



# dinette

**Dinette** to miejsce celebrowania poranków - zarówno tych codziennych w biegu, jak i spokojnych i leniwych początków dni, w których śniadania przeciągają się aż do kolacji.

Tu zawsze pachnie świeżym pieczywem i świeżo parzoną kawą.

Chleb wypiekamy w naszej piekarni **dinette bakery**, według tradycyjnych receptur, na zakwasie.

Śniadaniową klasykę uzupełniamy autorskimi propozycjami dań, idealnych na każdą porę.

Aby smakowały lepiej, dopasowaliśmy do nich kilka naszych ulubionych win i koktajli.

Zapraszamy codziennie - w pojedynkę i z przyjaciółmi na poranną kawę i śniadanie, lekki lunch, popołudniową przekąskę, czy luźną kolację z lampką wina.

—

Wasze ulubione śniadania serwujemy do 14:00, a od godziny 15 zapraszamy nasze ulubione talerzyki, idealne do dzielenia się.

—

Do grup 8-osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

- / **omlet z porem i wędzoną makrelą** | omlet z 2 jaj + wędzona makrela + ser ricotta + por + seler naciowy + czerwona cebula + chrzan + zioła + pieczywo | **19**
- / **marokańskie** | 2 jajka poche+ pieczywo + humus + mięta + awokado + zatar | **25**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + domowa chałka + grillowany boczek + rukola + sos maślany | **25**
- / **szakszuka** | dwa jajka sadzone + pomidory + cebula + czosnek + chilli + kolendra + kumin + pieczywo | **23**
- / **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + gofry + boczek + syrop klonowy | **24**
- / **croque madame** | jajko sadzone + włoska gotowana szynka (prosciutto cotto) + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałaty z domowym dressingiem | **26**
- / **śledź z blinem** | śledź matias + blin pszenno – gryczany + cebulki w occie balsamicznym + chrzan + sos tatarski + zioła | **29**
- / **stir fry z krewetkami** | ryż jaśminowy + krewetki + jajko + pak choi + groszek + szalotka + sezam + sos hoisin + płatki chili + kolendra | **31**
- / **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + boczek + piklowana czerwona cebula + płatki chilli + sałata | **24**
- / **bajgiel z rostbefem** | domowy bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **22**
- / **gofry z owocami** | gofry + owoce sezonowe + coulis owocowe + mięta + orzechy włoskie w karmelu | **22**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie + konfitura | **17**
- / **koszyk pieczywa na słodko** | domowe pieczywo + masło + konfitura + miód | **17**

## **DODATKI**

- / sałaty mieszane z domowym dressingiem | **5**
- / porcja boczku | plastry grillowanego boczku | **5**
- / awokado porcja | **5**
- / jajko extra | z wolnego wybiegu, gotowane na życzenie | **3**
- / syrop klonowy porcja | **5**
- / porcja owoców lub warzyw | **5**
- / twarożek porcja | **5**
- / koszyk domowego pieczywa | **5**
- / masło porcja | **1**
- / świeży imbir | **2**
- / oliwa z oliwek 15 ml | **2**

## NASZE ULUBIONE TALERZYKI

pon-ndz od 15:00

\* do każdego zamówienia 3 talerzyków, karafka 0,25L ROSE w cenie 20 zł

/ **krokiety rybne** | krokiety z wędzonej makreli i ziemniaków + beszamel + panierka panko + ketchup z kiszonej kapusty | 3 szt / **19**

/ **Śledź z chlebem bananowym** | śledź matjas + chleb bananowy z przyprawami korzennymi + jabłko + czerwona cebula + kwaśna śmietana + kruszonka chlebowa z bakaliarniami | **25**

/ **mule z wasabi** | mięso z mały + puree z selera z kaffirem + palony por + picada z prażonych migdałów + puder z wasabi + koperek | **21**

/ **łososz z rosti** | gravlax z łososia + rosti ziemniaczane + pomarańcze + rokitnik + prażony mak + maślanka z pomarańczą + świeże zioła | **25**

/ **marynowane oliwki** | selekcja naszych ulubionych oliwek + domowa focaccia | **13**

/ **sery** | selekcja naszych ulubionych serów + chutney z sezonowych owoców | **25**

/ **ziemniak z twarogiem** | ziemniaki dauphinois ze śliwką suską sechlońską + wędzony twaróg z czosnkiem + kwaśna śmietana + olej ziołowy + majeranek | **16**

/ **papryka z jogurtem** | pikantne papryczki padron + jogurt z tahini + sezam + mięta | **16**

/ **brukselka z palonym masłem** | smażona brukselka + dojrzewający ser Bursztyn + palone masło z szalwią + zioła | **16**

