

dinette
BISTRO / BAR / PIEKARNIA



Dinette to miejsce, w którym dzielimy się radością z twórczego i naturalnego gotowania.

Odkrywamy nowe smaki i cieszymy z przyjemności, jaką daje pyszny posiłek.

Chleb wypiekamy na miejscu, w naszej piekarni, według tradycyjnych receptur, na zakwasie.

Śniadaniową klasykę uzupełniamy autorskimi propozycjami na dobry początek dnia.

W bistro serwujemy dania współczesnej kuchni międzynarodowej z krótkiej, sezonowej, zmieniającej się co kilka tygodni karty.

Specjalnością naszego baru są intrygujące koktajle i oryginalne przekąski, które najlepiej smakują z lampką wina.

Zapraszamy codziennie - w pojedynkę i z przyjaciółmi na poranną kawę i śniadanie, lekki lunch, popołudniową przekąskę, luźną kolację i wieczorny koktajl.

—
Śniadania serwujemy codziennie do godziny 12.

Od godziny 13 zapraszamy do bistro i baru.

—
Do grup 10 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

MENU N°20

PO PIERWSZE MNIEJSZE

/ **bulion z gęsiny i grzybów** | gęś + suszone grzyby + marchew + pietruszka + majeranek + żółtki gęsie confit + olej majerankowy | **21**

/ **krem z dyni i imbiru** | pieczona dynia + imbir + chilli + kardamon + truflowa ricotta + pestki dyni + granat + olej kolendrowy + kolendra + szczypiorek | **19**

/ **polik wieprzowy z kluskami** | duszony polik wieprzowy + bulion wieprzowy + tare shoyu + por + lane kluski grzybowe + marynowane jajko + szczypiorek + olej czosnkowy | **24**

/ **ośmiornica z fenkułem** | carpaccio z ośmiornicy + świeży fenkuł + majonez gochugaru + pomarańcza + dressing pomarańczowy + koperek + kolendra | **29**

/ **kasza gryczana z burakami** | kasza gryczana niepalona + puree z buraka + piklowany żółty burak + gruszka w miodzie + koperek + chips gryczany + śmietana kozia + prażony słonecznik | **21**

/ **dynia z jarmużem** | pieczona dynia piżmowa + chilli + imbir + smażone orzechy laskowe + borówka brusznica + świeża bazylia + chipsy z jarmużu + skórka z cytryny | **21**

PO DRUGIE WIĘKSZE

/ ***gęś z kaszą jęczmienną** | smażona pierś z gęsi + udko gęsie confit + kasza jęczmienna + suszone grzyby + borówka brusznica + świeże jabłko + majeranek | **63**

*specjalnie dla Ciebie dobraliśmy do niej wino

/ **boczek z pieczonymi warzywami** | duszony boczek wieprzowy + cydr + sok jabłkowy + marchew + brukiew + brukselka + puree z pietruszki + sos z wędzonych kości + piklowana gorczyca | **39**

/ **sałatka z ozorem wołowym** | gotowany ozór wołowy + majonez z wędzonego pstrąga + sałata fryzyska + korzeń selera + gotowane jajko + kapary + świeże jabłko + dressing chrzanowy | **37**

/ **gładzica à la meunière** | świeża cała gładzica + mąka + masło + cytryna + czosnek + pietruszka + gotowany kalafior + cebula + pietruszka + drobna fasolka + kapary | **57**

/ **spaghetti aglio e olio** | świeży makaron spaghetti + świeży kalafior + puree z kalafiora + czosnek + chilli + pietruszka + smażona bułka tarta | **35**

/ **pieczone warzywa z serem kozim** | marchewka + pietruszka + dynia + burak + cebulka balsamiczna + krem z sera koziego + miętowe pesto + chilli + cykorja + świeże zioła + dressing cytrynowy | **34**

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **kardamon i wędzona śmietana** | ciasto z kardamonem + jabłka + śliwki + lody z wędzonej kwaśniej śmietany + kruszonka orkiszowa + redukcja z cydru i mirabelki | **19**

/ **kawa i rokitnik** | ciastko z kawą i czekoladą + biszkopt z pieczonego słonecznika + kogel mogel z amaretto + kruszonka kakaowa + lody z rokitnika i miodu | **19**

NA DODATEK

/ **sałaty mieszane** z klasycznym winegretem | **5**

/ **świeże domowe pieczywo** + oliwa | **5**

DLA DZIECI kuchnia ugotuje to, na co mały gość ma ochotę (z produktów dostępnych w karcie) | **15**

TALERZYKI BAROWE

- / **cukinia z ricottą** | grillowana cukinia + zioła + cytrynowa ricotta + orzeszki pinii + oliwa | **17**
- / **bakłażan z miodem** | palony bakłażan + miód + karmelizowana cebula + pieczony czosnek + picada z migdałów + bazylija + kmin rzymski | **19**
- / **hummus z kalafiozem** | hummus + jogurt + palony kalafior + zatar + granat + kolendra + mięta + pietruszka + oliwa z oliwek | **19**
- / **ostrygi** | świeże ostrygi podawane z cytryną 1 szt /3 szt /5 szt /7 szt | **8/21/35/49**
- / **krewetki** | 5 krewetek w tempurze + majonez limonkowo-miętowy | **24**
- / **krokięt z dorsza** | brandada + beszamel + pancetta 1 szt /3 szt /5 szt | **6/17/28**
- / **śledzik** | filet z matjasza + sałatka ziemniaczana + majonez + kapary + cebula + por + kawior | **24**
- / **kaszanka** | kaszanka + jajko w koszulce + jabłko + olej majerankowy + szczypiorek | **18**
- / **serca na toście** | kurze serca + grillowane pieczywo + sos + musztarda + tymianek | **17**
- / **foie gras** | foie gras + domowa brioche + trufła + olej rzepakowy + chutney | **29**
- / **tatar** | wołowina + masło miso + prażony sezam + szczypiorek + grzanki | **26**
- / **rillettes z kurczaka** | kurczak confit + gęsi tłuszcz + tymianek + smażone orzechy laskowe + chutney z żurawiny i jabłka + estragon + pieczywo | **23**
- / **bao z boczkami** | domowa bułka na parze + duszony boczek + czerwona kapusta + majonez grzybowy + szczypiorek | **21**

