

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°26

PO PIERWSZE MNIJSZE

/ **chłodnik migdałowy ajo blanco** | chłodnik z migdałów i chleba + czosnek + ocet Jarez + winogrona + melon + koperek + oliwa z oliwek + solone migdały | **19**

/ **zupa z pomidorów malinowych** | pomidory malinowe + maliny + twaróg + kwaśna śmietana + czosnek + pomidory koktajlowe + lubczyk + melisa | **19**

/ **jagnięcina z ogórkiem** | duszona łopatka jagnięca + pancos + ogórek gruntowy + jogurt + kozia bryndza + olej rzepakowy + koperek + szczypiorek + miód + mięta | **29**

/ **kalmar z kukurydzą** | grillowany kalmar + polenta + świeża kukurydza + pomidory + czerwona cebula + kolendra + oliwa z oliwek + sok z limonki + chilli + chipotle | **27**

/ **kuskus z bakłażanem** | kuskus jerozolimski + palony bakłażan + tahini + jogurt + kumin + ogórek + granat + pomidory koktajlowe + arbuz + świeże zioła + oliwa z oliwek | **24**

/ **arbuz z fetą** | świeży arbuz + jogurt grecki + ser feta + pieczona papryka + mięta + miód + oliwa z oliwek + migdały | **21**

PO DRUGIE WIĘKSZE

*/ **panzanella** | pomidory + grillowane warzywa + papryka + bakłażan + cukinia + domowe grzanki z chleba na zakwasie + cebula + oliwa z oliwek + ocet balsamiczny + sos paprykowy | **29**

*specjalnie dla Ciebie dobraliśmy do niej wino

/ **garganelli z papryką** | świeży makaron garganelli + sos z pieczonej papryki + puder z oliwek + pomidory koktajlowe + kapary + szczypior + bazylia | **36**

/ **boczek z warzywami** | smażony boczek + młode ziemniaki + fasolka szparagowa + kurki + świeża szalwia + czerwone sezonowe owoce + wiśniowy sos BBQ | **39**

/ **kurze serca z kurkami** | smażone kurze serca + kasza jęczmienna + kurki na maśle + bulion z kaczki i kurek + ser bursztyń + wiśnie + tymianek cytrynowy | **29**

/ **ceviche frito** | ceviche z okonia morskiego + smażony kalmar + smażone aterynty + sok z limonki + czerwona cebula + chilli + kolendra + sałata lodowa + kukurydza | **35**

/ **pszczoła z pomidorami** | smażony filet z pszczoły + tajski sos z czerwonym curry + mleko kokosowe + smażone pomidory + żółta fasolka szparagowa + ziarna fenkułu + czosnek + estragon | **45**

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **rumianek z miodem** | sernik rumiankowy + lody z młodego wosku pszczelego + beza lawendowa + grysik waniliowy + kruszonka z karmelizowanego miodu | **20**

/ **jabłko z pietruszką** | mus z czarnych jagód + karmelizowane jabłko + lody z natki pietruszki + krem z drożdży + kruszonka z baby drożdżowej + andrut z kaszy manny | **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**
- / **sardynki** | marynowane sardynki + oliwki + natka pietruszki + domowe pieczywo | **12**
- / **krewetki** | 5 krewetek w tempurze + majonez limonkowo-miętowy | **24**
- / **krokiot z dorsza** | brandada + beszamel + panco 1 szt /3 szt /5 szt | **6/17/28**
- / **bao z kalmarem** | bułka na parze + smażony kalmar + ogórek + majonez yuzu + sriracha | **26**
- / **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 | **34**
- / **tatar** | wołowina + masło miso + prażony sezam + szczypiorek+ grzanki | **28**
- / **nduja** | kalabryjska ostra kiełbasa + pomidory koktajlowe + czosnek + pietruszka + focaccia | **26**

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

- 1 arbuz** | arbuz + limonka + bazylija | **18**
- 2 ogórek** | ogórek + kwiat bzu + mięta + limonka + tonic | **18**
- wino bezalkoholowe** | niemcy | rheingau / carl's grapes' herbs / riesling | **12**

DOMOWE LEMONIADY

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

NAPOJE

- / **woda mineralna** | gazowana / niegazowana | 0,33L **5** / 0,7L **10**
- / **świeże soki** | pomarańczowy / grejpfrutowy / 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 + grejpsfrut | **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

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

niemcy | mosel / dr.loosen / riesling | **95 / 18**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RÓŻOWE

włochy | abruzzo 2018 / ulisse / merlot + montepluciano | **115 / 19** *nasze ulubione wino do panzanelli

