



INTERCONTINENTAL®
WARSZAWA



ROOM SERVICE MENU

NIGHT MENU	
Available daily from 11 pm to 6 am	
SOUPS	
Traditional Polish Żurek White Sausage, Hard-Boiled Egg, Horseradish ^{1, 3, 7, 9}	40 PLN
Chicken & Beef Broth Homemade Pasta, Parsley ^{1, 3, 9}	36 PLN
MAIN COURSES	
Club Sandwich Brioche, Chicken, Bacon, Lettuce, Egg, Ham, Cheese, Cucumber, Tomato, Fries ^{1, 3, 7, 10}	69 PLN
Burger InterContinental Polish Beef, Homemade Milk Bun, Cheddar, Smoked Paprika Mayonnaise, Bacon, Lettuce, Tomato, Onion, Fries ^{1, 3, 7, 10}	89 PLN
NEAPOLITAN PIZZA	
Margherita Tomato Sauce, Burrata Cheese, Basil, Cherry Tomatoes ^{1, 6, 7, 9, 10}	69 PLN
Pepperoni Burrata, Spicy Salami, Artichoke, Tomato Sauce, Arugula ^{1, 6, 7, 9, 10}	69 PLN
DESERTS	
Banoffee Caramel, Bananas, Milk Chocolate ^{1, 3, 5, 7, 8}	38 PLN
Crème Brûlée Cheesecake Spiced Pineapple, Coconut and Lime Crunch ^{1, 3, 5, 7, 8}	38 PLN
12,5% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.	

MENU NOCNE	
Serwowane od 23:00 do 6:00	
ZUPY	
Tradycyjny polski Żurek Biała kiełbasa, gotowane jajko, chrzan ^{1, 3, 7, 9}	40 PLN
Rosół wołowo-drobiowy Domowy makaron, pietruszka ^{1, 3, 9}	36 PLN
DANIA GŁÓWNE	
Club Sandwich Maślana brioche, kurczak, boczek, sałata, jajko, szynka, ser, ogórek, pomidor, frytki ^{1, 3, 7, 10}	69 PLN
Burger InterContinental Polska wołowina, domowa maślana bułka, cheddar, majonez z wędzoną papryką, boczek, sałata, pomidor, cebula, frytki ^{1, 3, 7, 10}	89 PLN
PIZZA NEAPOLITAŃSKA	
Margherita Sos pomidorowy, burrata, bazylia, pomidorki cherry ^{1, 6, 7, 9, 10}	69 PLN
Pepperoni Burrata, salami picante, karczoch, sos pomidorowy, rukola ^{1, 6, 7, 9, 10}	69 PLN
DESERY	
Banoffee Karmel, Banany, Mleczna czekolada ^{1, 3, 5, 7, 8}	38 PLN
Sernik Brûlée Palony ananas, Kokosowo-limonkowa Prażynka ^{1, 3, 5, 7, 8}	38 PLN
DOLICZANE JEST 12,5% OPLATY SERWISOWEJ.	

FLEXIBIE DINING

Introducing versatile and nutritionally balanced dishes, available at any time

W SAM RAZ DLA CIEBIE

Spróbuj naszych potraw, które idealnie wkomponują się w twój dzień

BREAKFAST PLATES

- Royal Egg**
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 ^{1, 3, 4, 7}
- 64 PLN

ŚNIADANIOWO

- Jajko po Królewsku**
Jajko poché, awokado, świeża sałata, łosoś wędzony, sos holenderski, suszony pomidor, aromatyczne świeże zioła i pikantne kapary, chleb fitness ^{1, 3, 4, 7}
- 64 PLN

BOWLS

- Nourish Bowl**
Tender Beef from Pniewy with Beetroot Sauce, accompanied by Brown Wild Rice, Carrots, Chilli, Coriander, Peanuts, and Pak Choid ^{7, 8, 9, 11}
- 86 PLN

BOWLS

- Nourish Bowl**
Delikatna wołowina z Pniew z sosem z buraków, dziki brązowy ryż, marchewki, chilli, kolendra, orzeszki ziemne i Pak Choi ^{7, 8, 9, 11}
- 86 PLN

12,5% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.

DOLICZANE JEST 12,5% OPLATY SERWISOWEJ.



