

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 8 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

MENU N°22

PO PIERWSZE MNIJSZE

/ **chowder z mulami** | bulion rybny + świeże mule + śmietana + estragon + puree ziemniaczane + oliwa z oliwek + jarmuż + koper | **21**

/ **zupa cebulowa z bryndzą** | karmelizowana cebula + tymianek + bulion warzywny + kozia bryndza + borówka brusznica + domowe grzanki + estragon | **19**

/ **fasola z burakiem** | mus z fasoli + gotowana fasola + karmelizowana cebula + czosnek + chilli + piklowane buraki + zhoug + sumak + pietruszka + oliwa + chleb orkiszowy | **19**

/ **soczewica z bakłażanem** | czarna soczewica + palony bakłażan + garam masala + chilli + cebula + czosnek + pietruszka + jogurt szafranowy + picada z migdałów | **23**

/ **brandada z dorsza Skrei** | pasta z dorsza skrei + mleko + oliwa z oliwek + por + czosnek + żółtko confit + rosłonka + dressing z yuzu | **26**

/ **risotto z gęsim żółtkiem** | ryż carnaroli + bulion z pieczonej kaczki + mascarpone + masło + gęsi żółtek confit + koperek + pietruszka + oliwa truflowa | **25**

PO DRUGIE WIĘKSZE

*/ **dorsz Skrei z fasolą** | filet z dorsza Skrei + gotowana fasola + bulion dashi + mirin + sake + kiszona marchew + biała rzodkiew + olej z glonów nori + soliród | **48**

*specjalnie dla Ciebie dobraliśmy do niego wino

/ **makrela z kuskus** | smażony filet z makreli + ziołowa chemoula + kuskus + migdały + kiszona cytryna + pomarańcza + granat + oliwki riviera + świeże zioła | **38**

/ **jagnięcina z gnocchi** | ragu z polskiej jagnięciny + soffrito pomidorowe + białe wino + gnocchi + szalwia + mięta + majeranek + skórka pomarańczowa + kakao | **41**

/ **żeberka z soczewicą** | żeberka wieprzowe w miso + czarna soczewica + sake + mirin + sezam + czarna fasola + kiszona kapusta + olej chilli + szczypior | **39**

/ **bataty z komosą ryżową** | pieczone bataty + komosa + awokado + mango + czerwona cebula + grejfrut + sałaty mieszane + cynamon + leche de tigre | **33**

/ **paccheri z radicchio** | świeży makaron paccheri + sos z sałaty radicchio + czerwone wino + regionalny wędzony ser „Pohulanka” + śmietana + orzechy pini | **32**

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **czokolada z burakiem** | ciasto czekoladowe z burakami + mus z mlecznej czekolady + lody z trawy żubrowej + kruszonka orzechowa + andrut z topinamburu + trufla z brusznicy | **19**

/ **cytrusy z jabłkiem** | krem cytrynowy + sorbet jabłkowy + żel z yuzu + piana z miso + suszona marakuja + mleczna kruszonka + olej miętowy | **19**

NA DODATEK

/ **sałaty mieszane** z domowym dressingiem | **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**
- / **patatas bravas** | smażone ziemniaki + majonez czosnkowy + oliwa z oliwek + papryka | **12**
- / **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**
- / **krokiot z dorsza** | brandada + beszamel + panco 1 szt /3 szt /5 szt | **6/17/28**
- / **śledzik** | filet z matjasa + 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**
- / **zimne nóżki na grzance** | nóżka wieprzowa + musztarda + ocef + świeży chrzan + przyprawy + natka pietruszki + chleb orkiszowy | **12**
- / **bao z krabem** | domowa bułka na parze + krab w tempurze + piklowana rzodkiew + chilli mayo + kolendra + sól nori | **26**

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

- 1 gruszka** | gruszka + winogrona + seler + limonka | **18**
- 2 mandarynka** | mandarynka + ananas + wanilia + imbir | **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

hiszpania | rias baixas 2017 / benito santos / albarino | **125 / 22** *nasze ulubione wino do dorsza

polska | wzgórza trzebnickie 2017 / l'opera sol sol / solaris | **120 / 21**

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

portugalia | alentejo 2017 / galodoro branco / vinho verde | **60 / 13**

hiszpania | somontano 2017 / glarima de sommos / gewürztraminer + chardonnay | **65**

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

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

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

izrael | jerusalem hills ellah valley 2015 / vitkin / viognier + colombard + gewürztraminer | **195**