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 + nalewka morelowa + pomarańcza + limonka + angostura | **25**
- 2 **jęgoda** | pisco + st. germain + jęgoda + cytryna + białko | **23**
- 3 **arbuz** | rum + campari + arbuz + limonka + bazyliia | **21**
- 4 **wiśniia** | pomarańczowyy gin + martini rubino + amaro montenegro + sok wiśniowyy + tonic | **24**
- 5 **pimm's cup** | pimm's + sprite + owoce sezonowe | **19**

DI SPRITZERY | 23

- 1 **brzoskwiniia** + cointreau + prosecco
- 2 **jężyna** + martini bianco + prosecco
- 3 **pomarańcza** + amaro montenegro + melisa + prosecco
- 4 **kwiat bzu** + st. germain + limonka + mięta + prosecco
- 5 **grejpfрут** + 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 **13** /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 **27** /st. germain **25**
- 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 noon.

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°26

SMALLER

/ **ajo blanco** | chilled almond and bread soup + garlic + Jerez vinegar + grapes + melon + dill + olive oil + salted almonds | **19**

/ **tomato soup** | fresh tomato soup + raspberries + cottage cheese + sour cream + garlic + cherry tomatoes + lovage + lemon balm | **19**

/ **lamb with cucumber** | braised lamb shoulder + panco + fresh cucumber + yoghurt + goat bryndza cheese + extra virgin rapeseed oil + chives + honey + mint | **29**

/ **squid steak with corn** | fried squid + polenta + sweetcorn + olive oil + tomatoes + red onion + coriander + olive oil + lime juice + chilli + chipotle | **27**

/ **couscous with aubergine** | israeli couscous + charred aubergine + tahini + yoghurt + cumin + cucumber + pomegranate + cherry tomatoes + watermelon + fresh herbs + olive oil | **24**

/ **watermelon with feta** | watermelon + greek yoghurt + feta cheese + roasted pepper + mint + honey + olive oil + almonds | **21**

BIGGER

*/ **panzanella** | tomatoes + grilled vegetables + red peppers + aubergine + zucchini + home made sour bread croutons + onion + olive oil + balsamico + red pepper sauce | **29**

*try with the wine we paired for you

/ **garganelli with peppers** | fresh garganelli pasta + roasted red pepper sauce + black olives powder + cherry tomatoes + capers + chives + basil | **36**

/ **pork belly with summer vegetables** | pork belly + new potatoes + green beans + chanterelles + sage + red berries + cherry BBQ sauce | **39**

/ **chicken hearts with chanterelles** | fried chicken hearts + barley grits + fried chanterelles + duck & mushroom bouillon + bursztyn cheese + cherries + lemon thyme | **29**

/ **ceviche frito** | sea-bass ceviche + fried squid + fried whitebait + lime juice + red onion + chilli + coriander + iceberg lettuce + sweetcorn | **35**

/ **trout with tomatoes** | fried trout fillet + thai red curry sauce + coconut milk + fried tomatoes + yellow french beans + fennel seeds + garlic + tarragon | **45**

SWEET

/ **chamomile with honey** | chamomile cheesecake + beeswax ice cream + lavender meringue + vanilla farina + caramelised honey crumble | **20**

/ **blueberries and parsley** | blueberries mousse + caramelised blueberries + parsley ice cream + yeast cream + babka crumble + farina tuille | **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**
- / **sardines** | marinated sardines + black olives + parsley + home made bread | **12**
- / **prawns** | 5 tempura prawns + lime and mint mayo | **24**
- / **cod croquettes** | brandade + béchamel sauce + pancos 1/3/5 | **6/17/28**
- / **squid bao** | homemade bao + fried squid + cucumber + yuzu mayo + sriracha | **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** | fried calabrian spicy sausage + cherry tomatoes + garlic + parsley + focaccia | **26**

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

1 watermelon | watermelon + lime + basil | **18**

2 cucumber | cucumber + elderflower + mint + lime + tonic | **18**

alcohol free wine | germany | rheingau / carl's grapes' herbs / riesling | **12**

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

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

germany | mosel / dr.loosen / riesling | **95 / 18**

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

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

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

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

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

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

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

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

italy | abruzzo 2018 / ulisse / merlot + montepluciano | **115 / 19** *our favourite wine for panzanella

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 + apricot liqueur + orange + lime + angostura | **25**
- 2 **blueberry** | pisco + st. germain + blueberry + lemon + egg white | **23**
- 3 **watermelon** | rum + campari + watermelon + lime + basil | **21**
- 4 **cherry** | bloody orange gin + martini rubino + amaro montenegro + cherry juice + tonic | **24**
- 5 **pimm's cup** | pimm's + sprite + seasonal fruits | **19**

DI SPRITZ | 23

- 1 **peach** + cointreau + prosecco
- 2 **blackberry** + martini bianco + 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 **13** /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 **27** /st. germain **25**
- 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, lekkie lunch, popołudniową przekąskę, luźną kolację i wieczorny koktajl.

