

*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°25

### PO PIERWSZE MNIJSZE

/ **gazpacho z jamon** | chłodnik pomidorowy w szklance + domowa grzanka + świeży pomidor + oliwa z oliwek + szynka dojrzewająca Jamon Iberico | **19**

/ **bulion z letnimi warzywami** | warzywny bulion + bób + młoda marchew + groszek + fasolka szparagowa + suszone pomidory + kwiaty kopru + olej lubczykowy | **19**

/ **pomidory z serem kozim** | grillowana focaccia + pomidory koktajlowe + tatar z pomidorów + kapary + ogórek w miodzie + krem z sera koziego + puder z pomidora + kwiaty kopru | **21**

/ **kalmar z ziemniakami** | smażony kalmar + tłuczone ziemniaki + bób + mięta + chilli + suszone pomidory + oliwa z oliwek + bazylia | **26**

/ **pečzotto z bobem** | kasza pečotto + bulion warzywny + zielony groszek + bób + pecorino romano + mięta + kiszona cytryna | **23**

/ **sałatka cezara** | smażony kurczak kukurydziany + sałata rzymska + fasolka szparagowa + marynowane sardynki + grana padano + grzanki + dressing Cezar | **27**

### PO DRUGIE WIĘKSZE

/ **sałatka z pomidorami** | kolorowe polskie pomidorów + bób + fasolka szparagowa + truskawki z czarnym bzem + krem z koziej bryndzy + olej rzepakowy + świeże zioła | **35** \*specjalnie dla Ciebie dobraliśmy do niej wino

/ **dorada z pomidorami** | smażona świeża dorada + pomidorowy winegret + świeże pomidory + kalafior + ogórek w miodzie + kapary + oliwa z oliwek + anchovis | **48**

/ **kaczka z chimichuri** | smażona pierś z kaczki + ziołowy sos chimichuri + duszona młoda marchew + nektarynka confit + kardamon + migdały + morele w cynamonie | **47**

/ **strozapretti z pomidorami** | świeży makaron strozapretti + sos z żółtych pomidorów + domowe suszone pomidory + parmezan + bazylia + mozzarella | **36**

/ **śledź z gzikiem** | śledź smażony w cieście + młode ziemniaki z masłem + gzik + czerwona cebula + szczypiorek + gazpacho z buraka | **29**

/ **żeberka z młodą kapustą** | duszone żeberka wieprzowe + wędzona papryka + musztarda dijon + smażona młoda kapusta + polenta z sepią + demi glace + koperek + ziołowa bułka tarta | **36**

### PO TRZECIE SŁODKIE

/ **truskawki i czarny bez** | chłodnik z pomidorów i truskawek + beza rabarbarowa + dżem truskawkowy + lody z kwiatów bzu + galarełka pomidorowa | **20**

/ **malina z jaśminem** | lody malinowe + mus rabarbarowy + piana z jaśminu + kruszonka z białej czekolady + krem maślany + biszkopt kokosowy | **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 + 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**
- / **gzik z młodymi ziemniakami** | młode ziemniaki + gzik + koperek + szczypiorek + masło | **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**
- / **krokiot z dorsza** | brandada + beszamel + pancio 1 szt /3 szt /5 szt | **6/17/28**
- / **bao z ozorem** | domowa bułka na parze + oźór wołowy + tatar z pomidorów + sałata rzymska + sos cesarz | **26**
- / **kaszaneczka** | kaszaneczka + jajko w koszulce + jabłko + olej majerankowy + szczypiorek | **18**
- / **serca na toście** | kurcze 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**
- / **nduja** | kalabryjska ostra kiełbasa + puree ziemniaczane + smażone jajko + miód | **26**
- / **stek dla dwojga** | antrykot 600g sezonowany 21 dni + młode ziemniaki + pieczona papryka + sos chimichuri + 2 kieliszki Primitivo Il Pumo | **199**

## KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

- 1 truskawka** | truskawka + grejfrut + limonka + mięta | **18**
- 2 ogórek** | ogórek + kwiat bzu + bazylija + limonka + tonic | **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 earl grey + cytryna + cukier + pomarańcza | **15**
- 2 zielona** | herbata grun matinee + cytryna + cukier + grejfrut | **15**
- 3 rooibos** | orange sweet rooibush + 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 **13** | babyccino | **5** | espresso tonic | **15**

## 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**

**niemcy** | pfalz 2017 / villa wolf / pinot gris | **95 / 18** \*nasze ulubione wino do sałatki

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

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

**włochy** | abruzzo 2018 / ulisse / pecorino | **115 / 21**

**austrja** | kauptal DAC 2017 / rabl / grüner veltliner | **110**

**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**

**usa** | california 2017 / delicato / chardonnay | **110**

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

### **RÓŻOWE**

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

**włochy** | abruzzo 2018 / ulisse / merlot + montepluciano | **115**

### **CZERWONE**

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

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

**włochy** | abruzzo 2017 / ulisse / montepulciano | **115 / 21**

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

**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**

**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 **ananas** | rum ananasowy + amaro montenegro + melisa + pomarańcza + limonka | **23**
- 2 **truskawka** | różowe wino + st. germain + truskawka + grejfrut + bazylia + prosecco | **26**
- 3 **marakuja** | pisco + nalewka morelowa + marakuja + limonka + białko | **21**
- 4 **rabarbar** | irlandzka whiskey + aperol + rabarbar + limonka | **24**
- 5 **ogórek** | gin + st. germain + ogórek + limonka + bazylia + tonic | **26**

