

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**
- / **azjatycki omlet z krewetkami** | 2 jajka + krewetki + sos rybny + szczypior + crispy chilli + kolendra + zest z limonki + olej sezamowy + ciabatta | **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**

ŚNIADANIA / z daleka i bliska

- / **szwedzkie ze śledziem** | żłtynie pieczywo + matias + sałatka ziemniaczana + jajko 6" + chrzan + piklowana cebula + jabłko granny smith + koperek + olej rzepakowy | **24**
- / **croque madame** | jajko sadzone + włoska szynka prosciutto cotto + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałata z domowym dressingiem | **26**
- / **frittata** | 3 jajka + suszone pomidory + oliwki + bakłażan + feta + pesto + świeże zioła | **25**
- / **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 jajem** | 2 jajka poche + pieczywo + humus + mięta + awokado + zatar | **25**
- / **szakszuka** | jajka sadzone + pomidory + cebula + czosnek + chilli + pietruszka + kumin + pieczywo | **23**
- / **english breakfast** | jajka sadzone + fasolka + boczek + frankfurterki + kaszanka + pomidor + pieczarki + pieczywo | **27**

PYSZNE KLASYKI

- / **jajecznicza na maśle** | jajecznicza na maśle z 3 jaj + szczypiorek + domowe pieczywo | **16**
- / **gofry z owocami** | gofry + świeże owoce + mięta + owocowe coulis + skórka z pomarańczy | **18**
- / **owianka** | 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**

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°40 - dostępne od 13:00

PO PIERWSZE MNIEJSZE

/ **barszcz z suską sechłońską** | zakwas z buraka + kasza pęczak + pieczony burak + jabłko + suska sechłońska + majeranek | **21**

/ **śledzik z burakowym flaniem** | śledź matias + flan z buraka + jabłko + piklowana cebulka + maślanka + żytnie pieczywo + chrzan + koperek + olej rzepakowy | **29**

/ **gorgonzola z orzechami** | mus z gorgonzoli i mascarpone + włoskie orzechy + kaki + gruszka + rokitnik + olej rzepakowy + mięta + domowe pieczywo | **25**

/ **pieczona kapusta** | biała kapusta + popcorn z kaszy gryczanej + płatki drożdżowe + koperek + śmietana 18% | **25**

/ **ozór z belugą** | ozór wołowy + czarna soczewica + mirepoix + fond wołowy + anchois aioli + natka pietruszki + mizuna | **33**

PO DRUGIE WIĘKSZE

/ **spaghetti z jagnięcym ragu** | świeży makaron + sos ragu z jagnięciną + skórka z pomarańczy + kakao + mięta | **47**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: włochy | apulia 2020 / bolonero / nero di troia + aglianico | 21

/ **kaczka z czerwoną kapustą** | konfitowane udko z kaczki + puree ziemniaczane ze skórką pomarańczy + czerwona kapusta z cynamonem + żurawiną + sos rustido | **53**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: grecja | naoussa 2010 / xinomavro | 24

/ **dyniowe risotto** | ryż carnaroli + warzywny bulion + puree z dyni + grana padano + dynia + kaki + pestki z dyni + tymianek cytrynowy + melisa | **41**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: grecja | attika 2020 / mylonas / saviatano | 24

/ **brokuł z sezamem** | brokuły + kasza bulgur + labneh z chilli + piklowana czerwona cebula + granat + dressing sezamowy + orzechy nerkowca + sezam + świeże zioła | **39**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: włochy | abruzzo 2020 / tenuta ulisse / chardonnay + malvasia | 18

/ **makrela z selerowym puree** | filet z makreli + puree z selera + por sous vide + jabłko + granat + piklowana gorczyca + veloute z wędzonej makreli + olej rzepakowy + koperek | **43**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: grecja | attika 2020 / mylonas / saviatano | 24

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **lody makowe i kakaowy biszkopt** | biszkopt kakaowy + krem z pieczonych migdałów + kruszonka z pieczonej czekolady + śliwki suszone duszone w winie i przyprawach korzennych + lody makowe | **27**

