

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°24

PO PIERWSZE MNIEJSZE

/ **krem z szparagów** | zielone szparagi + bulion warzywny + czosnek + smażone migdały + olej rzepakowy + mięta + szczaw + kalarepa | **19**

/ **chłodnik z botwinki** | botwinka + jogurt + kefir + maślanka + zsiadłe mleko + zakwas z buraka + jajko + puree ziemniaczane + okrasa + gotowane buraki + rzodkiewka | **19**

/ **gzik z ziemniakami** | twaróg + zapiekanka ziemniaczana + śmietana kremówka + czosnek + palone masło + grillowany szczypior + szalotka + rzodkiewka | **21**

/ **makrela z rabarborem** | makrela z grilla + oceł z czarnego bzu + mirin + gotowana rzodkiewka + rabarbar w syropie + werbena cytrynowa + olej z kardamonu | **26**

/ **ozór z botwinką** | gotowany ozór wołowy + botwinka + sok z buraka + jus z kurczaka + młode buraki + świeży chrzan + kwaśna śmietana + koperek | **25**

/ **jajko ze szpinakiem** | jajko na miękko + duszony szpinak + czosnek + zielone szparagi + szczaw + sos holenderski + smażona bułka tarta + chrzan | **24**

PO DRUGIE WIĘKSZE

*/ **risotto z krewetkami** | ryż carnaroli + bulion rybny + zielone szparagi + masło bisque + tatar z krewetek argentyńskich + pistacje + szczypior | **38** *specjalnie dla Ciebie dobraliśmy do niego wino

/ **okoń z kapustą** | smażony fileć z okonia morskiego + kawior z dzikiego łososia + puree ziemniaczane + zielone szparagi + młoda kapusta + sos śmietanowy + koper | **57**

/ **rostbef z warzywami** | smażony rostbef wołowy + pak choi + zielone szparagi + sos sukiyaki + biała rzodkiew + szczypior + piklowany imbir + dressing yuzu + togarashi | **54**

/ **szparagi z bufalą** | gotowane białe szparagi + mozzarella di bufala + maślanka + sok z yuzu + szczaw + liście botwinki + marynowany imbir + melisa | **36**

/ **gnocchi ze szparagami** | włoskie kluski ziemniaczane + białe szparagi + szpinak + pecorino romano + czarny pieprz + śmietanka + skórka z limonki + czosnek niedźwiedzi | **34**

/ **sałatka z wędzonym pstrągiem** | wędzony pstrąg + sałata rzymska + ziemniaki + świeży chrzan + jabłko + rzodkiewka + ziołowy jogurt + jajko + dressing chrzanowy | **36**

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **szczaw z białą czekoladą** | mus z białej czekolady + lody ze szczawiu + gotowany rabarbar + kruszonka drożdżowa + karmelizowana maślanka | **20**

/ **truskawki z migdałem** | ciastko migdałowe + świeże truskawki + andrut truskawkowy + shisho + beza yuzu + wata cukrowa | **20**

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 + świeże zioła + cytrynowa ricotta + orzechy 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 + pancetta 1 szt /3 szt /5 szt | **6/17/28**
- / **bao z krabem** | domowa bułka na parze + krab w tempurze + piklowana rzodkiew + chilli mayo + kolendra + sól nori | **28**
- / **kaszaneczka** | kaszaneczka + 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 | **34**
- / **tatar** | wołowina + masło miso + prażony sezam + szczypiorek + grzanki | **28**
- / **jagnięcina z hummusem** | ragu jagnięce + kumin + kolendra + hummus + granat + zatar + świeża mięta + orzeszki piniowe + skórka z pomarańczy + oliwa | **31**
- / **nduja** | kalabryjska ostra kiełbasa + puree ziemniaczane + smażone jajko + miód | **26**

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

- 1 marakuja** | marakuja + winogrona + zielona herbata + melisa | **18**
- 2 seler** | winogrona + limonka + seler + kolendra | **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 MROŻONE