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

- 1 gruszka** | jabłko + imbir + gruszka + limonka + pietruszka | **18**
- 2 rokitnik** | rokitnik + marakuja + pomarańcza + zielona herbata + wanilia | **18**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / malinowa / imbirowa / pomarańczowa / grejfrutowa | **9**

NAPOJE

- / **woda mineralna** | gazowana / niegazowana | 0,33L **5** / 0,7L **10**
- / **świeże soki** | pomarańczowy / grejfrutowy / mix | **8/15**
- / **coca - cola / coca - cola zero / tonic** | 0,25L **6**

HERBATY ROZGRZEWAJĄCE

- 1 owocowa** | herbata owoce leśne + goździki + anyż + pomarańcza + miód + cytryna | **15**
- 2 czarna** | herbata english breakfast + rozmaryn + pomarańcza + konfitura malinowa | **15**
- 3 miętowa** | herbata bavarian mint + imbir + mięta + miód + cytryna | **15**
- / **napar imbirowy** | imbir + cytryna + miód + mięta + wrzątek | **10**

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml

czarna **8** | zielona **9** | jaśminowa **9** | earl grey **9** | ziołowa **8** | owocowa **8**

KAWA

espresso **6/9** | espresso macchiato **7/10** | biała **11** | flat white **12** | cappuccino **11/13** | caffè latte **11/13** | americano **9** | affogato **10** | frappe **10** | babyccino | **5**

DODATKI

konfitura / miód / mleko **1**

WINO butelka 0,75L / kieliszek 125 ml

MUSUJĄCE

włochy | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **85 / 16**

hiszpania | raimat / cava / chardonnay + xarel-lo / brut nature | **95**

francja | lanson / champagne / pinot noir + pinot meunier + chardonnay | **310**

BIAŁE

francja | pays d'Oc 2017 / duo des mers / sauvignon + viognier | **80 / 15**

francja | pays d'Oc 2016 / marius by michel chapoutier / vermentino | **85**

hiszpania | somontano 2017 / glarima de somos / gewurztraminer + chardonnay | **65 / 13**

hiszpania | rias baixas 2016 / piedra del mar / albarino | **105**

włochy | puglia 2017 / domodo / chardonnay | **70**

austrja | kamptal DAC 2017 / rabl / grüner veltliner | **115**

niemcy | 2017 / loosen bros „dr. L” / riesling | **95**

niemcy | pfaltz 2017 / villa wolf / pinot gris | **95 / 18**

usa | california manteca 2015 / belle ambiance / chardonnay | **105**

nowa zelandia | marlborough 2017 / lawson's dry hills / sauvignon blanc | **145**

CZERWONE

francja | burgundia 2016 / henry fessy / gamay noir | **90 / 18** *nasze ulubione wino do gęsiny

francja | pays d'Oc 2015 / marius by michel chapoutier / grenache + syrah | **85**

francja | pays d'Oc 2017 / duo des mers / merlot + cabernet | **80 / 15**

hiszpania | somontano reserva 2014 / somos / cabernet + syrah + merlot | **120**

hiszpania | rioja reserva 2014 / cerro anon / tempranillo + mazuelo + graciano | **130**

hiszpania | somontano 2017 / glarima de somos / merlot + tempranillo | **65 / 13**

hiszpania | ribera del duero 2016 / la planta / tempranillo | **125**

portugalia | fortissimo / touriga nacional + syrah + petit verdot + alicante bouschett | **95**

włochy | puglia 2017 / domodo / primitivo | **70**

usa | california manteca 2015 / belle ambiance / cabernet sauvignon | **105**

argentyzna | mendoza 2016 / alamos / malbec | **95 / 18**

PIWO rzemieślnicze

/ butelkowe 0,5L **14**

/ lane 0,3L **9** / 0,5L **14**

/ piwo bezalkoholowe | 0,5L **9**

CYDR meli melum | butelka 0,275 L **12** / butelka 0,7 L **35**

KOKTAJLE DI

- 1 **gruszka** | gin + italicus di bergamotto + gruszka + limonka | **24**
- 2 **rokitnik** | wódka + wanilia + rokitnik + marakuja + pomarańcza + prosecco | **21**
- 3 **jabłko** | bourbon + palone masło + jabłko + syrop klonowy + cytryna + białko | **19**
- 4 **aronia** | gin + martini rubino + aronia + ananas + limonka + angostura | **21**
- 5 **marchewka** | whisky + marchew + imbir + agawa + cytryna + kardamon + olej z pestek dyni | **23**

