



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.

NA DZIEŃ DOBRY - podajemy codziennie do 14:00

/ **omlet z pomidorami** | omlet z 2 jaj + pomidory concasse + jalapeno + mięta + koperek + pieczywo | **19**

/ **marokańskie** | 2 jajka w koszulce + 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**

/ **jogurt z pomidorami** | kolorowe pomidory + 2 jajka w koszulce + jogurt z czosnkiem + olej z chilli + świeże zioła + pieczywo | **25**

/ **krewetki z awokado** | krewetki koktajlowe + pasta z awokado + pomidory + jajko w koszulce + olej chilli + kolendra + domowa chałka | **31**

/ **grzyby w śmietanie** | leśne grzyby + jajko w koszulce + pieczywo + sos veloute + dojrzewający ser Bursztyn + jeżyny + estragon + koperek | **29**

/ **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

sob-ndz od 14:00 / pon-pt od 15:00

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

/ **ostrygi** | świeże ostrygi Fine de Claire + cytryna | 1 szt / 3 szt / 5 szt | **11 / 31 / 47**

/ **krokiety rybne** | krokiety z wędzonego łososia i ziemniaków + domowy sos tatarski
1 szt / 3 szt / 5 szt | **9 / 24 / 35**

/ **krewetki z chimichurri** | krewetki z patelni (5szt) + chimichurri + pieczona papryka
+ czerwona cebula + piklowane chilli + chipsy z czosnku + świeże zioła | **29**

/ **makrela z bakłażanem** | filet z makreli (70g) + pieczona papryka + karmelizowana
cebula + palony bakłażan + picada z migdałów + papryczki padron
+ natka pietruszki | **26**

/ **hiszpańskie oliwki** | selekcja naszych ulubionych oliwek (80g) + domowa focaccia | **13**

/ **sery** | selekcja naszych ulubionych serów (100g) + chutney z sezonowych owoców | **25**

/ **frytki z serem** | domowe frytki + dojrzewający ser Bursztyn + szczypiorek | **13**

/ **kukurydza z chipotle** | palona kukurydza + masło z chipotle + płatki chilli + kolendra | **10**

/ **humus z warzywami** | humus + sezonowe warzywa + shimeji + chrupiące chilli
+ sumak + olej ziołowy + koperek | **21**

/ **papryka z fetą** | smażone papryczki padron + kwaśna śmietana z fetą + szczypiorek | **16**

/ **grzyby w śmietanie** | leśne grzyby + jajko w koszulce + pieczywo + sos veloute
+ dojrzewający ser Bursztyn + jeżyny + estragon + koperek | **29**

/ **kozi ser z figą** | kozi ser pleśniowy (80g) + figa + winogrona + picada z prażonych
migdałów + chleb + mięta + koperek | **21**

/ **tatar** | siekany rostbef wołowy (100g) + chipsy ryżowy + wodorosty nori + majonez z
miso + szczypiorek + sezam | **27**

/ **ozór z grzybami** | wolno gotowany ozór wołowy (50g) + blin pszenno - gryczany +
leśne grzyby + jeżyny + sos tatarski + chrzan + świeże zioła | **26**

/ **wołowina z salsą verde** | marynowany rostbef wołowy (60g) + salsa verde z natką
pietruszki + szczypiorek | **21**

/ **policzki z kapustą** | wolno gotowane policzki wieprzowe (80g) + kapusta z palonym
masłem i miso + salsa z jabłek i musztardy francuskiej | **19**

/ **chorizo i szpinak** | smażone chorizo (70g) + cydr + szpinak + chipsy z czosnku + chleb | **19**
/ domowe pieczywo z masłem smakowym | **7**

* do każdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

/ **creme brulee z wiśniami** | budyń z wanilią + wiśnia + karmelizowany cukier trzcinowy | **19**

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

KOKTAJLE

/ **pomarango** | 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 / pomarańczowa / malinowa | **13**

HERBATY MROŻONE

/ **rooibos** | herbata rooibos + brzoskwinia + cytryna + mięta + cukier | **15**

/ **czarna** | herbata english breakfast + malina + cytryna + mięta + cukier | **15**

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 | **11**

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

KAWA

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

caffé latte **13/15** | americano **13** | affogato **12** | frappe **15** | espresso tonic **15**

