

dinette
BISTRO / BAR

d:

Dinette to miejsce, w którym dzielimy się radością z twórczego i naturalnego gotowania. Odkrywamy nowe smaki i cieszymy z przyjemności, jaką daje pyszny posiłek.

Chleb wypiekamy na miejscu, w naszej piekarni, według tradycyjnych receptur, na zakwasie.

Śniadaniową klasykę uzupełniamy autorskimi propozycjami na dobry początek dnia.

W bistro serwujemy dania współczesnej kuchni międzynarodowej z krótkiej, sezonowej, zmieniającej się co kilka tygodni karty.

Specjalnością naszego baru są intrygujące koktajle i oryginalne przekąski, które najlepiej smakują z lampką wina.

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

—

Śniadania serwujemy codziennie do godziny 12.

Od godziny 13 zapraszamy do bistro i baru.

—

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

NA DZIEŃ DOBRY - codziennie do godz 12:00

DI SPECIALS

- / **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + gofry + boczek + syrop klonowy | **24**
- / **kaszanka** | kaszanka + jajko w koszulce + jabłko + musztarda + olej majerankowy + szczypiorek + pieczywo | **25**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + domowa chałka + grillowany boczek + rukola + sos maślany | **25**
- / **omlet z grzybami i śmietaną** | 2 jajka + leśne grzyby + kwaśna śmietana + cebula + czosnek + tymianek + natka pietruszki + jus z kurczaka + grillowane pieczywo | **25**
- / **hummus z pieczoną dynią** | humus + pieczona dynia hokkaido + granat + piklowana cebula + olej chilli + mięta + zatar | **26**
- / **bliny** | bliny pszenno - gryczane + cytrusowy gravlax z łososia + kwaśna śmietana + kawior | **29** spróbuj z kieliszkiem wina: polska | dolny śląsk 2018 / silesian / rotter riesling | **24**

ŚNIADANIA / z daleka i bliska

- / **hiszpańskie** | omlet hiszpański + kwaśna śmietana + szczypiorek + oliwa extra virgin + ciabatta z wtartym pomidorem | **23**
- / **amerykańskie naleśniki** | puszyste naleśniki + masło + syrop klonowy + owoce | **25**
- / **marokańskie z jajkiem** | 2 jajka poche + pieczywo + humus + mięta + awokado + zatar | **25**
- / **tureckie** | jogurt + czosnek + koperek + masło chilli + 2 jajka w koszulce + mięta + ciabatta | **23**
- / **szaszuka** | jajka sadzone + pomidory + cebula + czosnek + chilli + pietruszka + kumin + pieczywo | **23**
- / **english breakfast** | jajka sadzone + fasolka + boczek + frankfurterki + kaszanka + pomidor + pieczarki + pieczywo | **27**

PYSZNE KLASYKI

- / **jajecznica na maśle** | jajecznica na maśle z 3 jaj + szczypiorek + domowe pieczywo | **16**
- / **gofry z owocami** | gofry + świeże owoce + mięta + malinowe coulis + skórka z pomarańczy | **18**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie + konfitura | **15**
- / **koszyk na słodko** | domowa chałka + masło + domowa konfitura | **13**

DODATKI

- / sałaty mieszane z domowym dressingiem | **5**
- / jajko extra | z wolnego wybiegu, gotowane na życzenie | **3**
- / porcja grillowanego boczku lub dwie grillowane frankfurterki | **6**
- / awokado porcja | **5**
- / syrop klonowy porcja | **7**
- / porcja owoców lub warzyw | **5**
- / porcja twarożku lub humusu | **6**
- / koszyk domowego pieczywa | **5**
- / domowa konfitura + masło | **7**
- / masło porcja | **2**
- / świeży imbir | **2**
- / oliwa z oliwek 15 ml | **2**

NAPOJE ZIMNE

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

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

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

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / pomarańczowa / grapefruitowa/ imbirowa / malinowa | **13**

