

# dinette

## MENU N° 34

### DINETTKI

jedna **5** | trzy **13** | pięć **22** | siedem **30** podawane z domowym pieczywem

- / humus z karmelizowaną cebulą
- / brandada z dorsza z chrzanem i porem
- / pasta z białej fasoli i jabłka z zatarem
- / jagic - syryjski twarożek z ziołami na ostro
- / sery kozie z ekologicznego gospodarstwa w Łomnicy
- / włoskie oliwki
- / hiszpańskie dojrzewające wędliny

### ZUPY

- / **krem z kalarepy i jabłka** | kalarepa + jabłko + wędzony tosoś + szpinak + rzodkiewka + salsa z jabłka, kalarepy i musztardy francuskiej | **14**
- / **zupa z natki pietruszki i koperku** | pietruszka + koperek + mango + pieczony ser kozie + piklowany ogórek + pistacje + sos sojowy + mikro botwinka | **14**

### SALATKI

- / **sałatka z wędzonym pstrągiem** | szpinak + liście botwinki + rosłonka + wędzony pstrąg + groszek cukrowy + ogórek + piklowany seler naciowy + gremolata + dressing pomarańczowy + andrut z buraka + chips z włoskiego chleba | **26**
- / **sałatka z grillowanym kozim serem** | sałatka fryzyjska + pesto z rukoli + grillowany ser kozie + kalarepa + piklowana biała rzodkiew + czarnuszka + chips z czosnku + żel z czerwonego pieprzu + orzech nerkowca + karmelizowana marchew + winegret grejfrutowy | **28**

### PASTY / RISOTTO

- / **tagliatelle z pesto z natki marchewki** | świeży makaron tagliatelle + pesto z natki marchewki + kiszona marchew + kompresowana cukinia + rzodkiewki + biała rzodkiew + liście botwinki + chips z parmezanu | **28**
- / **risotto milano** | ryż carnaroli + szafran + kalafior romanesco + groszek cukrowy + krewetki + oliwa estragonowa + prażony biały sezam + mikro bazylija | **32**

### MIEŚO

- / **kurczak kukurydziany z młodą marchwią** | pierś kurczaka kukurydzianego + kasza pęczak + puree z marchwi + młoda marchew + cebula dymka + fenkuł + groszek cukrowy + orzech nerkowca + liście botwinki | **36**
- / **boczek z masłem orzechowym i chilli** | boczek + puree z młodej marchwi + kolendry + świeży ogórek + masło orzechowe z chilli + chutney jabłkowy z pomarańczą + sezam czarny i biały + mikro bazylija | **38**

### RYBY

- / **sum afrykański z sosem romesco** | sum afrykański + sos romesco + młoda marchew + salsa z papai, ogórka, pietruszki i estragonu + rzodkiewka + ziemia z zielonych oliwek + koperek | **38**
- / **czarniak na puree z selera i jabłka** | filet z czarniaka + puree jabłkowo-selerowe + kasza bulgur + kolorowe mikro marchewki + czerwona piklowana cebula + czarna gorczyca + oliwa lubczykowa + tuille z bisque | **36**

**DLA DZIECI** / kuchnia ugotuje to, na co mały gość ma ochotę | **15**

### DODATKI

- / sałaty mieszane + klasyczny winegret | **5**
- / świeże domowe pieczywo - zapytaj, co dziś upiekliśmy

### DESERY

- / **lody z kwiatów pomarańczy + szkło z buraka** | ciastko razowe + lody z kwiatu pomarańczy + dżem z pomarańczy + szkło z buraczków + kwaśna śmietana + ptasie mleczko z marakui | **15**
- / **ciastko kukurydziane + cytrusowa granita** | ciastko kukurydziane + mus orzechowy + beza lawendowa + pomelo + granita cytrynowo-rozmarynowa | **15**

### KAWA

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** | cappuccino **9,5/11,5** | caffè latte **9,5/11,5**  
affogato **9** | americano **8** | kawa zbożowa **7/9**

### HERBATA

czarna **7** | z mlekiem **8** | z konfiturą **8** | zielona **7** | ziołowa **7** | owocowa **7**

### NAPOJE

- / **koktajle** | **smoothies** | **świeże soki** - zjrzyj na naszą tablicę
- / **napoje zimne** | coca-cola 0,2L **5** | woda mineralna 0,33L **5** / 0,7L **10**
- / **soki tymbark** | pomarańcza, jabłko, porzeczka, pomidor | 0,2L **5**