KOKTAJLE KLASYKI

- 1 **penicillin** | dymna whisky + cytryna + syrop miodowo - imbirowy + angostura + białko | **23**
- 2 **manhattan** | bourbon + słodki wermut + angostura | **18**
- 3 **negroni** | gin + słodki wermut + campari | **19**
- 4 **espresso martini** | whisky + likier kawowy + espresso | **21**
- 5 **french 75** | gin + cytryna + cukier + prosecco | **19**

KOKTAJLE ZIMOWE

 podawane na gorąco

- 1 **czerwony grzaniec** | czerwone wino + pomarańcza + goździk + anyż + cynamon + wanilia + suszona śliwka | **15**
- 2 **biały grzaniec** | białe wino + gruszka + imbir + goździk + kardamon + limonka | **15**
- 3 **hot ananas** | rum ananasowy + bourbon + kordiał z ananasa + cytryna + wanilia | **19**
- 4 **hot aperol** | żubrówka + aperol + zielona herbata + ananas + limonka | **18**
- 5 **hot toddy** | whisky + cytryna + cukier | **17**

ALKOHOL

 / zapytaj przy barze o nasz wybór alkoholi

- amaro** | montenegro **15** /ramazotti **13** /averna **15** /jagermeister **12**
- bourbon** | wild turkey 81 **13** /wild turkey 101 **16** /elijah craig 12 yo **24**
- brandy** | metaxa 12* **22** /boulard calvados **24**
- gin** | beefeater **12** /bombay sapphire **16** /langley's **16** /tanqueray no. 10 **25**
- koniak** | bache gabrielsen vs **18** /bache gabrielsen vsop **24** /hennesy vs **24** /hennesy fine de cognac **26**
- likier** | cointreau **14** /kahlua **14** /bailey's **11** /malibu **11** /cherry heering **16** /frangelico **14** /strega **16** /luxardo maraschino **13** /chambord **19** /italicus di bergamotto **25** /st. germain **27**
- nalewki** | zapytaj o dzisiejszy wybór **19**
- pisco** | alto del carmen reservado **12**
- rum** | doorly's 3 yo **10** /doorly's 5 yo **13** /havana 3 yo **11** /havana 7 yo **15** /gosling's black seal **18** /kraken **17** /plantation pineapple **19**
- tequila** | espolon blanco **16** /espolon reposado **19** /lunazul blanco **15** /lunazul reposado **17**
- wermut** | dolin blanc **9** /punt e mes **9** /cinzano rosso **9** /martini bianco **12** /martini rosso **9** /martini extra dry **12** /martini rubino **11** /martini ambrato **11**
- whisky** | jameson **13** /chivas regal 12 yo **16** /monkey shoulder **19**
- whisky single malt** | silver seal 12 yo **19** /laphroaig 10 yo **25** /glenmorangie original **28** /glenfiddich 14 yo **30**
- wódka** | baczewski **10** /ostoya **10** /belvedere **19** /żubrówka **9**

Dzień dobry w dinette!

Dinette to miejsce, w którym dzielimy się radością z twórczego i naturalnego gotowania. Odkrywamy nowe smaki i cieszymy się przyjemności, jaką daje pyszny posiłek.

Chleb wypiekamy na miejscu, w naszej piekarni, według tradycyjnych receptur, na zakwasie. Śniadaniową klasykę uzupełniamy autorskimi propozycjami na dobry początek dnia. W bistro serwujemy dania współczesnej kuchni międzynarodowej z krótkiej, sezonowej, zmieniającej się co kilka tygodni karty. Specjalnością naszego baru są intrygujące koktajle i oryginalne przekąski.

Zapraszamy codziennie - w pojedynkę i z przyjaciółmi na poranną kawę i śniadanie, lekki lunch, popołudniową przekąskę, luźną kolację i wieczorny koktajl.

DI SPECIALS

/ **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + boczek + syrop klonowy | **21**
/ **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + chałka + grillowany boczek + rukola + sos maślany | **21**
/ **kaszanka** | domowa kaszanka + jajko w koszulce + jabłko + olej majerankowy + szczypiorek | **18**
/ **bliny** | bliny gryczane + cytrusowy gravlax z łososia + kwaśna śmietana + kawior | **26**
/ **foie gras** | foie gras + domowa brioche + chutney + olej rzepakowy + trufła | **29**
/ **hummus z kaszą** | buraczkowy hummus + kasza jaglana + sezonowe warzywa + oliwa + świeże zioła | **19**
/ **serca na toście** | kurze serca + grillowane pieczywo + sos + musztarda + tymianek | **17**

ŚNIADANIA / z daleka i bliska

/ **english breakfast** | jajka sadzone + fasolka + boczek + frankfurterki + kaszanka + pomidor + pieczarki + pieczywo | **23**
/ **szwedzkie** | krewetki + majonez chrzanowo-koperkowy + sałata + chleb miódowy + jajko na twardo + cytryna + ogórek | **24**
/ **tureckie** | jogurt + czosnek + koperek + masło chilli + jajka w koszulce + mięta + ciabatta | **18**
/ **american pancakes** | puszyste naleśniki + masło + syrop klonowy + owoce | **21**
/ **szakszuka** | jajka sadzone + pomidory + cebula + czosnek + chilli + pietruszka + kumin + pieczywo | **19**
/ **croque madame** | tosty + beszamel + szynka + ser + jajko sadzone + mix sałat | **18**
/ **marokańskie z jajkiem** | 2 jajka w koszulce + pieczywo + humus + mięta + awokado + zatar | **21**
/ **włoskie** | mozzarella + szynka parmeńska + włoskie warzywa + pesto + rukola + tapenada + pieczywo | **24**
/ **french toast** | pieczywo maślane + świeże sezonowe owoce + mięta + skórka z pomarańczy | **18**
/ **hiszpańskie** | omlet + ziemniaki + cebula + pieczywo z wtartym pomidorem | **18**