ŚWIEŻE SOKI

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

NAPOJE GORĄCE

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **10**

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

KAWA

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

café latte **13/15** | americano **13** | affogato **12** | frappe **15** | espresso tonik **15**

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

DODATKI

konfitura / miód / mleko **1**

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

NA IDEALNY POCZĄTEK DNIA

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

włochy | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **95 / 19**

włochy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 19**

PIWO z lokalnych browarów - zapytaj o dzisiejszy wybór

/ lane 0,5 / 0,3 | **15 / 10**

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

/ bezalkoholowe 0,5 L | **10**

MENU N°39 - dostępne od 13:00

PO PIERWSZE MNIEJSZE

/ **krem gruszkowo-pietruszkowy** | korzeń pietruszki + maślanka + imbir + gruszka + śliwka + olej lubczykowy + puder z natki pietruszki | **22**

/ **makrela z porem** | wędzona makrela + opalany por + kawior z łososia + jabłko granny smith + bulion z makreli + olej z pora | **29**

/ **boczek z brukselką** | duszony boczek + puree z selera + brukselka + kiszona cytryna + sos musztardowy + piklowana gorczyca + olej majerankowy | **31**

/ **batat z mango** | dulce de batata + salsa z mango + żel z limonki + granat + chipsy z topinamburu + prażony słonecznik + kolendra | **25**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem lokalnego wina: polska | dolny śląsk 2018 / silesian / cuvee | **23**

PO DRUGIE WIĘKSZE

/ **chicche z topinamburem** | włoskie chicche + sos z topinamburu + picada ze słonecznika + piana z kawy + szczypiorek + zest z cytryny | **38**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: francia | dolina loary / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | **21**

/ **indyk z kaszą i grzybami** | golonka z indyka + puree z korzenia pietruszki + kasza gryczana z palonym masłem + leśne grzyby + piklowane shimeji + jus z indyka | **53**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: italy | puglia 2018 / il pumo / primitivo | **18**

/ **krewetki z curry butter masala** | krewetki black tiger (5 szt) + sos butter masala z orzechami nerkowca + ciecierzycą + batat + palony kalafior + mięta + kolendra + pieczywo | **51**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem lokalnego wina: polska | ziemia lubuska 2016 / gewürztraminer | **22**

/ **dynia z figową harrisą** | dynia hokkaido + kasza bulgur + figowa harrisa + migdały + granat + winogrona + kiszona cytryna + pomarańcze + labneh + mięta + kolendra | **39**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem lokalnego wina: polska | dolny śląsk 2018 / silesian / cuvee | **23**

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **orzech laskowy i śliwka** | lody z orzechów laskowych + tarta z kremem śliwkowym + dulce de leche + toffi z topinamburu + cremeux z rokitnika + kruszonka ze skórek jabłkowych | **27**

bardzo polecamy z koktajlem: / śliwka | rum inf. przyprawy korzenne, suszona śliwka + bailey's + frangelico + śliwka + cytryna + syrop orzech włoski + aquafaba | **28**

DANIE DLA DZIECKA

/ kuchnia ugotuje to, na co mały Gość ma ochotę z produktów dostępnych w kuchni | **15**

TALERZYKI BAROWE

/ **świeże ostrygi** | dostępne pt - ndz 1 szt / 3 szt / 5 szt / 7 szt | **11 / 31 / 47 / 69**

/ **kaszanka** | domowa kaszanka + jajko w koszulce + jabłko + olej majerankowy + musztarda + szczypiorek + pieczywo | **25**

/ **serca z kurkami** | kurze serca + truflowa brioche + kurki + tymianek + pietruszka | **23**

/ **krewetki w tempurze** | krewetki black tiger (5 szt) + tempura z sepią + aioli + tymianek cytrynowy + limonka | **35**

/ **polenta z grzybami** | szafranowa polenta + leśne grzyby + picada z migdałów + wędzony twaróg + figa + śliwka + szalwia | **27**

