

# dinette

## MENU N° 41

### DINETTKI

- jedna **6** | trzy **15** | pięć **25** | siedem **35** 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 kalarepy i jabłka** | kalarepa + jabłko + wędzony twaróg + oliwa pietruszkowa + rzodkiewka + chips z chleba miodowego + nać pietruszki + koperek | **15**
- / **bulion rybny z wędzonym łososiem** | bulion rybny + parfait z wędzonego łososa + konfitowany pomidor koktajlowy + tymiankowa bułka tarta + szczawik krwisty | **15**

### SALATKI

- / **zielona sałatka z czosnkiem niedźwiedzim** | szpinak baby + awokado + ogórek + mus z czosnku niedźwiedziego + kalarepa + szczypiorek + rukiew wodna + mizuna + czarnuszka + dressing miętowy | **28**
- / **sałatka z wędzonym łososiem** | sałata rzymska + wędzony łosoś + jajo przepiórcze + czarny sezam + rzodkiewka + fenkuł + chips z chleba miodowego + dressing miodowo-musztardowy + koperek | **28**

### PASTY / RISOTTO

- / **orkiszotto z zielonym puree z pietruszki** | kasza orkiszowa + puree z pietruszki + młoda marchew + rzodkiewka + kalarepa + pistacje + oliwa pietruszkowa + kielki groszku | **32**
- / **tagliatelle z czosnkiem niedźwiedzim** | tagliatelle + pesto z czosnku niedźwiedziego + czarne oliwki + seler naciowy + rzodkiewka + ser pecorino + cytrynowa bułka tarta + mizuna | **34**

### MIEŚO

- / **połędwiczka wieprzowa z koperkiem** | połędwiczka wieprzowa SV + puree z kalafiora + młoda marchew + piklowana kalarepa + demi glace + olej koperkowy + puder z koperku + świeży koperek | **40**
- / **kurczak kukurydziany z truflowym chicche** | kurczak supreme + chicche z pastą truflową + rukola + fenkuł + palony por z tymiankiem + masło szatwiowe | **42**

### RYBY

- / **sum afrykański z grillowanymi warzywami** | filet z suma afrykańskiego + puree z młodej marchewki + papryka + cukinia + szczypiorek siedmiolatka + kalafior + sezam czarny i biały + piana z parmezanu + olej z marchewki | **38**
- / **barwena z pieczonym fenkułem** | filet z barweny + pieczony fenkuł + mięta + kielki groszku + koperek + nać z marchewki + grapefruit + owoc kaparu + pikada + cytryna konfitowana | **36**

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

### DODATKI

- / sałaty mieszane + klasyczny winegret | **5**
- / świeże domowe pieczywo | porcja **1** / koszyk **2**

### DESERY

- / **ciastko z pieczonej czekolady** | ciasto z pieczonej czekolady + mus z kwaśnej śmietany + lody ze słonego karmelu + krem czekoladowy + popcorn z kaszy gryczanej | **16**
- / **mus kokosowy** | mus kokosowy + granita ananasowa + chips garam masala + olej marchewkowy + skórka z limonki | **16**

### KAWA

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** | cappuccino **11/13** | caffè latte **11/13**  
affogato **10** | americano **9** | flat white **12** | kawa biała **11** | 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**

Do grup 10 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

# dinette

## MENU N° 41

### DINETTKI

one **6** | three **15** | five **25** | seven **35** 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 kohlrabi and apples** | kohlrabi + apples + smoked cottage cheese + parsley olive + radish + honey bread chips + parsley + dill | **15**
- / **fish broth with smoked salmon** | fish broth + smoked salmon parfait + cherry tomatoes confit + thyme bread crumble + wood sorrel | **15**

### SALADS

- / **green salad with wood garlic** | baby spinach + avocado + cucumber + wood garlic mousse + kohlrabi + chive + watercress + mizen + nigella + mint dressing | **28**
- / **salad with smoked salmon** | romaine lettuce + smoked salmon + quail egg + black sesame + radish + fennel + honey bread chips + honey-mustard dressing + dill | **28**

### PASTA / RISOTTO

- / **spelt risotto with parsley puree** | spelt + parsley puree + young carrots + radish + kohlrabi + pistachios | **32**
- / **tagliatelle with wood garlic** | tagliatelle + wood garlic pesto + black olives + celery + radish + pecorino cheese + lemon bread crumble | **34**

### MEAT

- / **pork tenderloin with dill** | pork tenderloin SV + cauliflower puree + young carrots + pickled kohlrabi + demi-glace + dill oil + dill powder + fresh dill | **40**
- / **corn-fed chicken with truffle chicche** | chicken supreme + chicche with truffle paste + rocket salad + fennel + burnt leek with thyme + sage butter | **42**

### FISH

- / **african catfish with grilled vegetables** | african catfish fillet + young carrot puree + peppers + zucchini + spring onion + cauliflower + black and white sesame + parmesan foam + carrot oil | **38**
- / **red mullet with baked fennel** | red mullet fillet + baked fennel + mint + green peas sprouts + dill + carrot greens + grapefruit + capers + pikada + confit lemon | **36**

**KIDS MENU** / our chef will be happy to cook whatever young guest prefers | **15**

### SIDES

- / our home-made bread | portion **1** / basket **2**
- / mixed salad + classic vinaigrette | **5**

### DESERTS

- / **roast chocolate cake** | roast chocolate cake + sour cream mousse + salted caramel ice cream + chocolate cream + buckwheat popcorn | **16**
- / **coconut mousse** | coconut mousse + pineapple granita + garam masala chips + carrot oil + lime zest | **16**

### COFFEE

espresso **6/10** | espresso macchiato **7** | cappuccino **11/13** | caffè latte **11/13**  
affogato **10** | americano **10** | flat white **12** | white coffee **11** | chicory coffee **8/10**

### 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)

A 10% obligatory service charge will be added to any table of 10 sittings or more.