

# dinette

## MENU N° 38

### 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 pieczonej dyni** | pieczona dynia hokkaido + papryka wędzona + łomnicka śmietana krowia + grejpfrut + orzech laskowy + palone masło + mizuna | **14**
- / **krem z pieczonego buraka** | pieczony burak + mleczko kokosowe + mango + orzech nerkowca + sos sriracha + kolendra | **14**

### SALATKI

- / **pieczone warzywa z musem porowo-serowym** | marchew + pietruszka + brukselka + dynia + mus z pora i młodego sera koziego + piklowany orzech włoski + szpinak + jajko przepiórcze + kumin + pestki dyni + szczawik krwisty | **27**
- / **topinambur, pesto z bazylii i dżem z dyni** | topinambur + ser kozi długo dojrzewający + pesto + cukinia + jabłko + pieczony burak + tymianek + czarnuszka + rukola + dżem z dyni | **26**

### PASTY / RISOTTO

- / **domowe curry z krewetkami** | ryż basmati + mleczko kokosowe + żółta pasta curry + krewetki + dynia + cukinia + groszek + ciecierzycza + ananas + orzechy nerkowca + kolendra | **34**
- / **dyniowe tagliatelle** | tagliatelle + puree z dyni + kiszony burak + ser kamiennogórski + topinambur + orzech włoski + chips z szałwii + olej z pestek dyni + szczawik | **31**

### MIĘSO

- / **kaczka z musztardą gruszkową** | udko z kaczki confit + puree z topinamburu + beluga + palone masło + domowa musztarda gruszkowa + żel z buraka + demi glace + rokitnik + mizuna | **42**
- / **jajko po szkocku** | mielona jagnięcina + jajko + domowa kaszanka + panko + puree z dyni + jabłko + pieczarka portobello + ketchup z suszonej śliwki + demi glace + szczawik krwisty | **38**

### RYBY

- / **łosoś z dyniową kaszą pęczak** | filet z łososia + kasza pęczak + puree z dyni i imbiru + chips z topinamburu + brukselka + chutney śliwkowy + olej z pestek dyni + pestki dyni | **42**
- / **dorsz w bulionie** | połędwica z dorsza + bulion rybno-grzybowy + beluga + pieczona dynia + pieczony burak + grzyby shiitake + sezam + kolendra | **38**

**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

- / **grzyby i jabłko** | mus grzybowy + chrupki z krupczatki + piana z jogurtu naturalnego + gratin jabłkowy + śliwka + kompresowane jabłko | **16**
- / **krem karmelowy** | krem karmelowy + kruszonka kakaowa + karmelizowany jarmuż + sos z orzechów laskowych + lody orzechowo-cytrynowe + mus jabłkowy | **16**

### 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° 38

## 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 roasted pumpkin** | roasted hokkaido pumpkin + smoked peppers + sour cream of Łomnica + grapefruit + hazelnuts + browned butter + mizuna | **14**
- / **cream of roasted beetroot** | roasted beetroot + coconut milk + mango + cashew nuts + sriracha sauce + coriander | **14**

## SALADS

- / **roasted vegetables with leek mousse and goat cheese** | carrots + parsley + brussel sprouts + pumpkin + leek and goat cheese mousse + pickled walnuts + spinach + quail egg + cumin + pumpkin seeds + bloody dock | **27**
- / **jerusalem artichokes, pesto and pumpkin jam** | jerusalem artichoke + goat cheese + pesto + zucchini + apple + roasted beetroot + thyme + nigella + rocket salad + pumpkin jam | **26**

## PASTA / RISOTTO

- / **home made curry with shrimps** | basmati rice + coconut milk + yellow curry paste + shrimps + zucchini + green peas + chickpeas + pineapple + cashew nuts + coriander | **34**
- / **pumpkin tagliatelle** | fresh tagliatelle + pumpkin puree + pickled beetroot + kamiennogórski blue cheese + jerusalem artichokes + walnuts + sage chips + pumpkin seeds oil + woodsorrel | **31**

## MEAT

- / **duck with pear mustard** | confit duck leg + jerusalem artichoke puree + black lentils + browned butter + pear mustard + beetroot gel + demi glace + sea buckthorn + mizuna | **42**
- / **scotch egg** | minced lamb + egg + homemade black pudding + pancos + pumpkin puree + apple + portobello mushroom + dried plums ketchup + demi-glace + bloody dock | **38**

## FISH

- / **salmon with pumpkin barley** | salmon + barley + pumpkin and ginger puree + jerusalem artichoke chips + brussel sprouts + plum chutney + pumpkin seed oil + pumpkin seeds | **42**
- / **cod loin in broth** | cod loin + fish and mushroom broth + black lentils + roasted pumpkin + roasted beetroot + shitake mushrooms + sesame + coriander | **38**

**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

- / **mushrooms and apples** | mushroom mousse + coarse ground flour + yoghurt foam + apple gratin + plum + compressed apple | **16**
- / **caramel cream** | caramel creme + cocoa crumble + caramelised kale + hazelnuts sauce + lemon - hazelnuts ice cream + apple mousse | **16**

## 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**



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

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