- 1 klasyczna** | herbata english breakfast + cytryna + cukier + pomarańcza | **15**
- 2 zielona** | herbata grun matinee + cytryna + cukier + grejfrut | **15**
- 3 yerba** | yerba mate + cytryna + cukier | **15**

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**

niemcy | villa wolf / rose sekt / pinot noir / extra dry | **130 / 23**

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

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

BIAŁE

usa | california 2017 / delicato / chardonnay | **110 / 20** *nasze ulubione wino do risotto

austria | kamptal DAC 2017 / rabl / grüner veltliner | **110 / 19**

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

portugalia | alentejo 2017 / galodora branco / vinho verde | **70 / 13**

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

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

hiszpania | somontano 2017 / glarima de sommos / gewürztraminer + chardonnay | **70**

hiszpania | rias baixas 2017 / benito santos / albarino | **125**

włochy | puglia 2017 / domodo / chardonnay | **85**

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

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

RÓŻOWE

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

CZERWONE

francja | burgundy 2017 / henry fessy / gamay noir | **105 / 19**

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 **marakuja** | gin + winho verde + marakuja + winogrona + limonka + melisa | **23**
- 2 **grejfrut** | gin + italicus di bergamotto + limonka + grejfrut + zielona herbata | **25**
- 3 **sezam** | bourbon + amaretto + cytryna + imbir + sezam + białko | **20**
- 4 **seler** | wódka + sauvignon blanc + st. germain + winogrona + seler naciowy | **24**
- 5 **wiśnia** | cherry heering + amaro montenegro + martini rubino + woda gazowana | **26**

KOKTAJLE KLASYKI

- 1 **gimlet** | gin + limonka + cukier | **20**
- 2 **sidecar** | cognac + triple sec + cytryna | **29**
- 3 **negroni** | gin + słodki wermut + campari | **19**
- 4 **pisco sour** | pisco + limonka + cukier + białko | **24**
- 5 **french 75** | gin + cytryna + cukier + prosecco | **21**

KAWY MROŻONE

- 1 **bailey's** | espresso doppio + mleko + likier bailey's | **21**
- 2 **malibu** | espresso doppio + mleko + likier malibu + syrop z prażonego kokosa | **21**

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** /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 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 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** /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°24

SMALLER

/ **cream of asparagus** | green asparagus + vegetable stock + garlic + fried almonds + extra virgin rapeseed oil + mint + sorrel + kohlrabi | **19**

/ **chilled beetroot soup** | beet leaves + yoghurt + buttermilk + sour milk + sour beet juice + egg + mash potato + caramelised onion + boiled beets + radish | **19**

/ **gzik with potato** | cottage cheese + double cream + garlic + potatoes terrine + brown butter + grilled spring onion + shallot + radish | **21**

/ **mackerel with rhubarb** | grilled mackerel fillet + elderflower vinegar + mirin + boiled radish + rhubarb in syrup + lemon verbena + cardamon oil | **26**

/ **tongue with beets** | beef tongue + beet leaves + beetroot juice + chicken jus + young beets + fresh horseradish + sour cream + dill | **25**

/ **egg with spinach** | soft boiled egg + wilted spinach + garlic + green asparagus + sorrel + hollandaise + fried breadcrumbs + horseradish | **24**

BIGGER

*/ **risotto with prawns** | carnaroli rice + fish stock + green asparagus + bisque butter + prawn tartare + pistachio + spring onion | **38** *try with the wine we paired for you

/ **sea-bass with cabbage** | pan-fried sea-bass fillet + mash potato + green asparagus + young cabbage + creamy sauce + wild salmon caviar + dill | **57**

/ **strip-loin with vegetables** | pan-fried strip-loin + sukiyaki sauce + pak choi + green asparagus + white radish + spring onion + ginger + yuzu dressing + togarashi | **54**

/ **asparagus with bufala** | boiled white asparagus + mozzarella di bufala + buttermilk + yuzu juice + sorrel + beet leaves + ginger + lemon balm | **36**