/ **piernik z pomarańczą** | piernik + polewa czekoladowa + pianka z pomarańczy + sos z wina i przypraw korzennych + kruszonka z masłem orzechowym i cynamonem | **27**

bardzo polecamy z kieliszkiem: porto / porto cruz tawny 12

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 | **13 / 35 / 55 / 73**

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

/ **serca na toście** | kurze serca + truflowa brioche + tymianek + gorczyca + natka pietruszki | **23**

/ **aterynki** | smażone rybki obtoczone w mące + domowy majonez n'duja + limonka | **21**

/ **batat z miso** | pieczone bataty + domowy majonez miso + chilli + kumin + szczypiorek + chips z jarmużu | **23**

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

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

/ **tatar wołowy** | rostbef + szalotka + kapary + natka pietruszki + piklowana gorczyca + żółtko sous vide + grzanka z wędzoną słoniną | **35**

ZIMOWE HERBATY

/ **zielona** | zielona herbata + imbir + rozmaryn + grejpfrut + miód | **16**

/ **earl grey** | earl grey + jabłko + cytryna + anyż + syrop z suszonej żurawiny | **16**

/ **rumianek** | rumianek + mięta + cytryna + goździki + konfitura z gruszki z kardamonem | **16**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / pomarańczowa / grapefruitowa / imbirowa / 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** / **tonik** | 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**

babycino **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**

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**

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

BIAŁE

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

polska | dolny śląsk 2020 / l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **115 / 21**

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

grecja | attika 2020 / mylonas / saviatano | **140 / 24**

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

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

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

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

węgry | 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**

CZERWONE

portugalia | lizbona 2019 / q.s.s.rare / touriga nacional + cabernet sauvignon + syrah | **90 / 18**

włochy | apulia 2020 / bolonero / nero di troia + aglianico | **115 / 21**

słowenia | goriska brda 2018 / palamida / cabernet sauvig + cabernet franc + merlot | **120 / 22**

grecja | naoussa 2010 / xinomavro | **140 / 24**

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

argentyzna | mendoza 2018 / atlas del planta / malbec | **130**

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

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

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

WINO BEZALKOHOLOWE

niemcy | dr.loosen / riesling | **85 / 17**

KOKTAJLE DI

- / **czarna porzeczka** | jagermeister + bourbon + porzeczka + cytryna + syrop klonowy + piwo imbirowe | **27**
- / **grejfrut** | gin + lillet + zielona herbata + syrop grejfrutowo-tymiankowy + cytryna | **27**
- / **czekolada** | wódka inf. orzechami ziemnymi + amaretto + bailey's + gorzka czekolada + śmietanka + słony karmel | **26**
- / **grzaniec czerwony** | wino + pomarańcza + goździk + anyż + cynamon + kardamon + imbir | **18**
- / **grzaniec biały** | wino + gruszka + limonka + imbir + kardamon | **18**
- / **toffi** | rum oakheart spiced + kordiał jabłkowy z przypr. korzennymi + cytryna + syrop toffi | **28**

KOKTAJLE KLASYKI

- / **cynar spritz** | cynar + prosecco + soda | **27**
- / **negroni** | gin + cinzano + campari | **23**
- / **dark & stormy** | rum + limonka + piwo imbirowe | **21**

ALKOHOL / zapytaj przy barze o nasz wybór alkoholi

- wódka** | 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** / 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** / audemus pink pepper **27**
- 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 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** / pekoe jaśmin **19** / pekoe earl grey **19**
- porto** | porto cruz tawny **12** / porto cruz fine white **12**

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 daily 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**
- / asian style shrimps omelette** | 2 eggs + shrimps + fish sauce + chives + crispy chilli + coriander + lime zest + sesame oil + ciabatta | **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**

BREAKFAST / from here and there

- / swedish with herring** | rye bread + matias + potato salad + 6" egg + horseradish + pickled onion + granny smith apple + dill + rapeseed oil | **24**
- / croque madame** | fried egg + italian prosciutto cotto + cheddar + bechamel sauce + wheat bread + mixed greens with house dressing | **26**
- / frittata** | 3 eggs + sun-dried tomatoes + olives + aubergine + feta + pesto + fresh herbs | **25**
- / spanish** | spanish omelette + sour cream + chives + e.v. 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**
- / 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 + fruit 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°40 - served from 1 pm

SMALLER

/ **beetsoup with suska sechlońska** | fermented beetroot juice + barley + roasted beetroot + apple + suska sechlońska (smoked dried plum) + marjoram | **21**