/ **kasza gryczana z bryndzą** | kasza gryczana z suszonymi owocami + bryndza z łomnicy + żurawina + palone masło z szalwią | **24**

/ **kozi ser i gruszka** | kozi ser pleśniowy + gruszka w przyprawach korzennych + rzepak + cykorja + maślanka z truflą + chleb | **24**

/ **tatar** | siekany rostbef wołowy + chipsy ryżowy + wodorosty nori + majonez z miso + szczypiorek + sezam | **27**

/ **ozór i ćwikła** | smażony ozór wołowy + buraczkowa ćwikła z chrzanem + kwaśna śmietana + jus z kurczaka z zakwasem z buraków + zioła | **23**

/ **jagnięcina z jogurtem** | pulpety jagnięco - wieprzowe + puree z suszonych moreli + jogurt tahini + picada z prażonych migdałów + piklowana czerwona cebula + mięta | **29**

/ **boczek z burakami** | długo gotowany boczek wieprzowy + piklowane buraki + salsa verde z majerankiem + popcorn z kaszy gryczanej + jus z kurczaka | **25**

/ domowe pieczywo z masłem smakowym | **7**

\* do każdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

/ **creme brulee z cynamonem** | słodki mus cynamonowy + jabłko + żurawina + karmel | **19**

/ **lody Chefa Arka** | zapytaj jaki smak dzisiaj podajemy | **6**

## **KOKTAJLE**

/ **pomarańco** | mango + banan + sok pomarańczowy + mięta | **17**

/ **green detox** | natka pietruszki + jabłko + banan + sok z cytryny | **16**

/ **mangolinas** | maliny + banan + mango + sok ananasowy + sok z cytryny | **18**

## **DOMOWE LEMONIADY**

klasyczna / malinowa / gruszkowa | **13**

## **ŚWIEŻE SOKI**

pomarańcza / grejpfrut / cytryna / jabłko / marchewka / mix | **9 / 16**

## **NAPOJE ZIMNE**

/ **woda mineralna** | gazowana / niegazowana 0,33 L **5** / 0,7 L **10**

/ **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | 0,25 L | **6**

**HERBATA** liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **12**

czarna | zielona | jaśminowa | earl grey | miętowa | owocowa | rumianek

## **ZIMOWE HERBATY**

/ **czarna** | herbata english breakfast + rozmaryn + pomarańcza + konfitura malinowa | **15**

/ **owocowa** | herbata owoce leśne + goździk + anyż + pomarańcza + cytryna + miód | **15**

/ **miętowa** | herbata bavarian mint + imbir + mięta + miód + cytryna | **15**

matcha | **16**

napar imbirowy | **13**

## **KAWA**

espresso **7/10** | espresso macchiato **8/11** | biała **13** | flat white **15** | cappuccino **13/15**

caffé latte **13/15** | americano **13** | korzenne latte **16** | espresso tonik **15**

babyccino **5** | kawa zbożowa **9/11**

domowe kakao | **9**

## **DODATKI**

konfitura / miód / mleko **1**

/ mleko sojowe lub owsiane | **2** / mleko kokosowe | **5**

**WINO** butelka 0,75 L / karafka 0,5 L / karafka 0,25 L / kieliszek 125 ml

**ROSE** przy zamówieniu 3 talerzyków karafka 0,25 L w cenie 20 zł

**niemcy** | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **95 / 65 / 35 / 18**

**włochy** | apulia 2019 / san marzano tramari rose di / primitivo | **95 / 65 / 35 / 18**

## **MUSUJĄCE**

**włochy** | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 65 / 35 / 18**

**włochy** | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **95 / 65 / 35 / 18**

## **BIAŁE**

**włochy** | abruzzo 2020 / tenuta ulisse / chardonnay / malvasia | **90 / 65 / 35 / 17**

**francja** | langwedocja 2019 / marius / vermentino | **80 / 55 / 30 / 16**

**włochy** | veneto 2017 / corte giara soave / garganega + chardonnay | **90 / 65 / 35 / 17**

**niemcy** | pfalz 2018 / villa wolf / pinot gris | **105 / 70 / 40 / 21**

**polska** | dolny śląsk 2019 / silesian / cuvee | **125 / 85 / 45 / 23**

## **CZERWONE**

**włochy** | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **80 / 55 / 30 / 16**

**portugalia** | douro 2018 / dialogo douro / touriga + tina | **90 / 65 / 35 / 17**

**argentyzna** | mendoza 2020 / alamos / malbec | **85 / 57 / 32 / 18**

**hiszpania** | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **105 / 70 / 40 / 21**

## **ROZGRZEWAJĄCE GRZAŃCE**

/ **czerwony** | czerwone wino + przyprawy + pomarańcza | **20**

/ **biały** | gin + zielona herbata + grapefruit + syrop cukrowy + tymianek | **24**

/ **bursztynowy** | rum + sok ananasowy + cytryna + syrop cukrowy + przyprawy | **23**

**PIWO** rzemieślnicze, z lokalnych browarów

/ **butelkowe** 0,5 L | **15**

/ **piwo bezalkoholowe** 0,5L | **11**



# dinette

**Dinette** is a place where we celebrate mornings - the everyday busy ones, and the lazy quiet beginnings of a day, when breakfast may last till supper.

