

# dinette

## MENU N° 37

### 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 cukinii** | cukinia + zielone curry + ogórek + śmietana chrzanowa + winogrona + oliwa bazyliowa + czarnuszka + mikro mizuna | **14**
- / **krem z kalafiora** | kalafior + kuskus z brokuła + skórka z cytryny + oliwa + figa + olej z pestek dyni + szczawik krwisty | **14**

### SAŁATKI

- / **humus z serem halloumi** | hummus + ser halloumi + patison w curry + winogrona + figa + chips z ciecioriki + zatar + mięta + domowe pieczywo + oliwa | **28**
- / **z boczkiem w cydrze** | boczek duszony w cydrze + sałata rzymska baby + bułka tarta + dressing chrzanowo - miodowy + jajko + domowe pomidory suszone + koperek | **26**

### PASTY / RISOTTO

- / **gnocchi z sezonowymi grzybami** | gnocchi + grzyby sezonowe + śliwka + śmietana + orzech laskowy + palone masło + chips z jarmużu + szalwia | **28**
- / **risotto z ricottą i figą** | ryż carnaroli + pesto bazyliowe + ser ricotta + figa + świeże oregano | **24**

### MIĘSO

- / **kaczka z pieczonymi batatami** | pierś z kaczki sv + pieczone bataty w kminie rzymskim i cynamonie + śliwkowe coulis + kuskus z brokuła i skórki z cytryny + grzyby sezonowe + demi glace + prażone migdały + szczawik krwisty | **38**
- / **policzki wołowe z sezonowymi warzywami** | policzki wołowe + puree z selera i jabłka + cukinia + patison + gruszka + coulis z pieczonej papryki + orzech laskowy + chrzan tarty + szczawik krwisty | **36**

### RYBY

- / **cefał z zielonym puree** | filet z cefala + puree z pietruszki + kafirowy beurre blanc + popcorn z kaparów + domowe suszone pomidory + oliwa bazyliowa + ser ricotta + palony kalafior + pachnotka | **34**
- / **gładzica z puree z kalafiora i palonym masłem** | filet z gładzicy + puree z kalafiora + chutney śliwkowy + bocznik mikołajkowy + palone masło + oliwa estragonowa + liście nasturcji | **32**

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

### DODATKI

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

### DESERY

- / **ciastko tahini z czekoladowym kremem** | ciastko tahini + krem z mlecznej czekolady z anyżkiem + figa marynowana w korzennych przyprawach + chips z pomarańczy + żel cytrynowy | **15**
- / **mus z pieczonego banana** | mus z pieczonego banana + chutney bananowy + lody waniliowe + żel z pieczonej śliwki + chips z mąki krupczatki + puder z pieczonego orzecha laskowego | **15**

### KAWA

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** | cappuccino **10/12** | caffè latte **10/12**  
affogato **9** | americano **9** | kawa zbożowa **7/9**

### HERBATA

czarna **8** | z mlekiem **9** | z konfiturą **9** | zielona **8** | ziołowa **8** | owocowa **8**

### NAPOJE

- / **koktajle** | **smoothies** | **świeże soki** - zjrzyj na naszą tablicę
- / **napoje zimne** | coca-cola 0,2L **6** | 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° 37

### 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 zucchini** | zucchini + green curry + cucumber + horseradish cream + grapes + basil oil + nigella + micro mizuna | **14**
- / **cream of cauliflower** | cauliflower + broccoli coucous + lemon zest + olive + fig + pumpkin seeds oil + bloody sorrel | **14**

### SALADS

- / **hummus with halloumi cheese** | hummus + halloumi cheese + curry patty pan + grapes + fig + chickpeas chips + zathar + mint + homemade bread + olive | **28**
- / **with cider marinated pork belly** | cider marinated pork belly + baby romaine lettuce + bread crumbs + honey and horseradish dressing + egg + dried tomatoes + dill | **26**

### PASTA / RISOTTO

- / **gnocchi with seasonal mushrooms** | gnocchi + seasonal mushrooms + plums + cream + hazelnuts + browned butter + kale chips + sage | **28**
- / **risotto with ricotta and fig** | carnaroli rice + basil pesto + ricotta cheese + fig + fresh oregano | **24**

### MEAT

- / **duck with sweet potatoes** | duck breast sous-vide + cumin and cinnamon roasted sweet potatoes + plums coulis + broccoli and lemon zest couscous + seasonal mushrooms + demi-glace + roasted almonds + bloody sorrel | **38**
- / **beef cheeks with seasonal vegetables** | beef cheeks + apple and celeriac puree + zucchini + patty pan + pear + roster peppers coulis + hazelnuts + fresh horseradish + bloody sorrel | **36**

### FISH

- / **flathead grey mullet fillet with parsley** | flathead grey mullet + parsley puree + kaffir beurre blanc + capers popcorn + dried tomatoes + basil oil + ricotta cheese + burned cauliflower + perilla | **34**
- / **plaice fillet with browned butter** | plaice fillet + cauliflower puree + plum chutney + king trumpet mushroom + browned butter + tarragon oil + nasturtium leaves | **32**

**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

- / **tahini cake with choco creme** | tahini cake + milk chocolate cream with anise + spice marinated fig + orange chips + lemon gel | **15**
- / **roasted banana mousse** | roasted banana mousse + banana chutney + vanilla ice cream + roasted plum gel + wheat flour chips + roasted hazelnuts powder | **15**

### COFFEE

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** | cappuccino **10/12** | caffè latte **10/12**  
affogato **9** | americano **9** | chicory coffee **7/9**

### TEA

black **8** | with milk **9** | with marmalade **9** | green **8** | herbal **8** | fruit **8**

### COLD DRINKS

- / **shakes** | **smoothies** | **freshly squeezed juices** - check our bar board menu
- / **soft drinks** | coca-cola 0,2L **6** | 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**