/ **brukselka z chilli** | brukselka + dressing z kiszzonej kapusty + orzeszki ziemne + sezam + mięta + kolendra + płatki chilli + pieczywo | **25**

/ **humus z palonym kalafior** | humus + labneh + palony kalafior + granat + zatar + mięta + domowe pieczywo | **25**

MROŻONA HERBATA

/ **yerba** | yerba mate + cytryna + syrop cukrowy | **15**

/ **matcha** | matcha + cytryna + syrop cukrowy | **15**

/ **bubble tea** | zielona herbata + syrop z owoców leśnych + cytryna + tapioka | **15**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / pomarańczowa / grapefruitowa / imbirowa / malinowa | **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 | **10**

czarna | zielona | jaśminowa | earl grey | miętowa | owocowa | rumianek
napar imbirowy | imbir + cytryna + mięta + miód | **13**

KAWA

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

café latte **13/15** | americano **13** | affogato **12** | frappe **15** | espresso tonik **15**

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

DODATKI

konfitura / miód / mleko **1**

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

PIWO z lokalnych browarów - zapytaj o dzisiejszy wybór

/ lane 0,5 / 0,3 | **15 / 10**

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

/ bezalkoholowe 0,5 L | **10**

WINO butelka 0,75L / kieliszek 125 ml

MUSUJĄCE

włochy | montelliana / prosecco spumante / extra dry / glera | **95 / 19**

włochy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 19**

hiszpania | raimat / cava / chardonnay + xarel-lo / brut nature | **95 / 19**

francja | lanson / champagne / pinot noir + pinot meunier + chardonnay | **310**

BIAŁE

włochy | abruzzo 2020 / tenuta ulisse / chardonnay + malvasia | **90 / 18**

polska | ziemia lubuska 2016 / gewürztraminer | **120 / 22**

francja | dolina loary 2020 / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | **115 / 21**

polska | dolny śląsk 2019 / silesian / cuvee | **135 / 23**

francja | langwedocja 2019 / marius / vermentino | **85**

polska | ziemia lubuska 2016 / słoneczne / muscat + gewürztraminer + pinot gris | **120**

austria | kamptal DAC 2018 / rabl / grüner veltliner | **110**

hungary | tokaj 2017 / tokaj-hétszőlő / sárgamuskotály | **120**

rpa | western cape 2016 / du plevaux / chenin blanc | **135**

nowa zelandia | marlborough 2018 | lawson's dry hills / sauvignon blanc | **145**

POMARAŃCZOWE

polska | dolny śląsk 2018 / silesian / rotter riesling | **150 / 24**

CZERWONE

włochy | puglia 2018 / il pumo / primitivo | **90 / 18**

włochy | trentino - alto 2019 / canta lavis / pinot nero | **130 / 23**

hiszpania | ribera del duero 2018 / la planta / tempranillo | **135 / 23**

hiszpania | rioja 2018 / cerro anon reserva / tempranillo + garnacha + mazuelo | **140**

rpa | western cape 2016 / du plevaux / shiraz | **135**

włochy | abruzzo 2017 / tenuta ulisse / montepulciano | **120**

włochy | veneto 2016 / antica vigna valpolicella ripasso / corvina + rondinella + corvinone | **130**

WINO BEZALKOHOLOWE

carl jung riesling feinherb | **65 / 13**

KOKTAJLE DI

- / **marakuja spritz** | wódka + bailey's + marakuja + syrop imbirowy + prosecco + cytryna | **28**
- / **jabłko spritz** | żubrówka + kordiań jabłkowy z przyprawami korzennymi + matcha + cytryna syrop cukrowy + prosecco | **28**
- / **cherry cola** | gin malfy limone + kordiań cytrusowy + wiśnia + przyprawy | **27**
- / **śliwka** | rum infuzowany przyprawami korzennymi + suszona śliwka + bailey's + frangelico + cytryna + orzech włoski + aquafaba | **28**
- / **toffi** | rum oakheart spiced + kordiań jabłkowy z przyprawami korzennymi + cytryna + syrop toffi | **28** (podawany na ciepło)