BAJGLE | na pieczywie własnego wypieku

/ **z pastą jajeczną** | jajko + domowy majonez + masło + szczypiorek + szpinak | **13**
/ **z twarożkiem** | twarożek z ziołami + papryka + rukola | **13**
/ **z łososiem** | wędzony łosoś + kremowy serek + salsa koperkowo-kaparowa + musztarda francuska | **18**
/ **z parma** | szynka parmeńska + tapenada + mozzarella + rukola | **17**
/ **z boczkiem** | grillowany boczek + pomidor + sałata + majonez | **15**

JAJKA / samodzielnie i w towarzystwie

/ **jajecznicę z 3 jaj** na maśle | **13**
/ **jajecznicę z 3 jaj** z boczkiem i cebulą | **15**
/ **sadzone** | 2 jajka + boczek + pieczywo | **16**

OMLETY podawane z mixem sałat

/ **omlet z łososiem** | jajka + łosoś wędzony + szczypiorek + kapary + creme fraiche | **17**
/ **omlet z chorizo** | jajka + chorizo + ricotta + szpinak | **17**
/ **omlet z pieczoną papryką** | jajka + pieczona papryka + twaróg kozi + rukola | **17**
/ **omlet z boczkiem** | jajka + boczek + cebula | **15**
/ **omlet z warzywami** | jajka + warzywa sezonowe | **15**

PORANNE PRZEKĄSKI

/ **granola** | domowa granola + jogurt grecki + świeże sezonowe owoce | **11**
/ **chia** | nasiona chia + mleczko kokosowe + świeże owoce + owocowe coulis | **13**
/ **twarożek** | twarożek + świeże zioła + sałata + świeże warzywa + pieczywo | **15**
/ **koszyk pieczywa na słodko** | domowe pieczywo + masło + konfitura + miód + nutella | **13**
/ **gofry z owocami** | gofry + owoce sezonowe + mięta + skórka z pomarańczy | **16**
/ **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie + konfitura owocowa | **13**
/ **jaglanka** | kasza jaglana + mleko + owoce sezonowe + konfitura owocowa + kokos | **13**

* zmiana mleka na kokosowe | **5**

* zmiana mleka na roślinne | **2**

KAWA

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** | kawa biała **11** | flat white **12** | cappuccino **11/13** | caffè latte **11/13** | affogato **10** | americano **9** | kawa zbożowa **7/9**

HERBATA 400 ml / liściasta, sypana, w imbryku czarna **8** | zielona **9** | jaśminowa **9** | earl grey **9** | ziołowa **8** | owocowa **8**

GORĄCA CZEKOLADA mała | duża klasyczna **9/14** | miętowa ze świeżą mięta **10/15** | bananowa z plasterkami banana **10/15** | biała z orzeszkami pinii **10/15** | malinowa **10/15**

CHAI

klasyczny / wanilia / green tea | **10**

/ konfitura / mleko / miód | **1**

/ mleczko kokosowe | **3/5**

/ mleko roślinne | **2**

KOKTAJLE

/ **go green** | natka pietruszki + sok z cytryny + cukier trzcinowy + woda | **13**
/ **bloody orange** | burak + pomarańcza + jabłko | **14**
/ **pomarango** | mango + banan + sok pomarańczowy + mięta | **16**
/ **go fit** | banan + marchewka + pomarańcza + jabłko | **14**
/ **ogrodowy** | korzeń pietruszki + marchew + jabłko + miód | **14**
/ **pink rosemary** | truskawka + banan + sok pomarańczowy + sok ananasowy + rozmaryn | **15**
/ **green detox** | natka pietruszki + jabłko + banan + sok z cytryny | **14**
/ **mangolinas** | maliny + banan + mango + sok ananasowy + sok z cytryny | **16**

NAPOJE ZIMNE

/ **domowa lemoniada** | klasyczna / imbirowa / pomarańczowa / grejpfrutowa / malinowa | **9**
/ **woda mineralna** | gazowana / niegazowana 0,33 L / 0,7 L | **5/10**
/ **coca-cola** / **coca-cola zero** | 0,25 L | **6**

ŚWIEŻE SOKI

pomarańcza / grejpfrut / cytryna / mix | **8/15**
jabłko / marchew / burak / pietruszka / mix | **7/13**

SHAKE

/ **mango** | mango + cytryna + lody + mleko | **15**
/ **truskawka** | truskawka + bazylia + lody + mleko + miód | **15**
/ **wanilia** | banan + lody waniliowe + mleko | **15**
/ **peanuts** | masło orzechowe + mleczko kokosowe + lody waniliowe + mleko | **17**

ALKOHOLE

WINO kieliszek 125 ml / karafka 0,5L / butelka 0,75
A | **absolutnie przyzwoite** białe/czerwone **12/45/65**
B | **bardzo przyjemne** białe/czerwone **14/50/75**
C | **całkiem wyjątkowe** białe/czerwone **15/55/85**

