

# dinette

## MENU N° 40

### 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 selera** | korzeń selera + pesto z pietruszki + ciociorka + piklowana czerwona cebula + ser roquefort + czarnuszka + pieczona gruszka kompresowana w prosecco + szczawik krwisty | **15**
- / **krem z pieczonej papryki** | pieczona papryka + mascarpone + piklowana rzodkiewka + ziemia z oliwki + słonecznik + trybula | **15**

### SALATKI

- / **sałatka z pieczonymi warzywami z adżiką** | marchew + korzeń pietruszki + burak + czerwona cebula + mus z sera koziego + cykorja + adżika + dressing z limonki i chilli + prażone pestki dyni + świeże zioła | **28**
- / **sałatka z kaczką SV** | pierś z kaczki SV + rukola + baby pak choi + seler naciowy + granat + jabłko + orzechy nerkowca + dressing miodowo-imbrowy + sezam | **28**

### PASTY / RISOTTO

- / **risotto pietruszkowe** | ryż risotto + puree z pietruszki + palona cebula + brukselka + burak kompresowany w jabłku + parmezan + orzechy włoskie + coulis paprykowe + ser kozi wędzony + chips z jabłka + oliwa pietruszkowa + mikro jarmuż | **32**
- / **gnocchi z szarpaną jagnięciną** | włoskie gnocchi + duszona łopatka jagnięcia + demi glace + bocznik + palone masło + orzech laskowy + oliwa pietruszkowa + dynia piżmowa + szczawik krwisty | **34**

### MIĘSO

- / **żebro wieprzowe z sosem BBQ** | pieczone żeberka + puree z pieczonego selera + pieczone warzywa + gorczyca + chrzan + orzech laskowy + sos BBQ + oliwa pietruszkowa | **36**
- / **pierś z kaczki z domowym sosem hoisin** | pierś z kaczki + puree z pieczonych batatów + sos hoisin + baby pak choi + mango + granat + dressing limonkowo-sezamowy + mikro jarmuż | **42**

### RYBY

- / **dorsz z soczewicą i sosem pomarańczowym** | polędwica z dorsza + soczewica czerwona + soczewica czarna + palone masło + puree z buraka + dynia piżmowa + sos z pomarańczy + trybula | **38**
- / **gładzica z kaszą pęczak** | filet z gładzicy + kasza pęczak + puree z jabłka + żel z cytryny + burak chioggia + pieczona marchew + szczawik krwisty | **34**

**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

- / **fondant z lodami z rozmarynu** | fondant czekoladowo - orzechowy + toffi imbirowe + pieczony jogurt + mikro jarmuż | **18**
- / **semik cytrusowy na zimno** | sernik + galaretką z marakui + sałatka z cytrusów + pistacje + czarny sezam + sos limonkowy + kolendra | **16**

### KAWA

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** | cappuccino **10/12** | caffè latte **10/12**  
affogato **9** | americano **9** | flat white **12** | 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 | kieliszek **12** | karafka 0,5L **39**
- P** | **prosecco** | kieliszek **12** | karafka 0,5L **39**

### PIWO

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

# dinette

## MENU N° 40

### 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 celeriac** | celeriac + parsley pesto + chickpeas + pickled red onion + roquefort + nigella + prosecco compressed roasted pear + wood sorrel | **15**
- / **cream of roasted peppers** | roasted peppers + mascarpone + pickled raddish + olives + sunflower seeds + chervil | **15**

### SALADS

- / **roasted veggies salad with ajika** | carrot + parsley root + beetroot + red onion + goat cheese mousse + chicory + ajika + lime and chilli dressing + roasted pumpkin seeds + fresh herbs | **28**
- / **with duck breast SV** | duck breast SV + rocket salad + baby pak choi + celery + pomegranate + apple + cashew nuts + honey-ginger dressing + sesame | **28**

### PASTA / RISOTTO

- / **parsley risotto** | risotto rice + parsley puree + burned onions + brussels sprouts + apple compressed beetroot + parmesan + walnuts + peppers coulis + smoked goat cheese + apple chips + parsley oil + mikro kale | **32**
- / **gnocchi pulled lamb** | italian gnocchi + braised lamb shoulder + demi glace + oyster mushroom + browned butter + hazelnuts + parsley oil + squash + wood sorrel | **34**

### MEAT

- / **pork ribs with BBQ sauce** | roasted ribs + celeriac puree + roasted veggies + mustard seeds + horseradish + hazelnuts + BBQ sauce + parsley oil | **36**
- / **duck breast with hoisin sauce** | pan-fried duck breast + sweet potatoes puree + homemade hoisin sauce + baby pak choi + mango + pomegranate + lime-sesame dressing + micro kale | **42**

### FISH

- / **cod with lentils and orange sauce** | cod loin + red and black lentils + browned butter + beetroot puree + squash + orange sauce + chervil | **38**
- / **plaice with barley** | plaice fillet + barley + apple puree + lemon gel + chioggia beetroot + roasted carrots + wood sorrel | **34**

**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

- / **fondant with rosemary ice cream** | chocolate and nuts fondant + ginger toffee + roasted yoghurt + micro kale | **18**
- / **citrus cheesecake** | cheesecake + passion fruit jelly + citrus salad + pistachios + black sesame + lime sauce + coriander | **16**

### COFFEE

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** | cappuccino **10/12** | caffè latte **10/12**  
affogato **9** | americano **9** | flat white **12** | 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 | 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)