KOKTAJLE KLASYKI

- / **cynar spritz** | cynar + prosecco + soda | **27**
- / **negroni** | gin + cinzano + campari | **23**
- / **gimlet** | roku gin + limonka + cukier | **23**

ALKOHOL / zapytaj przy barze o nasz wybór alkoholu

- wódka** | baczewski **10** / ostoya **10** / belvedere **19** / finlandia botanical **9**
- burbon** | wild turkey 81 **13** / wild turkey 101 **16** / wild turkey rye **17** / elijah craig **24** / maker's mark **23**
- whisky** | jameson **13** / jameson caskmates **17** / chivas regal 12 yo **16** / chivas regal mizunara **35** / monkey shoulder **19**
- whisky single malt** | talisker 10yo **27** / glenmorangie 10yo **28** / laphroaig 10yo **36** / aberlour 12yo **28** / balvenie 12yo **37** / glenkinchie 12yo **36** / scapa skiren **32** / glenfiddich 15yo **39**
- rum** | doorly's 3 yo **10** / doorly's 5yo **13** / havana 3yo **12** / havana 7 yo **16** / kraken **18** / oakheart **12** / union lemon & leaf **19** / plantation pineapple **19** / dictator 12yo **25** / plantation isle of fiji **25**
- gin** | beefeater **12** / bombay sapphire **16** / langley's **13** / hendrick's **26** / tanqueray no.10 **25** / malfy con limone **19** / roku gin **19**
- tequila** | lunazul silver **15** / lunazul reposado **17** / espolón blanco **16** / espolón reposado **19**
- koniak** | hennessy vs **24** / hennessy fine de cognac **26**
- brandy** | metaxa 12* **22** / metaxa honey **16** / bouard calvados **24**
- pisco** | alto del carmen reservado **12**
- amaro** | montenegro **15** / averna **15** / jagermeister **12** / cynar **10** / ramazzotti **12**
- wermut** | dolin blanc **9** / cinzano rosso **9** / martini bianco **12** / martini rosso **9** / martini extra dry **12** / martini rubino **11** / martini ambarto **11** / lillet **9**
- likier** | aperol **12** / campari **12** / pimm's **12** / cointreau **14** / frangelico **14** / luxardo marschino **13** / italicus di bergamotto **27** / limoncello **13** / choya yuzu **16** / amaretto **9** / kahlua **14** / bailey's **11**
- malibu **11** / suze **10** / chartreuse **26** / galliano **16**
- nalewki** | zapytaj o dzisiejszy wybór **19**

dinette
BISTRO / BAR



Dinette is a place where we share the joy of creative and natural cuisine.

We discover new flavors and enjoy the pleasure of a delicious meal.

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

The breakfast classics and our house specials fill up the morning menu to celebrate each and every start of the day. At the bistro section our kitchen serves a short, seasonal menu based on local ingredients with a modern twist. Our bar will keep you intrigued with our cocktails and unique bar menu that goes really nicely with a glass of wine.

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 every day till noon.

From 1 PM we invite you to our bistro and bar.

—

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

FOR A VERY GOOD MORNING - served till noon

DI SPECIALS

- / **waffles with eggs and bacon** | waffle + 2 fried eggs + bacon + maple syrup | **24**
- / **black pudding** | black pudding + poached egg + apple + mustard + marjoram oil + chives + bread | **25**
- / **eggs on toast** | 2 poached eggs + grilled challah + grilled bacon + rocket salad + beurre blanc | **25**
- / **omelette with mushrooms and cream** | 2 eggs + forest mushrooms + sour cream + onion + garlic + parsley green + chicken jus + grilled bread | **25**
- / **hummus with roasted pumpkin** | hummus + roasted hokkaido pumpkin + pomegranate + pickled onion + chilli oil + mint + zatar | **26**
- / **blini** | wheat and buckwheat blini + lemon gravlax + sour cream + caviar | **29**
do try with this beautiful local wine: poland | lower silesia 2018 / silesian / rotter riesling | **24**

