	45
RICOTTA CHEESE/ PEPPERS / BASIL OIL	

MAIN COURSES

POLISH DUMPLING 1, 3, 7, 9	55
BUCKWHEAT / BRYNDZA CHEESE / POTATO / CONFIT SHALLOTS SOUR CREAM	
SALMON MOVI 1, 3, 4, 7, 9, 12	139
SPAETZLE / ASPARAGUS / SORREL SAUCE	
BLACK TRUFFLE LINGUINE 1, 3, 7	95
TRUFFLE EMULSION / PECORINO	
WIENER SCHNITZEL 1, 3, 4, 7, 10	129
GRILLED LEMON / ANCHOVIES / MIZERIA POTATO SALAD WITH MUSTARD AND RED ONION	
PAN FRIED CHICKEN BREAST 1, 7, 8, 9, 10, 12	89
CARROT PURÉE / PICKLED PEARL ONION / GREEN PEAS SMOKED BACON / WILD GARLIC / TRUFFLE JUS	
POLISH BEEF FILLET 1, 3, 7, 9, 10, 12	189
GARDEN SALAD / BAKED POTATO / FERMENTED GREEN PEPPERCORN SAUCE OR CHIMICHURRI / SMOKED HAY	

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 1, 3, 4, 7, 12

129

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



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

460

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



STEK TOMAHAWK 3, 7, 9, 10, 12

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.

CAESAR CARDINI SALAD ^{1, 3, 4, 7, 12}

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

129



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

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

460



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

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

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.

KREM JASMINOWY ^{3, 7}	39
TRUSKAWKA / CZARNY BEZ / SORBET TRUSKAWKOWY BIAŁA CZEKOLADA	
ZAPIEKANY RABARBAR ^{1, 3, 7, 8}	39
MALINY / KRUSZONKA MIGDAŁOWA / LODY JOGURTOWO-PISTACJOWE	
FONDANT CZEKOLADOWY ^{1, 3, 7}	39
CZERWONA PORZECZKA / LODY WANILIOWE	
SELEKCJA POLSKICH SERÓW ^{1, 7}	89
• STARY GIEWONT • DOBRY PASTERZ • JURA BLUE	
KONFITURA ŚLIWKOWA Z ROZMARYNEM / DOMOWY CHLEB	

JASMINE CREAM ^{3, 7}	39
STRAWBERRY / ELDERFLOWER / STRAWBERRY SORBET WHITE CHOCOLATE	
BAKED RHUBARB ^{1, 3, 7, 8}	39
RASPBERRY / ALMOND CRUMBLE / YOGHURT-PISTACHIO ICE CREAM	
CHOCOLATE FONDANT ^{1, 3, 7}	39
RED CURRANT / VANILLA ICE CREAM	
POLISH CHEESE SELECTION ^{1, 7}	89
• STARY GIEWONT	
• DOBRY PASTERZ	
• JURA BLUE	
PLUM AND ROSEMARY JAM / BREAD	

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, 12} 48 PLN

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

BOWLS

NOURISH BOWL ^{1, 7, 8, 9, 11} 78 PLN

DELIKATNA WOŁOWINA Z PNIEW Z SOSEM Z BURAKÓW
DZIKI BRĄZOWY RYŻ / MARCHEWKI / CHILI
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 ^{1, 3, 4, 7, 12} 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 ^{1, 7, 8, 9, 11} 78 PLN

TENDER BEEF FROM PNIEWY WITH BEETROOT SAUCE
ACCOMPANIED BY BROWN WILD RICE / CARROTS / CHILI
CORIANDER / PEANUTS / 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