



INTERCONTINENTAL®
WARSZAWA



ROOM SERVICE MENU

DAY MENU	
Available daily from 12 pm to 11 pm	
LATE BREAKFAST	
- Country style scrambled eggs (three eggs) Ham, Onions or Mushrooms ^{P, R, 1, 3, 7, 9, 10} - Omelette (three eggs) Plain with additions of your choice: Ham, Cheese, Tomato, Onion, Bell Pepper, Chives, Mushrooms ^{P, 1, 3, 7, 9, 10}	35 PLN
	33 PLN
SOUPS	
- Traditional Polish Żurek White sausage, hard-boiled egg, horseradish ^{1, 3, 7, 9} - Chicken & beef broth Homemade pasta, parsley ^{1, 3, 9}	40 PLN
	36 PLN
APETIZERS & SALADS	
- Beef Tartare Chives, Shallots, Hay Mayonnaise, Pickled Shimeji Mushrooms, Confit Egg Yolk ^{3, 6, 10} - Burrata Cherry Tomatoes, Charlock Jam, Basil Mayonnaise ^{3, 7, 10}	89 PLN
	62 PLN
Caesar Salad with Grilled Chicken Grana Padano Cheese, Herb Croutons, Anchovies, Heirloom Tomato, Dry-Aged Bacon ^{1, 2, 3, 4, 7}	72 PLN
Garden Leaves & Herbs Baby Tomato, Cucumber, Red Onion, Herbs, Herb Dressing ^{3, 10}	55 PLN
12,5% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.	

MENU DZIENNE	
Serwowane od 12:00 do 23:00	
PÓŹNE ŚNIADANIE	
- Jajecznica wiejska z trzech jaj Szynka, cebula lub pieczarki do wyboru ^{P, R, 1, 3, 7, 9, 10} - Omlet z trzech jaj Bez dodatków lub z dodatkami do wyboru: szynka, ser, pomidor, cebula, papryka, szczypiorek, pieczarki ^{P, 1, 3, 7, 9, 10}	35 PLN
	33 PLN
ZUPY	
- Tradycyjny polski Żurek Biała kiełbasa, gotowane jajko, chrzan ^{1, 3, 7, 9} - Rosół wołowo-drobiowy Domowy makaron, pietruszka ^{1, 3, 9}	40 PLN
	36 PLN
PRZYSTAWKI I SAŁATKI	
- Tatar wołowy Szczypiorek, szalotka, majonez z siana, marynowne grzybki shimeji, żółtko confitowane ^{3, 6, 10} - Burrata Pomidorki, konfitura z gorczycy, majonez bazyliowy ^{3, 7, 10}	89 PLN
	62 PLN
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem Grana Padano, ziołowe grzanki, anchois, miodowe pomidorki, dojrzewający boczek ^{1, 2, 3, 4, 7}	72 PLN
Ogrodowe sałaty i zioła Pomidorki, ogórek, czerwona cebula, zioła, vinegret ziołowy ^{3, 10}	55 PLN
DOLICZANE JEST 12,5% OPLATY SERWISOWEJ.	

DAY MENU		
Available daily from 12 pm to 11 pm		
SANDWICHES		
• Club Sandwich	79 PLN	
Brioche, Chicken, Bacon, Lettuce, Egg, Ham, Cheese, Cucumber, Tomato, Fries ^{1, 3, 7, 10}		
• Vegetarian Club Sandwich	79 PLN	
Brioche, Eggplant, Zucchini, Lettuce, Egg, Cheese, Cucumber, Tomato, Basil Mayonnaise, Fries ^{1, 3, 7, 10}		
• Burger InterContinental	89 PLN	
Polish Beef, Homemade Milk Bun, Cheddar, Smoked Paprika Mayonnaise, Bacon, Lettuce, Tomato, Onion, Fries ^{1, 3, 7, 10}		
PASTA		
• Linguine	69 PLN	
Tomato Sauce, Parmesan, Olive Oil, Basil ^{1, 3, 7, 9}		
• Ricotta Ravioli	64 PLN	
Porcini Mushrooms, Sage, Pecorino Cheese, Butter Emulsion ^{1, 3, 7, 9}		
NEAPOLITAN PIZZA		
• Margherita	69 PLN	
Tomato Sauce, Burrata Cheese, Basil, Cherry Tomatoes ^{1, 6, 7, 9, 10}		
• Pepperoni	69 PLN	
Burrata, Spicy Salami, Artichoke, Tomato Sauce, Arugula ^{1, 6, 7, 9, 10}		
MAIN COURSES		
• Polish Beef Fillet	185 PLN / 200G	
Peppercorn Sauce, Herb Mixed Salad, Baked French Potato ^{1, 7, 9, 10}		
• „MOWI” Salmon	129 PLN / 200G	
Seasonal Vegetables, Lobster Sauce, Chive Oil ^{1, 7, 9, 10}		
12,5% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.		