BREAKFAST / from here and there

- / **spanish** | spanish omelette + sour cream + chives + extra virgin olive oil + ciabatta with tomato | **23**
- / **american pancakes** | fluffy pancakes + butter + maple syrup + seasonal fruits | **25**
- / **moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + mint + zathar + bread | **25**
- / **turkish** | yoghurt + garlic + dill + chilli butter + poached eggs + mint + ciabatta | **23**
- / **shakshouka** | fried eggs + tomatoes + onions + garlic + chilli + cumin + bread | **23**
- / **english breakfast** | fried eggs + bacon + sausages + beans + black pudding + tomato + mushrooms + bread | **27**

DELICIOUS CLASSICS

- / **scrambled eggs with butter** | 3 scrambled eggs on butter + chives + home made bread | **16**
- / **waffles with fruits** | 2 waffles + fresh fruits + mint + raspberry coulis + orange zest | **18**
- / **oatmeal** | oat flakes + milk + fresh fruits + walnuts + marmalade | **15**
- / **sweet basket** | homemade challah + butter + homemade jam | **13**

EXTRAS

- / mixed greens | served with our house dressing | **5**
- / extra egg | made the way you like it | **3**
- / slices of grilled bacon or two grilled sausages | **6**
- / avocado portion | **5**
- / maple syrup portion | **7**
- / fresh fruits or veggies portion | **5**
- / portion of cottage cheese or hummus | **6**
- / home made bread | **5**
- / butter portion | **2**
- / fresh ginger | **2**
- / extra virgin olive oil 15 ml | **2**

COLD DRINKS

/ **mineral water** | sparkling / still 0,33 L **5** / 0,7 L **10**
/ **coca-cola / coca-cola zero / tonic** | 0,25 L | **6**
/ **filtered water 0,5 L** | house water + mint + lemon | **5**

HOMEMADE LEMONADES

classic / orange / grapefruit / ginger / raspberry | **13**

FRESH JUICES

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

HOT DRINKS

TEA leaf, in a 400 ml pot | **10**

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 tonik **15**
babyccino **5** | grain coffee **9/11**

EXTRAS

jam / honey / milk **1**

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

FOR A PERFECT START OF THE DAY

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

italy | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **95 / 19**

italy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 19**

BEER (from local breweries, ask for today's choice)

/ draft 0,5 / 0,3 | **15 / 10**

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

/ non-alko 0,5 L | **10**

MENU N°39 - served from 1 pm

SMALLER

/ **cream of parsley and pear** | parsley root + buttermilk + ginger + pear + plum + lovage oil + parsley greens powder | **22**

/ **mackerel with leek** | smoked mackerel + burned leek + salmon caviar + granny smith apple + mackerel bouillon + leek oil | **29**

/ **pork belly with brussel** | braised pork belly + celeriac puree + brussel sprouts + preserved lemon + mustard sauce + pickled mustard seeds | **31**

/ **sweet potato and mango** | dulce de batata+ mango salsa + lime gel + pomegranate + jerusalem artichoke chips + roasted sunflower seeds + coriander | **25**

we recommend with a glass of: poland | lower silesia 2018 / silesian / cuvee | **23**

BIGGER

/ **chicche with jerusalem artichoke** | italian chicche + jerusalem artichoke sauce + sunflower seeds picada + coffee foam + chives + lemon zest | **38**

highly recommended with a glass of: france | loire valley 2020 / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | **21**