DI SPECIALS

/ **burger z jajem** | bułka maślana + bekon + sos BBQ + szczypiorek + kwaśna śmietana + awokado + jajko sadzone + chilli | **23**
/ **azjatycki power bowl** | ryż jaśminowy + zielony groszek + boczniak + wędzony łosoś + gotowane jajko + sezonowe warzywa + sos teriyaki + kolendra + sezam + chilli + szalotka | **25**
/ **serca na toście** | kurze serca + grillowane pieczywo + sos + musztarda + tymianek | **17**
/ **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**

ŚNIADANIA / z daleka i bliska
/ **mezze** | humus z czarnuszką + jogurt z czosnkiem i koperkiem + chips z ciecierzycy + pieczona papryka i bakłażan + świeże warzywa + karczochy + domowa pita + oliwa | **23**
/ **marokańskie z jajkiem** | 2 jajka w koszulce + pieczywo + humus + mięta + awokado + zatar | **21**
/ **tureckie** | jogurt + czosnek + koperek + masło chilli + jajka w koszulce + mięta + ciabatta | **18**
/ **szakszuka** | jajka sadzone + pomidory + cebula + czosnek + chilli + pietruszka + kumin + pieczywo | **19**
/ **polskie** | twarożek + świeże zioła + sałata + świeże warzywa + pieczywo | **15**
/ **szwedzkie** | krewetki + majonez chrzanowo-koperkowy + sałata + chleb miodowy + jajko na twardo + cytryna + ogórek | **24**
/ **włoskie** | mozzarella + szynka parmeńska + włoskie warzywa + pesto + rukola + tapenada + pieczywo | **24**
/ **english breakfast** | jajka sadzone + fasolka + boczek + frankfurterki + kaszanka + pomidor + pieczarki + pieczywo | **23**
/ **croque madame** | tosty + beszamel + szynka + ser + jajko sadzone + mix sałat | **18**

BAJGLE | na pieczywie własnego wypieku
/ **z pastą jajeczną** | jajko + domowy majonez + masło + szczypiorek + szpinak | **13**
/ **z twarożkiem** | twarożek z ziołami + papryka + rukola | **13**
/ **ze smalcem z fasoli** | smalec z fasoli + kiszony ogórek + czerwona cebula + natka pietruszki | **13**
/ **z parma** | szynka parmeńska + tapenada + mozzarella + rukola | **17**
/ **z boczkiem** | grillowany boczek + pomidor + sałata + majonez | **15**

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

OMLETY
/ **omlet hiszpański** | omlet + ziemniaki + cebula + pieczywo z wtartym pomidorem + oliwa | **18**
/ **fritatta z warzywami** | sezonowe warzywa + zielony groszek + jajka + ricotta + bazyliowe pesto + focaccia + oliwa | **18**
/ **omlet z łososiem** | jajka + łosoś wędzony + szczypiorek + kapary + creme fraiche + mix sałat | **17**
/ **omlet z chorizo** | jajka + chorizo + ricotta + szpinak + mix sałat | **17**

NA SŁODKO
/ **granola** | domowa granola + jogurt grecki + świeże sezonowe owoce | **11**
/ **koszyk pieczywa na słodko** | domowe pieczywo + masło + konfitura + miód + nutella | **13**
/ **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie + konfitura owocowa | **13***
/ **gofry z owocami** | gofry + owoce sezonowe + mięta + skórka z pomarańczy | **16**
/ **francuskie tosty** | pieczywo maślane + sezonowe owoce + mięta + skórka z pomarańczy | **18**
/ **amerykańskie naleśniki** | puszyste naleśniki + masło + syrop klonowy + owoce | **21**

* zmiana mleka na kokosowe | **5**
* zmiana mleka na roślinne | **2**

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** | zbożowa **8/10**

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

SHAKE

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

PROSECCO

/ **włochy** | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **85/16**
/ **mimoza** | prosecco + sok pomarańczowy | **18**

PIWO rzemieślnicze

/ **butelkowe** 0,5 L | **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**

• Do grup 8 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.
• Rachunek dzielimy maksymalnie na 4 płatności.