PROSECCO kieliszek **12** | karafka **45**

PIWO

/ **butelkowe** 0,5 L | **14**
/ **lane** 0,3L **9** | 0,5L | **14**

TOSTY | na pieczywie własnego wypieku

/ **z papryką i bakłażanem** | paprykowy chutney + bakłażan + oliwki + serek śmietankowy | **18**
/ **z boczkiem i awokado** | boczek + sałata rzymska + awokado + cheddar + majonez limonkowy | **22**
/ **z salsiccią** | włoska pikantna wędlina + mozzarella + marynowany karczoch + rukola | **19**
/ **z indykiem** | indyk + pieczona papryka + ser kozi + skórka z cytryny | **22**
/ **z pesto** | pesto + mozzarella + pomidor + oliwki | **19**

DODATKI

/ **musztarda, ketchup, przyprawy** | powiedz nam ile potrzebujesz
/ **jajko extra** | gotowane na życzenie | **3**
/ **porcja boczku** | plastry grillowanego boczku | **5**
/ **frankfurterki** | 2 frankfurterki na ciepło | **5**
/ **mix sałat** | z domowym dressingiem | **5**
/ **awokado** | porcja | **5**
/ **syrop klonowy** | porcja | **5**
/ **nutella** | porcja | **5**
/ **porcja owoców** | **5**
/ **twarożek** | porcja | **5**
/ **koszyk domowego pieczywa** | **1**
/ **masło** | porcja | **1**

ŚNIADANIA



Do grup 10 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

Plac Teatralny 8
50-051 Wrocław
+48 502 575 145
email: opera@dinette.pl
www.dinette.pl

dinette
BISTRO / BAR / BAKERY



Dinette is a place where we share the joy of creative and natural cuisine.

We discover new flavors and enjoy the pleasure of a delicious meal.

Our bread is handcrafted, baked daily at sunrise, with respect to traditional recipes and leaven – the life of sourdough.

The breakfast classics and our house specials fill up the morning menu to celebrate each and every start of the day. At the bistro section our kitchen serves a short, seasonal menu based on local ingredients with a modern twist. Our bar will keep you intrigued with our cocktails and unique bar menu that goes really nicely with a glass of wine.

Feel invited to pop in anytime - alone or with a bunch of friends to enjoy morning coffee or breakfast, light lunch, afternoon snack or relaxed dinner with an evening cocktail.

—

We serve breakfast every day till 12 AM.

From 1 PM we invite you to our bistro and bar.

—

A 10% obligatory service charge will be added to a table of 10 sittings or more.

MENU N°20

SMALLER

- / **goose bouillon with mushrooms** | goose + dried mushrooms + carrots + parsley + marjoram + confit goose gizzards + marjoram oil | **21**
- / **cream of pumpkin and ginger** | roasted pumpkin + ginger + chilli + cardamon + truffle ricotta + pumpkin seeds + pomegranate + coriander oil + chives | **19**
- / **pork cheeks with batter noodles** | braised por cheeks + pork bouillon + tare shoyu + mushroom batter noodles + marinated egg + leek + chives + garlic oil | **24**
- / **octopus with fennel** | octopus carpaccio + fennel + gochujang mayo + orange + dill + coriander + orange dressing | **29**
- / **beetroot buckwheat** | buckwheat + beetroot puree + pickled yellow beetroot + honey pear + dill + buckwheat crisps + goat cream + sunflower seeds | **21**
- / **butternut squash with kale** | roasted butternut squash + chilli + ginger + roasted hazelnuts + lingonberry + basil + kale crisps + lemon zest | **21**

BIGGER

- / **goose with barley grits** | pan fried goose breast + confit goose thigh + barley grits + dried mushrooms + lingonberry + apple + marjoram | **63** *try with the wine we paired for you
- / **pork belly with root vegetables** | braised pork belly + cider + apple juice + carrots + rutabaga + brussel sprouts + parsley root puree + smoked jus + pickled mustard seeds | **39**
- / **beef tongue salad** | braised beef tongue + smoked trout mayo + frisee lettuce + boiled egg + capers + apple + horseradish dressing | **37**
- / **plaiçe à la meunière** | whole plaiçe + butter + lemon + garlic + parsley + cauliflower + onion + cannellini beans + capers | **57**
- / **spaghetti aglio e olio** | fresh spaghetti pasta + cauliflower + cauliflower puree + garlic + chilli + parsley + bread crumbs | **35**
- / **roasted vegetables with goat cheese** | carrots + parsley root + pumpkin + beetroot + balsamic onions + goat cheese mousse + mint pesto + chilli + chicory + fresh herbs + lemon dressing | **34**

SWEET

- / **cardamon and smoked cream** | cardamon cake + apples + plums+ smoked ice cream + spelt crumble + cider and mirabelle plum reduction | **19**
- / **coffee and buckthorn** | coffee and chocolate cake + sunflower sponge + amaretto 'kogel mogel' + cocoa crumble + sea buckthorn and honey ice cream | **19**

SIDES

- / **our home-made bread** - served with olive oil | **5**
- / **a bowl of greens** with classic vinaigrette | **5**

FOR KIDS our chef will be happy to cook whatever young guest prefers (subject to availability) | **15**

