

dinette

MENU N° 42

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 brokuła** | ser kozi marynowany w ziołach + winogrona + salsa z młodego buraka z koperkiem + pistacje + liście botwinki | **15**
- / **krem z zielonych szparagów** | zielone szparagi + łosoś wędzony + palone masło cytrynowe + żel kokosowy + mięta | **15**

SALATKI

- / **sałatka z krewetkami** | szczaw + botwinka + szpinak + rukola + krewetki + majonez limonkowy + oliwa z oliwek + rabarbar sv + pomidor koktajlowy + kolendra | **28**
- / **sałatka z grillowanym serem kozim** | botwinka + szpinak + ogórek + szparagi zielone + grillowany ser kozi + pomarańcze + orzechy włoskie w miodzie + dresing sezamowy + kiełki groszku | **26**

PASTY / RISOTTO

- / **gnocchi szparagowe z indykiem** | gnocchi + indyk + zielone szparagi + rzodkiewka + liście botwinki + amarantus | **32**
- / **czarny makaron z krewetkami** | makaron fusilli nero di seppia + krewetki + botwinka + brokuł + pepperoncino + czosnek + oliwa z oliwek + parmezan + popcorn z kaparów | **34**

MIĘSO

- / **biodrówka jagnięca ze szparagami** | biodrówka jagnięca sv + puree z zielonych szparagów + liście botwinki + zielone szparagi + rzodkiewka + olej koperkowy + żel z rabarbaru + demi glace + amarantus | **54**
- / **schab sous-vide z rabarbarowym chutneyem** | schab sv + veloute z jabłka i jałowca + karmelizowana młoda marchew + zielone szparagi + chutney rabarbarowy + demi glace + botwinka | **38**

RYBY

- / **psstrąg tęczy ze szparagami** | filet z pstrąga + puree z białych szparagów + zielone szparagi + salsa ze szparagów i kalarepy + rzodkiewka + marakuja + szczawik krwisty | **34**
- / **okoń morski z jogurtem tahini** | filet z okonia morskiego + jogurt tahini + kawior z bakłażana + kuskus z brokuła + smażone pomidory koktajlowe + oliwa z oliwek + kolendra | **38**

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 migdałowe z kremem z mlecznej czekolady** | ciastko kruche + krem z pieczonych migdałów + mus z pieczonych migdałów + kruszonka z brioche + lody rabarbarowe + żel z rabarbaru | **16**
- / **pannacotta z białych szparagów** | pannacotta z białych szparagów + piana marchewkowa + kandyzowany szparag + puder z estragonu + natka marchewki | **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, porzeczką, 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° 42

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 broccoli** | herbs marinated goat cheese + grapes + beetroot and dill salsa + pistacchios + beet leaves | **15**
- / **cream of green asparagus** | green asparagus + smoked salmon + browned lemon butter + coconut gel + mint | **15**

SALADS

- / **shrimp salad** | sorrel + beet leaves + spinach + rocket salad + shrimps + lime mayo + olive oil + rhubarb sous-vide + cherry tomatoes + coriander | **28**
- / **grilled goat cheese salad** | beet leaves + spinach + cucumber + green asparagus + grilled goat cheese + orange + honey walnuts + sesame dressing + pea sprouts | **28**

PASTA / RISOTTO

- / **asparagus gnocchi with turkey** | gnocchi + turkey + green asparagus + radish + beet leaves + amaranth | **32**
- / **black pasta with shrimps** | fusilli nero di sepiia + shrimps + beet leaves + broccoli + pepperoncino + garlic + olive oil + parmesan + capers popcorn | **34**

MEAT

- / **lamb leg sous vide with asparagus** | lamb leg sous-vide + green asparagus puree + beet leaves + green asparagus + radish + dill oil + rhubarb gel + demi-glace + amaranth | **54**
- / **pork loin sous-vide with rhubarb chutney** | pork loin + apple and juniper veloute + caramelised young carrots + green asparagus + rhubarb chutney + demi-glace + beet leaves | **38**

FISH

- / **rainbow trout with asparagus** | rainbow trout + white asparagus puree + green asparagus + asparagus and kohlrabi salsa + radish + passion fruit + wood sorrel | **34**
- / **sea bass with tahini yoghurt** | sea bass + tahini yoghurt + aubergine caviar + broccoli couscous + fried cherry tomatoes + olive oil + coriander | **38**

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**

DESSERTS

- / **almonds and milk chocolate** | shortbread cake + roasted almonds cream + roasted almonds mousse + brioche crumble + rhubarb ice cream + rhubarb gel | **16**
- / **white asparagus pannacotta** | white asparagus pannacotta + carrot foam + candied asparagus + tarragon powder + carrot greens | **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

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