/ **gnocchi with asparagus** | potato gnocchi + white asparagus + baby spinach + pecorino romano + black pepper + cream + lime zest + wild garlic | **34**

/ **smoked trout salad** | smoked trout + romaine lettuce + potato + herb yoghurt + fresh horseradish + apple + radish + egg + horseradish dressing | **36**

SWEET

/ **sorrel with chocolate** | white chocolate mousse + sorrel ice cream + boiled rhubarb + yeast crumble + caramelised buttermilk | **20**

/ **strawberries with almond** | almond sponge + fresh strawberries + yuzu meringue + strawberry tuile + shiso + candy floss | **20**

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 + pancos 1/3/5 | **6/17/28**
- / **crab bao** | homemade bao + tempura crab + pickled daikon + chilli mayo + koriander + nori | **28**
- / **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 | **34**
- / **beef tartare** | beef + miso butter + roasted sesame + chive + toast | **28**
- / **lamb ragu with hummus** | lamb ragu + cumin + coriander + hummus + pomegranate + zatar + fresh mint + pine nuts + orange zest + olive oil | **31**
- / **nduja** | calabrian spicy sausage + mash potatoes + fried poached egg + honey | **26**

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- 1 passion fruit** | passion fruit + grapes + green tea + lemon balm | **18**
- 2 celery** | grapes + lime + celery + coriander | **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**

ICE TEA

- 1 classic** | english breakfast tea + lemon + sugar + orange | **15**
- 2 green** | grun matinee green tea + lemon + sugar + grapefruit | **15**
- 3 yerba** | yerba mate + lemon + sugar | **15**

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

marmalade / honey / milk **1**

WINE bottle 0,75L / glass 125 ml

SPARKLING

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

germany | villa wolf / rose sekt / pinot noir / extra dry | **130 / 23**

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

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

WHITE

usa | california 2017 / delicato / chardonnay | **110 / 20** *our favourite wine for risotto

austria | kamtal DAC 2017 / rabl / grüner veltliner | **110 / 19**

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

portugal | alentejo 2017 / galodoro branco / vinho verde | **70 / 13**

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

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

spain | somontano 2017 / glarima de sommos / gewürztraminer + chardonnay | **70**

hispania | rias baixas 2017 / benito santos / albarino | **125**

italy | puglia 2017 / domodo / chardonnay | **85**

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

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

ROSE

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

RED

france | burgundy 2017 / henry fessy / gamay noir | **105 / 19**

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 **passion fruit** | gin + vinho verde + passion fruit + grapes + lime + lemon balm | **23**
- 2 **grejpfрут** | gin + italicus di bergamotto + lime + grapefruit + green tea | **25**
- 3 **sesame** | bourbon + amaretto + lemon + ginger + sesame + egg white | **20**
- 4 **celery** | vodka + sauvignon blanc + st. germain + grapes + celery | **24**
- 5 **cherry** | cherry heering + amaro montenegro + martini rubino + soda | **26**

CLASSIC COCKTAILS

- 1 **gimlet** | gin + lime + sugar | **20**
- 2 **sidecar** | cognac + triple sec + lemon | **29**
- 3 **negroni** | gin + sweet vermouth + campari | **19**
- 4 **pisco sour** | pisco + lime + sugar + egg white | **24**
- 5 **french 75** | gin + lemon + sugar + prosecco | **21**

ICE COFFEE

- 1 **bailey's** | espresso doppio + milk + bailey's | **21**
- 2 **malibu** | espresso doppio + milk + malibu + roasted coconut syrup | **21**

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** /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** | ask for today's choice **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 12 yo **16** /chivas mizunara **35**
/monkey shoulder **19**
- whisky single malt** | silver seal 12yo **19** /aphroaig 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 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 parmą** | szynka parmeńska + tapenada + mozzarella + rukola | **17**
/ **z boczkiem** | grillowany boczek + pomidor + sałata + majonez | **15**

JAJKA / samodzielnie i w towarzystwie

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

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