BEVERAGES / NAPOJE

CHAMPAGNE / SZAMPANY	75 CL	
Taittinger Brut Reserve	650 PLN	
Moët & Chandon Imperial Brut	690 PLN	
Ruinart de Ruinart Brut	750 PLN	
Veuve Clicquot Rose Brut	900 PLN	
Dom Pérignon Brut	2500 PLN	
Louis Roederer Cristal Brut	3500 PLN	

SPARKLING WINE / WINO MUSUJĄCE	12,5 CL	75 CL
Prosecco Guerrieri Rizzardi Extra Dry	200 PLN	

WHITE WINES / WINA BIAŁE		
France / Francja Moulin de Gassac Sauvignon Blanc	45 PLN	200 PLN
Poland / Polska Turnau Riesling	68 PLN	340 PLN
USA St. Francis Sonoma County Chardonnay	68 PLN	340 PLN

ROSÉ WINES / WINA RÓŻOWE		
France / Francja Whispering Angel	68 PLN	340 PLN

RED WINES / WINA CZERWONE		
USA Long Barn Cabernet Sauvignon	45 PLN	200 PLN
New Zeland / Nowa Zelandia Lake Chalice the Falcon Pinot Noir	60 PLN	300 PLN
Spain / Hiszpania Castillo De Mendoza Rioja Reserva	68 PLN	340 PLN

12,5% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.
DOLICZANE JEST 12,5% OPLATY SERWISOWEJ.

BEVERAGES / NAPOJE

VODKA / WÓDKA	4 CL	70 CL
Belvedere	45 PLN	560 PLN
Ostoya	32 PLN	440 PLN
	4 CL	50 CL
Wyborowa	25 PLN	250 PLN
GIN	4 CL	70 CL
Bombay Sapphire	38 PLN	460 PLN

TEQUILA	4 CL	70 CL
1800 Blanco	38 PLN	460 PLN

RUM	4 CL	70 CL
Planteray 3 Stars	38 PLN	460 PLN
Ron Zacapa 23 YO	70 PLN	900 PLN

WHISKY	4 CL	70 CL
Chivas 12YO	38 PLN	460 PLN
Johnnie Walker Black Label	38 PLN	460 PLN
Jack Daniel’s	38 PLN	460 PLN

SINGLE MALT WHISKY	4 CL	70 CL
Glenfiddich 12 YO	50 PLN	670 PLN
Macallan 12 YO	90 PLN	1200 PLN
Glenmorangie 18 YO	125 PLN	1700 PLN

COGNAC / KONIAKI	4 CL	70 CL
Hennessy V.S.O.P.	70 PLN	900 PLN

12,5% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.
DOLICZANE JEST 12,5% OPLATY SERWISOWEJ.

BEVERAGES / NAPOJE

BOTTLED BEER / PIWO BUTELKOWE	33 CL
Trzy Korony Chmyz <i>Pils</i>	30 PLN
Trzy Korony Krasa <i>Wheat / Pszeniczne</i>	30 PLN
Heineken	30 PLN
Tyskie	24 PLN
Lech Free	25 PLN



BEVERAGES / NAPOJE

SOFT DRINKS / NAPOJE BEZALKOHOLOWE	25 CL
Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic	20 PLN
Juices / Soki: orange / apple / blackcurrant / grapefruit / tomato / pineapple pomarańczowy / jabłkowy / z czarnej porzeczki / grejpfrutowy / pomidorowy / ananas	18 PLN
Red Bull	30 PLN
	33 CL 75 CL
Kropla Beskidu sparkling water / woda gazowana	16 PLN 26 PLN
Kropla Délice still water / woda niegazowana	16 PLN 26 PLN
Evian	25 PLN 35 PLN
	25 CL
San Pellegrino	25 PLN 35 PLN
HOT DRINKS / NAPOJE GORĄCE	
Coffee Pot / Dzbane kawy	22 PLN
Decaffeinated Coffee / Kawa bezkofeinowa	18 PLN
Espresso	20 PLN
Double espresso	23 PLN
Cappuccino	21 PLN
Latte	21 PLN
Hot chocolate / Gorąca czekolada	21 PLN
Selection of tea / Wybór herbat	22 PLN
FRESH JUICES / ŚWIEŻE SOKI	25 CL
Squeezed orange or grapefruit juice Wyciskany sok pomarańczowy / grejpfrutowy	25 PLN

12,5% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.
DOLICZANE JEST 12,5% OPLATY SERWISOWEJ.

ALLERGENS LIST / LISTA ALERGENÓW

ALLERGENS KEY

- 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

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

To place an order or to speak with one of our team members, please select the 'Private Dining' button on your telephone.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion.

12,5% service charge will be added for all orders.

Aby złożyć zamówienie lub skontaktować się z obsługą, proszę wcisnąć przycisk „Private Dining” na telefonie.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony.

Do wszystkich zamówień zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12,5%.