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

domowe kakao | **9**

DODATKI

konfitura / miód / mleko **1**

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

woda karafka 0,5 L | woda filtrowana + mięta + cytryna | **5**

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

ROSE

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

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

MUSUJĄCE

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

włochy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 65 / 35 / 18**

BIAŁE

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**

KOKTAJLE

/ **mimoza** | prosecco spumante + sok pomarańczowy | **18**

/ **aperol spritz** | aperol + prosecco spumante + woda gazowana + pomarańcza | **27**

/ **cuba libre** | rum havana club + coca cola + limonka | **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 tomatoes** | 2 eggs + concasse tomatoes + jalapeno + mint + dill + home made 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**

/ **yoghurt with tomatoes** | colored tomatoes + 2 poached eggs + yogurt with garlic + chilli oil + fresh herbs + home made bread | **25**

/ **prawns with avocado** | cocktail shrimps + avocado paste + tomatoes + poached egg + chilli oil + coriander + challah | **31**

mushrooms in cream | forest mushrooms + poached egg + bread + veloute sauce + matured Bursztyn cheese + blackberries + tarragon + dill | **29**

/ **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 | **21**

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

/ **home made sweet brad** | 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

sat-sun from 2 pm / mon-fri from 3 pm

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

/ **oysters** | fresh oysters Fine de Claire + lemon | 1 pcs / 3 pcs / 5 pcs | **11 / 35 / 47**

/ **fish croquettes** | smoked salmon and potato croquettes + tartar sauce

1 pcs / 3 pcs / 5 pcs | **9 / 24 / 35**

/ **chimichurri shrimps** | fried shrimps (5 pcs) + chimichurri + roasted peppers + red onion + pickled chilli + garlic chips + fresh herbs | **29**

/ **mackerel and aubergine** | mackerel fillet (70g) + roasted peppers + caramelised onion + burned aubergine + almond picada picada + padron peppers + parsley green | **26**

/ **spanish olives** | selection of our favourite olives (80g) + home made focaccia | **13**

/ **cheese** | selection of our favourite cheeses (100g) + seasonal fruit chutney | **25**

/ **chips and cheese** | homemade chips + matured Bursztyn cheese + chives | **13**

/ **chipotle corn** | chipotle butter + chilli flakes + coriander | **10**

/ **hummus with veggies** | hummus + seasonal veggies + shimeji + crispy chilli + sumak + herbal oil + dill | **21**

/ **peppers with feta** | fried padron peppers + sour cream with feta cheese + chives | **16**

/ **mushrooms in cream** | forest mushrooms + poached egg + bread + veloute sauce + matured Bursztyn cheese + blackberries + tarragon + dill | **29**

/ **goat cheese with fig** | goat cheese (80g) + fig + grapes + roasted almonds picada + bread + mint + dill | **21**

/ **tartar** | chopped rostbeef (100g) + rice chips + nori + miso mayo + chives + sesame seeds | **27**

/ **beef tongue with forest mushrooms** | slow-cooked beef tongue (50g) + buckwheat blini + forest mushrooms + blackberries + tartar sauce + fresh herbs | **26**

/ **beef with salsa verde** | marinated roast beef (60g) + salsa verde with parsley greens + chives | **21**

/ **cheeks with cabbage** | slow cooked pork cheeks (80g) + cabbage with browned butter and miso + apple and french mustard salsa | **19**

/ **chorizo with spinach** | fried chorizo (70g) + cider + spinach + garlic chips + bread | **19**

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

* with each 5 plates, free bread and butter

/ **creme brulee with cherries** | custard with vanilla + cherries + caramelised brown sugar | **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 / orange / raspberry | **13**

ICE TEA

/ **rooibos** | rooibos tea + peach + lemon + mint + sugar | **15**

/ **black** | english breakfast tea + raspberry + lemon + mint + sugar | **15**

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 | **11**

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

COFFEE

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

caffé latte **13/15** | americano **13** | affogato **12** | frappe **15** | espresso tonic **15**

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

cocoa | **9**

EXTRAS

jam / honey / milk | **1**

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

water 0,5 L | filtered water + mint + lemon | **5**

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

ROSE

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

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

SPARKLING

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

italy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 65 / 35 / 18**

WHITE

france | langwedocja 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 + tina | **90 / 65 / 35 / 17**

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

COCKTAILS

/ **mimoza** | prosecco spumante + orange juice | **18**

/ **aperol spritz** | aperol + prosecco spumante + sparkling water + orange | **27**

/ **cuba libre** | rum havana club + coca cola + lime | **23**

BEER craft, from local breweries

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

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