BAR PLATES

- / **zucchini with ricotta** | grilled zucchini + fresh herbs + lemon ricotta + pine nuts + olive oil | **17**
- / **aubergine with honey** | browned aubergine + honey + caramelised onion + roasted garlic + almond picada + basil + cumin | **19**
- / **hummus with cauliflower** | hummus + yoghurt + browned cauliflower + zaatar + pomegranate + coriander + mint + parsley + olive oil | **19**
- / **oysters** | fresh oysters served with lemon 1 /3/5/7 | **8/21/35/49**
- / **prawns** | 5 tempura prawns + lime and mint mayo | **24**
- / **cod croquettes** | brandade + béchamel sauce + pancio 1/3/5 | **6/17/28**
- / **śledzik** | matjas herring + potato salad + mayo + capers + onion + leek + caviar | **24**
- / **black pudding** | black pudding + poached egg + apple + marjoram oil + chive | **18**
- / **hearts on toast** | chicken hearts + grilled bread + sauce + mustard + thyme | **17**
- / **foie gras** | foie gras + home-made brioche + truffle + rapeseed oil + chutney | **29**
- / **beef tartare** | beef + miso butter + roasted sesame + chive + toast | **26**
- / **chicken rillettes** | chicken confit + goose fat + thyme + fried hazelnuts + apple and cranberry chutney + tarragon + bread | **23**
- / **pork bao** | homemade bao + braised pork belly + red cabbage + mushroom mayo + chive | **21**

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- 1 pear** | apple + ginger + pear + lime + parsley | **18**
- 2 sea buckthorn** | sea buckthorn + passion fruit + orange + green tea + vanilla | **18**

HOMEMADE LEMONADES

classic / raspberry / ginger / orange / grapefruit | **9**

COLD BEVERAGES

- / **mineral water** | sparkling / still | 0,33L **5** / 0,7L **10**
- / **fresh juice** | orange / grapefruit / mix | **8/15**
- / **coca - cola / coca - cola zero / tonic** | 0,25L **6**

WINTER TEA

- 1 fruit** | fruit berry tea + cloves + anise + orange + honey + lemon | **15**
- 2 black** | english breakfast tea + rosemary + orange + raspberry marmalade | **15**
- 3 mint** | bavarian mint tea + ginger + mint + honey + lemon | **15**
- / **ginger hot water** | ginger + lemon + honey + mint + hot water | **10**

LEAF TEA 400 ml

black **8** | green **9** | jasmine **9** | earl grey **9** | herbal **8** | fruit **8**

COFFEE

espresso **6/9** | espresso macchiato **7/10** | white **11** | flat white **12** | cappuccino **11/13**
caffè latte **11/12** | americano **9** | affogato **10** | frappe **10** | babyccino | **5**

EXTRAS

marmelade / honey / milk **1**

WINE bottle 0,75L / glass 125 ml

SPARKLING

italy | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **85 / 16**

spain | raimat / cava / chardonnay + xarel-lo / brut nature | **95**

france | lanson / champagne / pinot noir + pinot meunier + chardonnay | **310**

WHITE

france | pays d'Oc 2017 / duo des mers / sauvignon + viognier | **80 / 15**

france | pays d'Oc 2016 / marius by michel chapoutier / vermentino | **85**

spain | somontano 2017 / glarima de somos / gewurztraminer + chardonnay | **65 / 13**

spain | rias baixas 2016 / piedra del mar / albarino | **105**

italy | puglia 2017 / domodo / chardonnay | **70**

austria | kamptal DAC 2017 / rabl / grüner veltliner | **115**

germany | 2017 / loosen bros „dr. L“ / riesling | **95**

germany | pfaltz 2017 / villa wolf / pinot gris | **95 / 18**

usa | california manteca 2015 / belle ambiance / chardonnay | **105**

new zeland | marlborough 2017 / lawson's dry hills / sauvignon blanc | **145**

RED

france | burgundy 2016 / henry fessy / gamay noir | **90 / 18** *our favourite wine for goose

france | pays d'Oc 2015 / marius by michel chapoutier / grenache + syrah | **85**

france | pays d'Oc 2017 / duo des mers / merlot + cabernet | **80 / 15**

spain | somontano reserva 2014 / somos / cabernet + syrah + merlot | **120**

spain | rioja reserva 2014 / cerro anon / tempranillo + mazuelo + graciano | **130**

spain | somontano 2017 / glarima de somos / merlot + tempranillo | **65 / 13**

spain | ribera del duero 2016 / la planta / tempranillo | **125**

portugal | fortissimo / touriga nacional + syrah + petit verdot + alicante bouschett | **95**

italy | puglia 2017 / domodo / primitivo | **70**

usa | california manteca 2015 / belle ambiance / cabernet sauvignon | **105**

argentina | mendoza 2016 / alamos / malbec | **95 / 18**

BEER craft brew

/ bottled 0,5L **14**

/ draft 0,3L **9** / 0,5L **14**

/alcohol-free beer | 0,5L **9**

CIDER meli melum | bottle 0,275 L **12** / bottle 0,7 L **35**

DI COCKTAILS

- 1 pear** | gin + italicus di bergamotto + pear + lime | **24**
- 2 sea buckthorn** | vodka + vanilla + sea buckthorn + passion fruit + orange + prosecco | **21**
- 3 apple** | bourbon + burnt butter + cloudy apple juice + maple syrup + lemon + egg white | **19**
- 4 chokeberry** | gin + martini rubino + chokeberry + pineapple + lime + angostura | **21**
- 5 carrot** | whisky + carrot + ginger + agave syrup + lemon + cardamom + pumpkin seed oil | **23**