### WINO

- A** | **absolutnie przyzwoite** białe/czerwone | kieliszek **8** | karafka 0,5L **26**
- B** | **bardzo przyjemne** białe/czerwone | kieliszek **10** | karafka 0,5L **34**
- C** | **całkiem wyjątkowe** białe/czerwone/różowe | kieliszek **12** | karafka 0,5L **39**
- P** | **prosecco** | kieliszek **12** | karafka 0,5L **39**

### PIWO

- / **browar rzemieślniczy** 0,5L **14**

# dinette

## MENU N° 34

### DINETTKI

one **5** | three **13** | five **22** | seven **30** served with our home-made bread

- / hummus with caramelised onion
- / cod brandade with leek and horseradish
- / white beans and apple paste with zathar
- / jagic - spicy syrian cottage cheese with herbs
- / selection of goat cheese from organic farm in Łomnica
- / italian olives
- / spanish cured meats

### SOUPS

- / **cream of kohlrabi and apple** | kohlrabi + apple + smoked salmon + spinach + radish + apple, kohlrabi and french mustard salsa | **14**
- / **cream of parsley greens and dill** | parsley + dill + mango + roast goat cheese + pickled cucumber + pistachio + soya sauce + micro beet leaves | **14**

### SALADS

- / **salad with smoked trout** | spinach + beet leaves + lamb's lettuce + smoked trout + sugar snap peas + cucumber + pickled celery + gremolata + orange dressing + beetroot wafer + italian bread chips | **26**
- / **salad with grilled goat cheese** | frisee lettuce + rocket salad pesto + grilled goat cheese + kohlrabi + pickled daikon + nigella + garlic chips + red pepper gel + cashew nuts + caramelised carrots + grapefruit vinaigrette | **28**

### PASTA / RISOTTO

- / **tagliatelle with carrot greens pesto** | fresh tagliatelle pasta + carrot greens pesto + pickled carrot + compressed zucchini + radish + daikon + beet leaves + parmesan chips | **28**
- / **risotto milano** | carnaroli rice + romanesco cauliflower + sugar snap peas + shrimps + tarragon oil + roasted sesame + micro basil | **32**

### MEAT

- / **corn chicken with young carrot** | corn chicken breast + barley + carrot puree + young carrots + shallots + fennel + sugar snap peas + cashew nuts + beet leaves | **36**
- / **pork belly with peanut butter and chilli** | pork belly + young carrot and coriander puree + cucumber + peanut butter with chilli + apple and orange chutney + white and black sesame + micro basil | **38**

### FISH

- / **african catfish with romesco sauce** | african catfish + romesco sauce + young carrot + papaya, cucumber, parsley and tarragon salsa + radish + green olives + dill | **38**
- / **coley fillet with apple and celeriac puree** | coley fillet + apple and celeriac puree + bulgur + micro carrots + red pickled onion + black mustard seeds + lovage oil + bisque tulle | **36**

**KIDS MENU** / our chef will be happy to cook whatever young guest prefers | **15**

### SIDES

- / our home-made bread - ask for today's choice
- / mixed salad + classic vinaigrette | **5**

### DESSERTS

- / **orange flowers ice cream + beetroot glass** | wholemeal cookie + orange flowers ice cream + orange jam + beetroot glass + sour cream + passion fruit ptasie mleczko | **15**
- / **corn buscuit + lemon and rosemary granita** | corn buscuit + peanut mousse + lavender meringue + pomelo + lemon and rosemary granita | **15**

### COFFEE

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** | cappuccino **9,5/11,5** | caffè latte **9,5/11,5**  
affogato **9** | americano **8** | chicory coffee **7/9**

### TEA

black **7** | with milk **8** | with marmalade **8** | green **7** | herbal **7** | fruit **7**

### COLD DRINKS

- / **shakes | smoothies | freshly squeezed juices** - check our bar board menu
- / **soft drinks** | coca-cola 0,2L **5** | mineral water 0,33L **5** / 0,7L **10**
- / **bottle juices** | orange, apple, blackcurrant, tomato | 0,2L **5**

### WINE

- A** | **absolutely decent** white/red | glass **8** | 0,5L **26**
- B** | **boldly pleasant** white/red | glass **10** | 0,5L **34**
- C** | **clearly exceptional** white/red/rosé | glass **12** | 0,5L **39**
- P** | **prosecco** | glass **12** | 0,5L **39**

### BEER

/ craft brew | **14**



ul. Powstańców Śląskich 95  
53-332 Wrocław / Poland  
sky tower / poziom +1  
tel. + 48 534 207 534

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