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

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

RÓŻOWE

niemcy | pfaltz 2017 / villa wolf / pinot noir rose | **95 / 18**

CZERWONE

polska | wzgórza trzebnickie 2017 / l'opera triada / cab. cantor + cab. cortis + baron | **120 / 21**

włochy | puglia 2017 / tufarello / nero di troia | **95 / 18**

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

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

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

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

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

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

włochy | puglia 2017 / il pumo / primitivo | **85**

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

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

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** | wódka + st. germain + sauvignon blanc + gruszka + limonka + prosecco | **25**
- 2 **kaki** | irish whiskey + frangelico + kaki + marakuja + syrop klonowy + przyprawy korzenne | **23**
- 3 **pędy sosny** | gin + st. germain + winogrona + cytryna + pędy sosny + białko | **23**
- 4 **mandarynka** | szkocka whisky + mandarynka + ananas + wanilia + imbir + białko | **20**
- 5 **wiśnia** | bourbon + wiśnia + aperol + słodki wermut | **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 | **15**
- 2 **biały grzaniec** | białe wino + gruszka + imbir + goździk + kardamon + limonka | **15**
- 3 **hot ananas** | rum ananasowy + bourbon + kordiał z pieczonego ananasa + 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** /averna **15** /jagermeister **12** /cynar **10** /branca menta **11**
- bourbon** | wild turkey 81 **13** /wild turkey 101 **16** /elijah craig 12 yo **24** /maker's mark **23**
- brandy** | metaxa 12* **22** /boulard calvados **24**
- gin** | beefeater **12** /bombay sapphire **16** /langley's **16** /tanqueray no. 10 **25** /hendrick's **26**
- koniak** | bache gabrielsen vs **18** /bache gabrielsen vsop **24** /hennessy vs **24** /hennessy 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 3yo **10** /doorly's 5yo **13** /havana 3yo **11** /havana 7yo **15** /gosling's black seal **18** /kraken **17** /plantation pineapple **19** /dictator 12yo **25**
- 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** /jameson caskmates **17** /chivas regal 12yo **16** /chivas mizunara **35** /monkey shoulder **19**
- whisky single malt** | silver seal 12yo **19** /laphroaig 10yo **25** /glenmorangie original **28** /glenfiddich 12yo **33** /glenfiddich 15yo **42** /balvenie 12yo **37** /bowmore 12yo **33** /aberlour 12yo **28** /scapa skiren **32** /glenkinchie 12yo **36**
- wódka** | baczewski **10** /ostoya **10** /belvedere **19** /żubrówka **9**

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 8 sittings or more.

MENU N°22

SMALLER

- / **chowder with mussels** | fish bouillon + fresh mussels + cream + tarragon + mashed potatoes + extra virgin olive oil + kale + dill | **21**
- / **onion soup with bryndza cheese** | caramelised onion + thyme + vegetable stock + bryndza goat cheese + lingonberry + homemade croutons + tarragon | **19**
- / **beans with beetroot** | beans mousse + beans + caramelised onion + garlic + chilli + pickled beetroot + zhoug + sumac + parsley + olive oil + spelt bread | **19**
- / **lentils with aubergine** | black lentils + charred aubergine + garam masala + chilli + onion + garlic + parsley + saffron yoghurt + almond picada | **23**
- / **Skrei cod brandade** | Skrei cod paste + milk + olive oil + leek + garlic + confit yolk + lamb's lettuce + yuzu dressing | **26**
- / **goose gizzards risotto** | carnaroli rice + duck bullion + mascarpone + butter + confit goose gizzards + dill + parsley + truffle oil | **25**

BIGGER

- */ **Skrei cod with beans** | Skrei cod fillet + beans + dashi bullion + mirin + sake + sour carrots + daikon + nori oil + sea beans | **48** *try with the wine we paired for you
- / **mackerel with couscous** | fried mackerel + herb chermoula + couscous + almonds + preserved lemon + orange + pomegranate + riviera olives + fresh herbs | **38**
- / **gnocchi with lamb ragu** | polish lamb ragu + tomato soffrito + white wine + gnocchi + sage + mint + marjoram + orange zest + cocoa powder | **41**
- / **ribs with lentils** | pork ribs in miso + black lentils + sake + mirin + sesame + black beans + sour cabbage + chilli oil + chives | **39**
- / **sweet potatoes with quinoa** | roasted sweet potatoes + quinoa + avocado + mango + red onion + grapefruit + mixed leaves + cinnamon + leche de tigre | **33**
- / **radicchio paccheri** | fresh paccheri pasta + radicchio sauce + red wine + local smoked „Pohulanka“ cheese + cream + pine nuts | **32**