## DI SPRITZ | 21

- 1 **brzoskwinia** + cointreau + prosecco
- 2 **truskawka** + cinzano rosso + limonka + prosecco
- 3 **pomarańcza** + amaro montenegro + melisa + prosecco
- 4 **kwiat bzu** + st. germain + limonka + mięta + prosecco
- 5 **grejfrut** + aperol + limonka + prosecco

## KAWY MROŻONE

- 1 **bailey's** | espresso doppio + mleko + likier bailey's | **21**
- 2 **malibu** | espresso doppio + mleko + likier malibu | **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°25

### SMALLER

/ **gazpacho with Jamon** | gazpacho in a glass + home made toast + fresh tomato + olive oil + Jamon Iberico | **19**

/ **summer minestrone** | vegetable broth + broad beans + young carrots + green peas + green beans + sun-dried tomatoes + dill flowers + lovage oil | **19**

/ **tomatoes with goat cheese** | grilled focaccia + cherry tomatoes + tomato tartare + capers + cucumber in honey + goat cheese cream + tomatoes powder + dill flowers | **21**

/ **squid steak with potatoes** | fried squid + mash potatoes + broad beans + mint + chilli + sun-dried tomatoes + olive oil + basil | **26**

/ **barley risotto with broad beans** | barley + vegetable broth + green peas + and broad beans + pecorino romano + mint + soured lemon | **23**

/ **caesar salad** | fried corn-fed chicken + romaine lettuce + green beans + marinated sardines + marinated sardines + grana padano + caesar dressing + croutons | **27**

### BIGGER

\*/ **tomato salad** | polish heirloom tomatoes + broad beans + green beans + strawberries with elderflower + goat cheese bryndza + rapeseed oil + fresh herbs | **35** \*try with the wine we paired for you

/ **bream with tomatoes** | pan fried bream + tomato vinaigrette + fresh tomatoes + cauliflower + cucumber in honey + capers + olive oil + anchovies | **48**

/ **duck with chimichuri** | fried duck breast + chimichuri sauce + braised young carrots + nectarine confit + cardamom + almonds + apricot in cinnamon | **47**

/ **strozapretti with tomatoes** | fresh strozapretti pasta + yellow tomatoes sauce + home made sun dried tomatoes + parmesan + basil + mozzarella | **36**

/ **herring with gzik** | buttered herring + new potatoes with butter + gzik + red onion + chives + beetroot gazpacho | **29**

/ **pork ribs with cabbage** | braised pork ribs + smoked pepper + dijon mustard + pan-fried young cabbage + squid ink polenta + demi-glacé + dill + herb bread crumbs | **36**

### SWEET

/ **strawberries and elderflower** | chilled tomato and strawberries soup + rhubarb meringue + strawberry jam + elderflower ice cream + tomato jelly | **20**

/ **raspberries and jasmine** | raspberries ice cream + rhubarb mousse + jasmine foam + white chocolate crumble + butter cream + coconut sponge | **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**
- / **gzik with new potatoes** | new potatoes + gzik + dill + chives + butter | **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**
- / **beef tongue bao** | homemade bao + beef tongue + tomato tartare + romaine lettuce + caesar dressing | **26**
- / **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**
- / **nduja** | calabrian spicy sausage + mash potatoes + fried poached egg + honey | **26**
- / **steak for two** | 21days aged ribeye steak + new potatoes + roasted pepper + chimichuri sauce + 2 glasses of Primitivo Il Pumo | **199**

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- 1 strawberry** | strawberry + grapefruit + lime + mint | **18**
- 2 cucumber** | cucumber + elderflower + basil + lime + tonic | **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 earl grey tea + lemon + sugar + orange | **15**
- 2 green** | grun matinee green tea + lemon + sugar + grapefruit | **15**
- 3 rooibos** | orange sweet rooibush + 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 **13** | babyccino | **5** espresso tonic | **15**

## 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**

**germany** | pfalz 2017 / villa wolf / pinot gris | **95 / 18** \*our favourite wine for the salad

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

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

**italy** | abruzzo 2018 / ulisse / pecorino | **115 / 21**

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

**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**

**usa** | california 2017 / delicato / chardonnay | **110**

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

### **ROSE**

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

**italy** | abruzzo 2018 / ulisse / merlot + montepluciano | **115**

### **RED**

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

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

**italy** | abruzzo 2017 / ulisse / montepulciano | **115 / 21**

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

**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**

**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 pineapple** | pineapple rum + amaro montenegro + lemon balm + orange + lime | **23**
- 2 strawberry** | rose + st. germain + strawberry + grapefruit + basil + prosecco | **26**
- 3 passion fruit** | pisco + apricot liqueur + passion fruit + lime + egg white | **21**
- 4 rhubarb** | irish whiskey + aperol + rhubarb + lime | **24**
- 5 cucumber** | gin + st. germain + cucumber + lime + basil + tonic | **26**

## DI SPRITZ | 21

- 1 peach** + cointreau + prosecco
- 2 strawberry** + cinzano rosso + lime + prosecco
- 3 orange** + amaro montenegro + lemon balm + prosecco
- 4 elderflower** + st. germain + lime + mint + prosecco
- 5 grapefruit** + aperol + lime + prosecco

## ICE COFFEE

- 1 bailey's** | espresso doppio + milk + bailey's | **21**
- 2 malibu** | espresso doppio + milk + malibu | **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** /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 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 parwą** | 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**

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](http://www.dinette.pl)