CLASSIC COCKTAILS

- 1 penicillin** | peaty whisky + lemon + honey and ginger syrup + angostura + egg white | **23**
- 2 manhattan** | bourbon + sweet vermouth + angostura | **18**
- 3 negroni** | gin + sweet vermouth + campari | **19**
- 4 espresso martini** | whisky + coffee liqueur + espresso | **21**
- 5 french 75** | gin + lemon + sugar + prosecco | **19**

WINTER COCKTAILS served hot

- 1 red mulled wine** | red wine + orange + clove + anise + cinnamon + vanilla + dried plum | **15**
- 2 white mulled wine** | white wine + pear + ginger + clove + cardamom + lime | **15**
- 3 hot ananas** | pineapple rum + bourbon + roasted pineapple cordial + lemon + vanilla | **19**
- 4 hot aperol** | bison grass vodka + aperol + green tea + pineapple + lime | **18**
- 5 hot toddy** | whisky + lemon + sugar | **17**

SHOTS / ask at the bar for our choice of spirits

- amaro** | montenegro **15** /ramazotti **13** /averna **15** /jagermeister **12**
- bourbon** | wild turkey 81 **13** /wild turkey 101 **16** /elijah craig 12 yo **24**
- brandy** | metaxa 12* **22** /boulard calvados **24**
- gin** | beefeater **12** /bombay sapphire **16** /langley's **16** /tanqueray no. 10 **25**
- cognac** | bache gabrielsen vs **18** /bache gabrielsen vsop **24** /hennesy vs **24** /hennesy fine de cognac **26**
- liqueur** | cointreau **14** /kahlua **14** /bailey's **11** /malibu **11** /cherry heering **16** /frangelico **14** /strega **16**
/luxardo maraschino **13** /chambord **19** /italicus di bergamotto **25** /st. germain **27**
- polish liquor** | ask for today's choice **19**
- pisco** | alto del carmen reservado **12**
- rum** | doorly's 3 yo **10** /doorly's 5 yo **13** /havana 3 yo **11** /havana 7 yo **15** /gosling's black seal **18**
/kraken **17** /plantation pineapple **19**
- tequila** | espolon blanco **16** /espolon reposado **19** /lunazul blanco **15** /lunazul reposado **17**
- vermouth** | dolin blanc **9** /punt e mes **9** /cinzano rosso **9** /martini bianco **12** /martini rosso **9**
/martini extra dry **12** /martini rubino **11** /martini ambrato **11**
- whisky** | jameson **13** /chivas regal 12 yo **16** /monkey shoulder **19**
- whisky single malt** | silver seal 12 yo **19** /laphroaig 10 yo **25** /glenmorangie original **28**
/glenfiddich 14 yo **30**
- vodka** | baczewski **10** /ostoya **10** /belvedere **19** /bison grass **9**

Good morning at dinette!

Dinette is a place where we share the joy of creative and natural cuisine. We discover new flavors and enjoy the pleasure of delicious meal. Our bread is handcrafted, baked doily at sunrise, with respect to traditional recipes and leaven - the life of sourdough.

The breakfast classics and our house specials fill up the morning menu to celebrate each and every start of the day.

At the bistro section our kitchen serves a short, seasonal menu based on local ingredients with a modern twist.

Our bar will keep you intrigued with our cocktails and unique bar menu.

Feel invited to pop in anytime - alone or with a bunch of friends to enjoy morning coffee or breakfast, light lunch, afternoon snack or relaxed dinner with an evening cocktail.

DI SPECIALS

/ **waffles with eggs and bacon** | 2 fried eggs + bacon + maple syrup | **21**

/ **eggs on toast** | 2 poached eggs + butter bread + grilled bacon + rocket salad + beurre blanc | **21**

/ **black pudding** | home-made black pudding + poached egg + apple + marjoram oil + chives | **18**

/ **blini** | buckwheat blini + lemon gravlax + sour cream + caviar | **26**

/ **foie gras** | foie gras + home-made brioche + chutney + rapeseed oil + truffle | **29**

/ **hummus with millet** | beetroot hummus + millet + seasonal veggies + olive oil + fresh herbs | **19**

/ **hearts on toast** | chicken hearts + grilled bread + mustard + thyme + sauce | **17**

BREAKFAST / from here and there

/ **english breakfast** | fried eggs + bacon + sausages + beans + black pudding + tomato + mushrooms + bread | **23**

/ **swedish** | prawns + radish-dill mayo + lettuce + honey bread + hard-boiled egg + lemon + cucumber | **24**

/ **turkish** | yoghurt + garlic + dill + chilli butter + poached eggs + mint | **18**

/ **american pancakes** | fluffy pancakes + butter + maple syrup + seasonal fruits + bread | **21**

/ **shakshouka** | fried eggs + tomatoes + onions + garlic + chilli + cumin + bread | **19**

/ **croque madame** | toasts + bechamel sauce + ham + cheese + fried eggs + mixed greens | **18**

/ **moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + mint + zathar + mediterranean bread | **21**

/ **italian** | mozzarella cheese + parma ham + italian veggies + pesto + rocket salad + basil | **24**

/ **french toast** | fried butter bread + seasonal fruits + orange zest + mint | **18**

/ **spanish** | omelette + potatoes + onion + bread with tomato | **18**

BAGELS | on home made bread

/ **with egg and spinach** | egg + homemade mayo + butter + chive + spinach | **13**

/ **with cottage cheese** | cottage cheese with herbs + red peppers + rocket salad | **13**

/ **with smoked salmon** | smoked salmon + cream cheese + capers + dill + whole grain mustard | **18**