It's where the aroma of coffee and freshly baked pastries invite you to make yourself comfortable.

Our bread is handcrafted, baked daily at sunrise, with respect to traditional recipes and leaven - the life sourdough.

The breakfast classics and our house specials fill up the morning menu, making each part of the day perfect to visit. Our afternoon section of the menu is seasonal and based on local ingredients with a modern twist.

Some of them make a perfect match with the wine, so we have chosen our favourite bottles for you.

Feel invited to pop in anytime - alone or with a bunch of friends to enjoy morning coffee or breakfast, light lunch, afternoon snack or relaxed dinner with an evening cocktail.

—

We serve breakfast till 2 pm, from 3 pm we invite you for our favourite plates perfect for sharing.

—

A 10% obligatory service charge will be added to a table of 8 sittings or more.



## **FOR A VERY GOOD MORNING - served daily till 2pm**

**/ omelette with leek and smoked mackerel** | 2 egg omelette + smoked mackerel + ricotta cheese + leek + celery + red onion + horseradish + herbs + bread | **19**

**/ moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + mint + zathar + bread | **25**

**/ eggs on toast** | 2 poached eggs + home made challah + grilled bacon + rocket salad + beurre blanc | **25**

**/ shakshouka** | 2 fried eggs + tomatoes + onions + garlic + chilli + coriander + cumin + grilled bread | **23**

**/ waffles with eggs and bacon** | waffle + 2 fried eggs + bacon + maple syrup | **24**

**/ croque madame** | fried egg + Italian cooked ham + cheddar cheese + béchamel + toasted bread + lettuce with our dressing | **26**

**/ herring and blini** | matjas herring+ wheat and buckwheat blini + onion in balsamic vinegar + horseradish + tartar sauce + herbs | **29**

**/ stir fry with prawns** | jasmine rice + prawns + egg + pak choi + peas + shallots + sesame + hoisin sauce + chili flakes + coriander | **31**

**/ bagel with omelette** | bagel + 2 eggs omelette + bacon + pickled red onion + chilli flakes + lettuce | **24**

**/ bagel with roast beef** | bagel + our house roast beef + mayo + french mustard + lettuce + honey + pickled red onions | **22**

**/ waffle with fruits** | waffle + fresh fruits + fruit coulis + mint + caramelised walnuts | **22**

**/ oatmeal** | oat flakes + milk + fresh fruits + walnuts + fruit coulis | **17**

**/ home made sweet bread** | bread + butter + jam + honey | **17**

## **EXTRAS**

**/ mixed greens** | served with our house dressing | **5**

**/ extra egg** | made the way you like it | **3**

**/ bacon extra** | slices of grilled bacon | **5**

**/ avocado portion** | **5**

**/ maple syrup portion** | **5**

**/ fresh fruits or veggies portion** | **5**

**/ cottage cheese portion** | **5**

**/ home made bread** | **5**

**/ butter portion** | **1**

**/ fresh ginger** | **2**

**/ extra virgin olive oil 15 ml** | **2**

## OUR FAVOURITE PLATES

mon-sun from 3 pm

\* with each set of 3 plates you can get 0,25L ROSE for 20 zł

/ **fish croquettes** | croquettes made of smoked mackerel and potatoes + béchamel + panko coating + pickled cucumber sauce | **3 pcs / 19**

/ **herring with banana bread** | herring matjas + banana bread with spices + apple + red onion + sour cream + bread crumble with dried fruits and nuts | **25**

/ **wasabi mussels** | clam meat + celery puree with kaffir + roasted leek + roasted almond picada + wasabi powder + horseradish + dill | **21**

/ **salmon rosti** | salmon gravlax + potato rosti + oranges + sea buckthorn + roasted poppy seeds + buttermilk with orange + fresh herbs | **25**

/ **marinated olives** | selection of our favourite olives + home made focaccia | **13**

/ **cheese** | selection of our favourite cheeses + seasonal fruit chutney | **25**

/ **potato with cottage cheese** | Dauphinois potatoes with Suska Sechlońska plum + smoked cottage cheese with garlic + sour cream + herbal oil + marjoram | **16**