MENU DZIENNE		
Serwowane od 12:00 do 23:00		
KANAPKI		
• Club Sandwich	79 PLN	
Maślana brioche, kurczak, boczek, sałata, jajko, szynka, ser, ogórek, pomidor, frytki ^{1, 3, 7, 10}		
• Wegetariański Club Sandwich	79 PLN	
Maślany brioche, bakłażan, cukinia, sałata, jajko, ser, ogórek, pomidor, majonez bazyliowy, frytki ^{1, 3, 7, 10}		
• Burger InterContinental	89 PLN	
Polska wołowina, domowa maślana bułka, cheddar, majonez z wędzoną papryką, boczek, sałata, pomidor, cebula, frytki ^{1, 3, 7, 10}		
MAKARONY		
• Linguine	69 PLN	
Sos pomidorowy, parmezan, oliwa z oliwek, bazylia ^{1, 3, 7, 9}		
• Ravioli z ricottą	64 PLN	
Borowik, szalwia, ser pecorino, emulsja maślana ^{1, 3, 7, 9}		
PIZZA NEAPOLITAŃSKA		
• Margherita	69 PLN	
Sos pomidorowy, burrata, bazylia, pomidorki cherry ^{1, 6, 7, 9, 10}		
• Pepperoni	69 PLN	
Burrata, salami picante, karczoch, sos pomidorowy, rukola ^{1, 6, 7, 9, 10}		
DANIA GŁÓWNE		
• Stek z polskiej połówdwy wołowej	185 PLN / 200G	
Sos pieprzowy, ziołowa sałatka, francuskie ziemniaki pieczone ^{1, 7, 9, 10}		
• Łosoś „MOWI”	129 PLN / 200G	
Warzywa sezonowe, sos homarowy, oliwa szczypiorkowa ^{1, 2, 4, 6, 7, 9}		
DOLICZANE JEST 12,5% OPLATY SERWISOWEJ.		

DAY MENU

Available daily from 12 pm to 11 pm

MENU DZIENNE

Serwowane od 12:00 do 23:00

DESERTS

- Banoffee**
Caramel, Bananas, Milk Chocolate ^{1, 3, 5, 7, 8}
 - Crème Brûlée Cheesecake**
Spiced Pineapple, Coconut and Lime Crunch ^{1, 3, 5, 7, 8}
 - Ice Cream Selection** ⁷
Scoop room service team member will be happy to advise on current seasonal selection

38 PLN

38 PLN

12 PLN / SCOOP

DESERY

- Banoffee**
Karmel, Banany, Mleczna czekolada ^{1, 3, 5, 7, 8}
 - Sernik Brûlée**
Palony ananas, Kokosowo-limonkowa Prażynka ^{1, 3, 5, 7, 8}
 - Wybór lodów** ⁷
Obsługa działu Room Service chętnie doradzi w zakresie aktualnego doboru sezonowego

38 PLN

38 PLN

12 PLN / GAŁKA

12,5% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.

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
Kropla Beskidu sparkling water / woda gazowana	16 PLN
	75 CL
Kropla Délice still water / woda niegazowana	16 PLN
Evian	25 PLN
	25 CL
San Pellegrino	25 PLN
	25 CL
HOT DRINKS / NAPOJE GORĄCE	
Coffee Pot / Dzbanek 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
	25 CL
FRESH JUICES / ŚWIEŻE SOKI	
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%.