

# dinette

## MENU N° 39

### 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 pora i jabłka** | por + jabłko + tymiarkowy kozi twaróg + kiszzone jabłko + chips ze specku + oliwa dyniowa + koperek | **14**
- / **bulion z kaczki** | bulion + rilletes z kaczki + świeży chrzan + szczypior siedmiolatka + cebula piklowana + oliwa lubczykowa | **14**

### SALATKI

- / **sałatka z rostbefem** | rostbef + piklowana marchew + mango + sałata fryzyska + radicchio + komosa ryżowa + karmelizowany orzech włoski + marynowana cebula + dressing sezamowy + sezam | **28**
- / **sałatka z kaszą bulgur i kolorowymi burakami** | kasza bulgur + pieczone kolorowe buraki + chips z lnu + jogurt tahini + marynowane mandarynki + grejfrut + dukkah + domowa pasta harissa | **26**

### PASTY / RISOTTO

- / **carbonara z dojrzewającym podgardlem** | makaron orkiszowy + żółtko kurze + parmezan + chipsy z podgardla + pieczona dynia + oliwa z bazylii + orzech włoski | **34**
- / **pečotto dyniowe z dżemem z chorizo** | kasza pečzak + puree z dyni hokkaido + pieczony burak + pieczona dynia + ser kozie + dżem z chorizo + pestki dyni + chips z marchewki + tymianek + szczawik krwisty | **32**

### MIĘSO

- / **boczek na puree z batatów** | boczek + puree z batatów + mus z jabłka i jałowca + czerwona kapusta SV + demi glace + orzech laskowy | **38**
- / **królik SV ze śliwkowym demi-glace** | skok z królika + puree z czerwonej kapusty + dynia piżmowa + gruszka + topinambur + demi-glace śliwkowy + pistacja + chips z szałwii | **42**

### RYBY

- / **filet z troci z mulami** | filet z troci + veloute z topinamburu i gruszki + mule + dynia hokkaido + brukselka + olej rzepakowy + mikro mizuna | **36**
- / **makrela z kuskusem jerozolimskim** | makrela + puree z buraka + kuskus jerozolimski + piklowane różowe buraki + pieczony złoty burak + orzech laskowy + śmietana chrzanowa + oliwa bazyliowa | **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

- / **ptasie mleczko z pomarańczy** | pieczona pomarańcza + kruszonka z kminu rzymskiego + lody z palonego masła + piana z kardamonu + chips kakaowy + mandarynka | **16**
- / **piernik z konfiturą śliwkową** | piernik + żurawina w jałowcu + sos makowy + krem czekoladowy + konfitura śliwkowa | **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** - zajrzyj 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° 39

## 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 leek and apple** | leek + apple + thyme goat cheese + fermented apple + speck chips + pumpkin olive + dill | **14**
- / **duck broth** | duck stock + duck rilles + fresh horseradish + chives + pickled onions + lovage olive | **14**

## SALADS

- / **roastbeef salad** | roastbeef + pickled carrots + mango + frisee salad + radicchio + quinoa + caramelised walnuts + pickled onions + sesame dressing + sesame seeds | **28**
- / **bulgur with colourful beetroots** | bulgur + roasted colorful beetroots + linen seeds + tahini yoghurt + marinated tangerines + grapefruit + dukkah + homemade harrisa | **26**

## PASTA / RISOTTO

- / **carbonara with guanciale** | spelt chitarra + egg yolk + parmesan + guanciale chips + roasted pumpkin + basil olive + walnuts | **34**
- / **barley risotto with chorizo jam** | barley + hokkaido pumpkin puree + roasted beetroot + roasted pumpkin + goat cheese + chorizo jam + pumpkin seeds + carrots chips + thyme + oxalis | **32**

## MEAT

- / **pork belly with sweet potato puree** | pork belly + sweet potato puree + apple and juniper mousse + red cabbage SV + demi-glace + hazelnuts | **38**
- / **rabbit SV with plum demi-glace** | rabbit leg SV + red cabbage puree + butternut squash + pear + jerusalem artichoke + plum demi-glace + pistacchios + sage chips | **42**

## FISH

- / **bull-trout with mules** | bull-trout fillet + jerusalem artichoke and pear veloute + mules + hokkaido pumpkin + brussel sprouts + rapeseeds oil + micro mizuna | **36**
- / **mackerel with Israeli couscous** | mackerel + beetroot puree + Israeli couscous + pickled pink beetroots + roasted beetroots + hazelnuts + horseradish cream + basil olive | **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

- / **orange birds milk** | roasted orange + cumin crumble + browned butter ice-cream + cardamom foam + cocoa chips + tangerine | **16**
- / **ginger bread with plum marmalade** | ginger bread + juniper cranberry + poppy seeds cream + chocolate cream + plum marmalade | **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**