/ peppers with yoghurt | spicy padron peppers + yogurt with tahin + sesame + mint | **16**

/ **brussel sprouts with brown butter** | fried brussel sprouts + matured bursztyn cheese + brown butter with sage + fresh herbs | **16**

/ **buckwheat with sheep cheese** | buckwheat with dried fruit + cheese from Łomnica + cranberry + roasted sage butter | **24**

/ **goat cheese with pear** | goat cheese + ground spiced pear + toasted rapeseeds + chicory + truffle buttermilk + bread | **24**

/ **tartar** | chopped roastbeef + rice chips + nori + miso mayo + chives + sesame seeds | **27**

/ **tongue and beetroot** | fried beef tongue + beetroot beetroot with horseradish + sour cream + chicken jus with beetroot leaven + herbs | **23**

/ **lamb with yoghurt** | lamb and pork balls + dried apricot puree + yogurt with tahini paste + roasted almond picada + pickled red onion + mint | **29**

/ **bacon with beetroot** | long-cooked pork bacon + pickled beetroot + salsa verde with marjoram + chicken jus + buckwheat popcorn | **25**

/ homemade bread with flavoured butter | **7**

\* with each 5 plates, free bread and butter

/ **creme brulee with cinnamon** | sweet cinnamon mousse + apple + cranberry + caramel | **19**

/ **Chef Arek's ice cream** | ask our waiting staff about today's flavour | **6**

## COCKTAILS

/ **pomarango** | mango + banana + orange juice + mint | **17**

/ **green detox** | parsley green + apple + banana + lemon juice | **16**

/ **mangolinas** | raspberries + banana + mango + pineapple juice + lemon juice | **18**

## HOME MADE LEMONADES

classic / raspberry / pear | **13**

## FRESH FRUITS

orange / grapefruit / lemon / apple / carrot / mix | **9 / 16**

## SOFTS

/ **mineral water** | sparkling / still 0,33 L **5** / 0,7 L **10**

/ **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | 0,25 L | **6**

**TEA** leaf, in a 400 ml pot | **12**

black | green | jasmine | earl grey | mint | fruit | herbal

## WINTER TEA

/ **black** | english breakfast tea + rosemary + orange + raspberry jam | **15**

/ **fruity** | tea forest fruit + clove + anise + orange + lemon + honey | **15**

/ **mint** | bavarian mint tea + ginger + mint + honey + lemon | **15**

matcha | **16**

ginger infusion | **13**

## COFFEE

espresso **7/10** | espresso macchiato **8/11** | white **13** | flat white **15** | cappuccino **13/15**

caffé latte **13/15** | americano **13** | indian spice latte **16** | espresso tonik **15**

babyccino **5** | grain coffee **9/11**

**cocoa** | **9**

## EXTRAS

jam / honey / milk | **11**

/ soy / oat milk | **2** / coconut milk | **5**

**WINE** bottle 0,75 L / carafe 0,5 L / carafe 0,25 L / glass 125 ml

**ROSE** with each set of 3 plates you can get 0,25L ROSE for 20 zł

**germany** | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **95 / 65 / 35 / 18**

**italy** | apulia 2019 / san marzano tramari rose di / primitivo | **95 / 65 / 35 / 18**

## **SPARKLING**

**italy** | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 65 / 35 / 18**

**italy** | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **95 / 65 / 35 / 18**

## **WHITE**

**italy** | abruzzo 2020 / tenuta ulisse / chardonnay / malvasia | **90 / 65 / 35 / 17**

**france** | languedoc 2019 / marius / vermentino | **80 / 55 / 30 / 16**

**italy** | veneto 2017 / corte giara soave / garganega + chardonnay | **90 / 65 / 35 / 17**

**germany** | pfalz 2018 / villa wolf / pinot gris | **105 / 70 / 40 / 21**

**poland** | lower silesia 2019 / silesian / cuvee | **125 / 85 / 45 / 23**

## **RED**

**italy** | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **80 / 55 / 30 / 16**

**portugal** | douro 2018 / dialogo douro / touriga + fina | **90 / 65 / 35 / 17**

**argentina** | mendoza 2020 / alamos / malbec | **85 / 57 / 32 / 18**

**spain** | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **105 / 70 / 40 / 21**

## **WARMING DRINKS**

/ **red mulled wine** | red wine + spices + orange | **20**

/ **white hot cocktail** | gin + green tea + grapefruit + sugar syrup + thyme | **24**

/ **amber hot cocktail** | rum + pineapple juice + lemon + sugar syrup + spices | **23**

**BEER** craft, from local breweries

/ **bottled** 0,5 L | **15**

/ **non-alcohol beer** 0,5L | **11**