/ **turkey with forest mushrooms** | turkey knuckle + parsley puree + buckwheat groats + browned butter + forrest mushrooms + pickled shimeji + turkey jus | **53**

we recommend with a glass of: italy | puglia 2018 / il pumo / primitivo | **18**

/ **curry butter masala prawns** | black tiger prawns (5pcs) + butter masala sauce + cashew nuts+ chickpeas + sweet potato + burned cauliflower + mint + coriander + bread | **51**

we recommend with a glass of: poland | lubusz land 2016 / gewürztraminer | **18**

/ **pumpkin with fig harrisa** | hokkaido pumpkin + bulgur groats + fig harrisa + almonds + pomegranate + grapes + preserved lemon + orange + labneh + mint + coriander | **39**

we recommend with a glass of: poland | lower silesia 2018 / silesian / cuvee | **23**

SWEET

/ **hazelnuts and plum** | hazelnuts ice cream + plum cream tart + dulce de leche + jerusalem artichoke toffee + sea buckthorn cremeux + apple peel crumble | **27**

highly recommended with our cocktail: / ginger spiced infused rum + dried plum + baileys + frangelico + lemon + walnuts + aquafaba | **28**

KIDS MENU

/ chefs will be happy to cook whatever young guest prefers (from the product available) | **15**

BAR PLATES

/ **fresh oysters** | available fri-sun 1 pcs / 3 pcs / 5 pcs / 7 pcs | **11 / 31 / 47 / 69**

/ **black pudding** | home-made black pudding + poached egg + apple + marjoram oil + french mustard + chives + bread | **25**

/ **hearts on toast** | chicken hearts + truffle brioche + chanterelles + thyme + parsley | **23**

/ **tempura shrimps** | black tiger shrimps (5 pcs) + tempura with sepia + aioli + lemon thyme + lime | **35**

/ **polenta with forrest mushrooms** | saffron polenta + forrest mushrooms + almond picada + smoked cottage cheese + fig + plum + sage | **27**

/ **brussel sprouts with chilli** | brussel sprouts + sauerkraut dressing + peanuts + sesame + mint + coriander + chilli flakes + homemade bread | **25**

/ **humus with burned cauliflower** | humus + labneh + burned cauliflower + pomegranate + zatar + mint + homemade bread | **25**

ICE TEA

/ **yerba** | yerba mate + lemon + sugar syrup | **15**

/ **matcha** | matcha + lemon + sugar syrup | **15**

/ **bubble tea** | green tea + forest fruit syrup + lemon + tapioca | **15**

HOMEMADE LEMONADES

classic / orange / grapefruit / ginger / raspberry | **13**

FRESH JUICES

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

SOFT DRINKS

/ **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 | **10**

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

COFFEE

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

café latte **13/15** | americano **13** | affogato **12** | frappe **15** | espresso tonik **15**

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

EXTRAS

jam / honey / milk **1**

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

BEER (from local breweries, ask for today's choice)

/ draft 0,5 / 0,3 | **15 / 10**

WINE bottle 0,75L / glass 125 ml

SPARKLING

italy | montelliana / prosecco spumante / extra dry / glera | **95 / 19**

italy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 19**

spain | raimat / cava / chardonnay + xarel-lo / brut nature | **95 / 19**

france | lanson / champagne / pinot noir + pinot meunier + chardonnay | **310**

WHITE

france | languedoc 2019 / marius / vermentino | **85 / 16**

italy | abruzzo 2020 / tenuta ulisse / chardonnay + malvasia | **90 / 18**

poland | lubusz land 2016 / gewürztraminer | **120 / 22**

france | loire valley 2020 / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | **115 / 21**

poland | lubusz land 2016 / słoneczne / muscat ottonel + gewürztraminer + pinot gris | **120**

