

dinette

MENU N° 36

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
- / dżem z chorizo
- / sery kozie z ekologicznego gospodarstwa w Łomnicy
- / włoskie oliwki
- / hiszpańskie dojrzewające wędliny

ZUPY

- / **krem z groszku ze ślimakami** | groszek zielony + ślimaki + kurki + pomidorki koktajlowe + jeżyna + oliwa z oliwek + miód + kwiat kopru | **14**
- / **krem z kukurydzy** | kukurydza + mleczko kokosowo-kolendrowe + groszek + grillowana morela + szczawik zajęczy | **14**

SAŁATKI

- / **sałatka z kolorowych pomidorów i sera koziego** | polskie kolorowe pomidory + grillowany bakłażan + ser kozie + oliwa fenkułowa + bób + orzechy laskowe + mięta + pietruszka + amarantus | **26**
- / **sałatka z morelami i kurkami** | morele + kurki + oliwa bazyliowa + jogurt naturalny + pistacje + jeżyny + chips z parmezanu + polskie pomidory + daktyle + rozszponka | **28**

PASTY / RISOTTO

- / **orkiszotto kukurydziane z mozzarellą bufalą** | kasza orkiszowa + puree z kukurydzy + kurki + bób + kukurydza + mozzarella bufala + rzodkiewka + pistacje + koperek | **26**
- / **cappelletti z królikiem** | cappelletti z królikiem + sos z koziego sera + demi glace z królika + pomidorki koktajlowe + kurki + amarantus + natka pietruszki | **32**

MIĘSO

- / **połędwiczka wieprzowa z kurkami** | połędwiczka wieprzowa sous-vide + młoda kapusta + groszek + kurki + chicche + demi-glace + koperek | **34**
- / **ossobuko z dzika z piklowaną morelą** | ossobuko z dzika + demi-glace + puree z kukurydzy + kukurydza + kurki + bób + morela piklowana w wanilii + mikro mizuna | **38**

RYBY

- / **łosoś z kuskusem jerozolimskim i smażonym żółtkiem** | łosoś + kuskus jerozolimski + śmietana koperkowa + bób + kukurydza + piklowany ogórek gruntowy + malina + smażone żółtko + amarantus | **38**
- / **dorada z polskimi pomidorami i domowym pieczywem** | dorada w całości + wybór polskich pomidorów + płatki migdałów + oliwa extra virgin + domowe pieczywo | **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

- / **mus malinowy** | mus malinowy + granita bazyliowa + ocet balsamiczny + owoce sezonowe + kompresowany arbuz + mikro zioła | **15**
- / **mus z białej czekolady** | mus z białej czekolady + karmelizowany fenkuł + owoce sezonowe + chips mleczny + lody z maślanki + kruszonka czekoladowa | **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° 36

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
- / chorizo jam
- / selection of goat cheese from organic farm in Łomnica
- / italian olives
- / spanish cured meats

SOUPS

- / **cream of green peas with snails** | green peas + snails + chanterelle mushrooms + cherry tomatoes + blackberries + olive oil + honey + fennel flower | **14**
- / **cream of corn** | corn + coconut and coriander milk + green peas + grilled apricot + wood sorrel | **14**

SALADS

- / **heirloom tomatoes and goat cheese** | polish heirloom tomatoes + grilled aubergine + goat cheese + fennel oil + broad beans + hazelnuts + mint + parsley greens + amaranths | **26**
- / **apricot and chanterelle mushrooms** | apricot + chanterelle mushrooms + plain yoghurt + pistachios + blackberries + parmesan chips + polish tomatoes + dates + lamb's lettuce | **28**

PASTA / RISOTTO

- / **corn spelt risotto with mozzarella di bufala** | spelt + corn puree + chanterelle mushrooms + broad beans + corn + mozzarella do bufala + radish + pistachios + dill | **26**
- / **rabbit cappelletti** | rabbit cappelletti + goat cheese sauce + rabbit demi-glace + cherry tomatoes + chanterelle mushrooms + amaranth + parsley greens | **32**

MEAT

- / **pork sirloin with chanterelle mushrooms** | pork sirloin sous-vide + young cabbage + green peas + chanterelle mushrooms + chicche + demi-glace + dill | **34**
- / **boar ossobuco with pickled apricot** | boar ossobuco + demi-glace + corn puree + corn + chanterelle mushrooms + broad beans + vanilla pickled apricot + micro mizuna | **38**

FISH

- / **salmon with couscous and fried yolk** | salmon + couscous + dill cream + broad beans + corn + pickled cucumbers + raspberries + fried yolk + amaranth | **38**
- / **gilt-head bream with polish tomatoes and bread** | fried gilt-head bream + polish tomatoes + almond flakes + extra virgin olive oil + home made bread | **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**

DESERTS

- / **raspberry mousse with basil granita** | raspberry mousse + basil granita + balsamico + seasonal fruits + compressed watermelon + micro herbs | **15**
- / **white chocolate mousse** | white chocolate mousse + caramelised fennel + seasonal fruits + milk chips + buttermilk ice cream + chocolate crumble | **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