/ **with parma** | parma ham + tapenade + mozzarella + rocket salad | **17**

/ **with bacon** | grilled bacon + tomato + lettuce + mayo | **15**

EGGS / alone and with company

/ **3 scrambled eggs** with butter + bread | **13**

/ **3 scrambled eggs** with bacon and onion + bread | **15**

/ **fried** | 2 eggs + bacon + bread | **16**

OMELETTES served with mixed greens

/ **with salmon** | eggs + smoked salmon + chives + capers + creme fraiche | **17**

/ **with chorizo** | eggs + chorizo + ricotta + spinach | **17**

/ **with roast peppers** | eggs + roast peppers + goat cream cheese + rocket salad | **17**

/ **with bacon** | eggs + bacon + onion | **15**

/ **with veggies** | eggs + seasonal vegetables | **15**

MORNING SNACKS

/ **granola** | home-made granola + greek yoghurt + seasonal fruits | **11**

/ **chia** | chia seeds + coconut milk + fruit coulis + seasonal fruits | **13**

/ **cottage cheese** | cottage cheese + fresh herbs + mixed greens + tomatoes + herbs + bread | **15**

/ **sweet start** | a selection of our breads + butter + jam + honey + nutella | **13**

/ **waffles with fruits** | 2 waffles + fresh fruits + mint + icing sugar + orange zest | **16**

/ **oatmeal** | oat flakes + milk + fresh fruits + walnuts + marmalade * | **13**

/ **millet** | millet + milk + fresh fruits + + marmalade + coconut * | **13**

* change for coconut milk | **5**

* change for soya / rice / almond milk | **2**

d.

BREAKFAST

TOASTS | on our home-made bread

/ **with peppers and aubergine** | red peppers chutney + aubergine + olives + cream cheese | **18**

/ **with bacon and avocado** | bacon + avocado + cheddar + lime mayo + romaine lettuce | **22**

/ **with salsiccia** | italian spice meat + mozzarella + pickled artichoke + rocket salad | **19**

/ **with turkey** | turkey + roast peppers + goat cottage cheese + lemon zest | **22**

/ **with pesto** | pesto + mozzarella + tomato + olives | **19**

EXTRAS

/ **bread, ketchup, mustard** | just tell us what you need

/ **extra egg** | made the way you like it | **3**

/ **bacon extra** | slices of grilled bacon | **5**

/ **sausages** | 2 hot sausages | **5**

/ **mixed greens** | served with our house dressing | **5**

/ **avocado** portion | **5**

/ **maple syrup** portion | **5**

/ **nutella** portion | **5**

/ **fresh fruits** portion | **5**

/ **cottage cheese** portion | **5**

/ **home made bread** | **1**

/ **butter** portion | **1**

COFFEE

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** |

white coffee **11** | flat white **12** | cappuccino **11/13** |

caffé latte **11/13** | affogato **10** | americano **9** |

chicory coffee **7/9**

LEAF TEA 400 ml / in a tea pot

black **8** | green **9** | jasmine **9** | earl grey **9** |

herbal **8** | fruit **8**

HOT CHOCOLATE small / large

classic **10/15** | mint **10/15** | banana with banana

slices **10/15** | white with pine nuts **10/15** |

coconut **10/15** | raspberry **10/15**

CHAI

classic / vanilla / green tea | **10**

/ marmalade / milk / honey | **1**

/ coconut milk | **3/5**

/ soya milk | **2**

COCKTAILS

/ **go green** | parsley + lemon juice + brown sugar + water | **13**

/ **bloody orange** | beetroot + orange + apple | **14**

/ **pomarang** | mango + banana + orange juice + mint | **16**

/ **go fit** | banana + carrot + orange + apple | **14**

/ **garden party** | parsley root + carrot + apple + honey | **14**

/ **pink rosemary** | strawberry + banana + orange juice + pineapple juice + rosemary | **15**

/ **green detox** | parsley greens + apple + banana + lemon juice | **14**

/ **mangolinas** | raspberry + banana + mango + pineapple juice + lemon juice | **16**

COLD BEVERAGES

/ **home made lemonade** | classic / ginger / orange / grapefruit / raspberry | **9**

/ **water** | sparkling / still 0,33 L / 0,7 L | **5/10**

/ **coca-cola / coca-cola zero** | 0,3 L | **6**

FRESH JUICES small / large

orange / grapefruit / lemon / mix | **8/15**

apple / carrot / beetroot / parsley / mix | **7/13**

SHAKE

/ **mango** | mango + lemon + ice-cream + milk | **15**

/ **strawberry** | strawberries + basil + ice-cream

+ milk + honey | **15**

/ **vanilla** | banana + vanilla ice-cream + milk | **15**

/ **peanuts** | peanuts butter + coconut milk + vanilla

ice-cream + milk | **17**

ALCOHOL

WINE glass 125 ml / carafe 0,5 L / bottle 0,75

A | **absolutely decent** white / red **12/45/65**

B | **boldly pleasant** white / red **14/50/75**

C | **clearly exceptional** white / red **15/55/85**

PROSECCO glass **12** | carafe **45**

CRAFT BEER

/ **bottled** 0,5 L | **14**

/ **craft** 0,3 L **9** | 0,5 L | **14**



A 10% obligatory service charge will be added to a table of 10 sittings or more.

Plac Teatralny 8
50-051 Wrocław
+48 502 575 145
email: opera@dinette.pl
www.dinette.pl