SWEET

- / **chocolate with beetroot** | beetroot & chocolate cake + milk chocolate mousse + bison grass ice cream + nut crumble + jerusalem artichoke crisp + lingonberry truffle | **19**
- / **apple and citrus** | lemon cream + apple sorbet + yuzu gel + miso foam + dried passion fruit + milk crumble + mint oil | **19**

SIDES

- / **our home-made bread** - served with olive oil | **5**
- / **a bowl of greens** with house dressing | **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**
- / **patatas bravas** | fried potatoes + garlic mayo + olive oil + peppers | **12**
- / **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 + pancu 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**
- / **pig's trotters on toast** | pig's trotters + mustard + vinegar + fresh horseradish + spices + parsley + spelt bread | **12**
- / **crab bao** | homemade bao + tempura crab + pickled daikon + chilli mayo + koriander + nori | **26**

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- 1 pear** | grapes + celery + pear + lime | **18**
- 2 tangerine** | pineapple + vanilla + tangerine + ginger | **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**
caffé 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

hispania | rias baixas 2017 / benito santos / albarino | **125 / 22** *our favourite wine for cod

poland | trzebnickie hills 2017 / l'opera sol sol / solaris | **120 / 21**

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

portugal | alentejo 2017 / galodoro branco / vinho verde | **60 / 13**

spain | somontano 2017 / glarima de sommos / gewürztraminer + chardonnay | **65**

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

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

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

israel | jerusalem hills ellah valley 2015 / vitkin / viognier + colombard + gewürztraminer | **195**

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

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

ROSE

germany | pfaltz 2017 / villa wolf / pinot noir rose | **95 / 18**

RED

poland | trzebnickie hills 2017 / l'opera / triada | **120 / 21**

italy | puglia 2017 / tufarello / nero di troia | **95 / 18**

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

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

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

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

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

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

italy | puglia 2017 / il pumo / primitivo | **85**

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

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

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** | vodka + st. germain + sauvignon blanc + pear + lime + prosecco | **25**
- 2 **persimmon** | irish whiskey + frangelico + persimmon + passion fruit + maple syrup + spices | **23**
- 3 **pine** | gin + st. germain + grapes + lemon + pine shoots + egg white | **23**
- 4 **tangerine** | scotch whiskey + tangerine + pineapple + vanilla + ginger + egg white | **20**
- 5 **cherry** | bourbon + cherry + aperol + sweet vermouth | **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** /averna **15** /jagermeister **12** /cynar **10** /branca menta **11**
- bourbon** | wild turkey 81 **13** /wild turkey 101 **16** /elijah craig 12 yo **24** /maker's mark **23**
- brandy** | metaxa 12* **22** /boulard calvados **24**
- gin** | beefeater **12** /bombay sapphire **16** /langley's **16** /tanqueray no. 10 **25** /hendrick's **26**
- koniak** | bache gabrielsen vs **18** /bache gabrielsen vsop **24** /hennessy vs **24** /hennessy 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** | ask for today's choice **19**
- pisco** | alto del carmen reservado **12**
- rum** | doorky's 3yo **10** /doorky's 5yo **13** /havana 3yo **11** /havana 7yo **15** /gosling's black seal **18** /kraken **17** /plantation pineapple **19** /dictator 12yo **25**
- 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** /jameson caskmates **17** /chivas regal 12 yo **16** /chivas mizunara **35** /monkey shoulder **19**
- whisky single malt** | silver seal 12yo **19** /laphroaig 10yo **25** /glenmorangie original **28** /glenfiddich 12yo **33** /glenfiddich 15yo **42** /balvenie 12yo **37** /bowmore 12yo **33** /aberlour 12yo **28** /scapa skiren **32** /glenkinchie 12yo **36**
- wódka** | baczewski **10** /ostoya **10** /belvedere **19** /bison grass **9**

Dzień dobry w dinette!

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.

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 parmq** | szynka parmeńska + tapenada + mozzarella + rukola | **17**
/ **z boczkiem** | grillowany boczek + pomidor + sałata + majonez | **15**

JAJKA / samodzielnie i w towarzystwie

/ **jajecznic z 3 jaj** na maśle | **13**
/ **jajecznic 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**

d.
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

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