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

d.

ŚNIADANIA

codziennie do 12:00

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 + mięta | **22**
/ **z salsiccią** | włoska pikantna wędlina + mozzarella + marynowany karczoch + rukola | **19**
/ **z indykiem** | indyk + pieczona papryka + ser kozi + skórka z cytryny | **22**

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**
/ **warzywa** | porcja | **5**
/ **świeży imbir** | **2**

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 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.

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

/ **egg burger** | bao bun + bacon + BBQ sauce + chives + sour cream + avocado + fried egg + chilli | **23**
/ **asian power bowl** | jasmine rice + green peas + oyster mushroom + smoked salmon + boiled egg + seasonal veggies + teriyaki sauce + coriander + sesame + chilli + spring onion | **25**
/ **hearts on toast** | chicken hearts + grilled bread + mustard + thyme + sauce | **17**
/ **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**

BREAKFAST / from here and there

/ **mezze** | humus with nigella + yoghurt with garlic and dill + chickpeas chips + roasted pepper and aubergine + seasonal veggies + artichokes + home made pita + olive oil | **23**
/ **moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + mint + zathar + mediterranean bread | **21**
/ **turkish** | yoghurt + garlic + dill + chilli butter + poached eggs + mint | **18**
/ **shakshouka** | fried eggs + tomatoes + onions + garlic + chilli + cumin + bread | **19**
/ **polish** | cottage cheese + fresh herbs + mixed greens + tomatoe + bread | **15**
/ **swedish** | prawns + radish-dill mayo + lettuce + honey bread + hard-boiled egg + lemon + cucumber | **24**
/ **italian** | mozzarella cheese + parma ham + italian veggies + pesto + rocket salad + basil | **24**
/ **english breakfast** | fried eggs + bacon + sausages + beans + black pudding + tomato + mushrooms + bread | **23**
/ **croque madame** | toasts + bechamel sauce + ham + cheese + fried eggs + mixed greens | **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 beans** | bean lard + soured cucumber + red onion + parsley greens | **13**
/ **with parma** | parma ham + tapenade + mozzarella + rocket salad | **17**
/ **with bacon** | grilled bacon + tomato + lettuce + mayo | **15**

EGG BASED

/ **3 scrambled eggs** with butter + bread | **13**
/ **3 scrambled eggs** with bacon and onion + bread | **15**
/ **fried** | 2 eggs + bacon + bread | **16**

OMELETTES

/ **spanish omelette** | eggs + potatoes + onion + bread with tomato + oliwa | **18**
/ **fritatta with veggies** | seasonal veggies + green peas + eggs + ricotta + pesto + focaccia + olive oil | **18**
/ **with salmon** | eggs + smoked salmon + chives + capers + creme fraiche | **17**
/ **with chorizo** | eggs + chorizo + ricotta + spinach | **17**

SWEET START

/ **granola** | home-made granola + greek yoghurt + seasonal fruits | **11**
/ **sweet basket** | a selection of our breads + butter + jam + honey + nutella | **13**
/ **oatmeal** | oat flakes + milk + fresh fruits + walnuts + marmalade * | **13**
/ **waffles with fruits** | 2 waffles + fresh fruits + mint + icing sugar + orange zest | **16**
/ **french toast** | fried butter bread + seasonal fruits + orange zest + mint | **18**
/ **american pancakes** | fluffy pancakes + butter + maple syrup + fruits | **21**

* change for coconut milk | **5**

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

COFFEE

espresso **6/9** | espresso macchiato **7/10** | white **11** | flat white **12** | cappuccino **11/13** | caffè latte **11/13** | americano **9** | affogato **10** | frappe **13** | babyccino **5** | chicory coffee **8/10**

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** | 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**

PROSECCO

italy | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **85/16**
/ **mimosa** | prosecco + orange juice | **18**

CRAFT BEER

/ **bottled** 0,5 L | **14**
/ **draught** 0,3 L **9** | 0,5 L | **14**
/ **alcohol-free** 0,5 L | **9**

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 + mint | **22**
/ **with salsiccia** | italian spice meat + mozzarella + pickled artichoke + rocket salad | **19**
/ **with turkey** | turkey + roast peppers + goat cottage cheese + lemon zest | **22**

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**
/ **vegetables** portion | **5**
/ **fresh ginger** | **2**

d.
BREAKFAST
served daily till noon



• A 10% obligatory service charge will be added to groups of 8 and more.
• We don't split one bill to more than 4 payments.

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