austria | kamptal DAC 2018 / rabl / grüner veltliner | **110**

hungary | tokaj 2017 / tokaj-hétszőlő / sárgamuskotály | **120**

rsa | western cape 2016 / du plevaux / chenin blanc | **135**

new zeland | marlborough 2018 | lawson's dry hills / sauvignon blanc | **145**

ORANGE

poland | lower silesia 2018 / silesian / rotter riesling | **150 / 24**

RED

italy | puglia 2018 / il pumo / primitivo | **90 / 18**

italy | trentino - alto 2019 / canta lavis / pinot nero | **130 / 23**

spain | rioja 2018 / cerro anon reserva / tempranillo + garnacha + mazuelo | **140 / 24**

rsa | western cape 2016 / du plevaux / shiraz | **135**

spain | ribera del duero 2018 / la planta / tempranillo | **135**

italy | abruzzo 2017 / tenuta ulisse / montepulciano | **120**

italy | veneto 2016 / antica vigna valpolicella ripasso / corvina + rondinella + corvinone | **130**

ALCOHOL FREE WINE

carl jung riesling feinherb | **65 / 13**

DI COCKTAILS

- / **passion fruit spritz** | vodka + bailey's + passion fruit + ginger syrup + lemon + prosecco | **28**
- / **apple spritz** | bison grass vodka + apple and ginger spices cordial + matcha + lemon + sugar syrup + prosecco | **28**
- / **cherry cola** | malfy limone gin + lemon cordial + cherry + spices | **27**
- / **plum** | ginger spiced infused rum + dried plum + bailey's + frangelico + lemon + walnuts + aquafaba | **28**
- / **toffee** | rum oakheart spiced + apple and ginger spices cordial + lemon + toffee syrup | **28** (served hot)

CLASSIC COCKTAILS

- / **cynar spritz** | cynar + prosecco + soda | **27**
- / **negroni** | gin + cinzano + campari | **23**
- / **gimlet** | roku gin + lime + sugar | **23**

SHOTS / ask at the bar for our choice of spirits

vodka | baczewski **10** / ostoya **10** / belvedere **19** finlandia botanical **9**

bourbon | wild turkey 81 **13** / wild turkey 101 **16** / wild turkey rye **17** / elijah craig **24** maker's mark **23**

whisky | jameson **13** / jameson caskmates **17** / chivas regal 12 yo **16** / chivas regal mizunara **35** monkey shoulder **19**

whisky single malt | talisker 10yo **27** / glenmorangie 10yo **28** / laphroaig 10yo **36** aberlour 12yo **28** / balvenie 12yo **37** / glenkinchie 12yo **36** / scapa skiren **32** glenfiddich 15yo **39**

rum | doorly's 3 yo **10** / doorly's 5yo **13** / havana 3yo **12** / havana 7 yo **16** / kraken **18** union lemon & leaf **19** / plantation pineapple **19** / dictator 12yo **25** / plantation isle of fiji **25**
gin | beefeater **12** / bombay sapphire **16** / langley's **13** / hendrick's **26** /tanqueray no.10 **25** malfy con limone **19** / roku gin **19**

tequila | lunazul silver **15** / lunazul reposado **17** / espolón blanco **16** / espolón reposado **19**

cognac | hennessy vs **24** / hennessy fine de cognac **26**

brandy | metaxa 12* **22** / metaxa honey **16** / boulard calvados **24**

pisco | alto del carmen reservado **12**

amaro | montenegro **15** / averna **15** / jagermeister **12** / cynar **10** / ramazzotti **12**

vermouth | dolin blanc **9** / cinzano rosso **9** / martini bianco **12** / martini rosso **9** martini extra dry **12** / martini rubino **11** / martini ambarto **11** / lillet **9**

liqueur | aperol **12** / campari **12** / pimm's **12** / cointreau **14** / frangelico **14** / luxardo maraschino **13** italicus di bergamotto **27** / limoncello **13** / choya yuzu **16** / amaretto **9** / kahlua **14** / bailey's **11**

malibu **11** / suze **10** / chartreuse **26** / galliano **16**

polish spirits nalewki | ask for today's choice **19**