/ **matias with beetroot flan** | matias herring + beetroot flan + apple + pickled onion + buttermilk + rye bread + horseradish + dill + rapeseed oil | **29**

/ **gorgonzola with walnuts** | gorgonzola and mascarpone mousse + walnuts + kaki + pear + sea buckthorn + rapeseed oil + mint + homemade bread | **25**

/ **roasted cabbage** | cabbage + buckwheat popcorn + yeast flakes + dill + sour cream | **25**

/ **beef tongue** | beef tongue + black lentils + mirepoix + beef fond + anchois aioli + parsley greens + mizuna | **33**

BIGGER

/ **spaghetti with lamb ragu** | fresh pasta + lamb ragu + orange zest + cocoa + mint | **47**
we highly recommend with a glass of: wlochy | apulia 2020 / bolonero / nero di troia + aglianico | 21

/ **duck with red cabbage** | duck leg confit + potato puree with orange zest + red cabbage with cinnamon + cranberries + rustido sauce | **53**

we highly recommend with a glass of: greece | naoussa 2010 / xinomavro | 24

/ **pumpkin risotto** | carnaroli rice + vegetarian broth + pumpkin puree + grana padano + kaki + pumpkin + pumpkin seeds + lemon thyme + lemon balm | **41**

we highly recommend with a glass of: greece | attika 2020 / mylonas / saviatano | 24

/ **broccoli with sesame seeds** | broccoli + bulgur groats + chilli labneh + pickled red onion + pomegranate + sesame seeds dressing + cashew nuts + sesame seeds + fresh herbs | **39**

we highly recommend with a glass of: italy | abruzzo 2020 / tenuta ulisse / chardonnay + malvasia | 18

/ **mackerel with celeriac puree** | mackerel fillet + celeriac puree + leek sous vide + apple + pomegranate + pickled mustard seeds + smoked mackerel veloute + rapeseed oil + dill | **43**

we highly recommend with a glass of: greece | attika 2020 / mylonas / saviatano | 24

SWEET

/ **poppyseeds and plums** | cocoa cake + roasted almonds cream + roasted chocolate crumble + wine and ginger spice braised plums + poppyseeds ice cream | **27**

/ **gingerbread and orange** | gingerbread + chocolate glaze + orange foam + wine and ginger spices sauce + peanut butter and cinnamon crumble | **27**

we highly recommend with a glass of: porto / porto cruz tawny | 12

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 | **13 / 35 / 55 / 73**
- / **black pudding** | home-made black pudding + poached egg + apple + marjoram oil + french mustard + chives + bread | **25**
- / **hearts on toast** | chicken hearts + truffle brioche + thyme + mustard seeds + parsley | **23**
- / **atherina** | flour battered fried atherina fish + home made n'duja mayo + lime | **21**
- / **sweet potato with miso** | roasted sweet potatoes + home made miso mayo + chilli + cumin + chives + kale chips | **23**
- / **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**
- / **beef tartare** | roast beef + shallots + capers + parsley green + pickled mustard seeds + egg sous vide + toast with smoked lard | **35**

WINTER TEA

- / **green** | green tea + ginger + rosemary + grapefruit + honey | **16**
- / **earl grey** | earl grey + apple + lemon + anise + dried cranberries syrup | **16**
- / **chamomile** | chamomile + mint + lemon + cloves + pear and cardamom jam | **16**

HOMEMADE LEMONADES

classic / orange / grapefruit / ginger / pear | **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**
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**

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**

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**

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

WHITE

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

poland | lower silesia 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **115 / 21**

poland | lower silesia 2019 / silesian / cuvee | **135 / 23**

greece | attika 2020 / mylonas / saviatano | **140 / 24**

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

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

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**

RED

portugal | lizbona 2019 / q.s.s.rare / touriga nacional + cabernet sauvignon + syrah | **90 / 18**

italy | apulia 2020 / bolonero / nero di troia + aglianico | **115 / 21**

slovenia | goriska brda 2018 / palamida / cabernet sauvig + cabernet franc + merlot | **120 / 22**

greece | naoussa 2010 / xinomavro | **140 / 24**

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

argentina | mendoza 2018 / atlas del planta / malbec | **130**

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

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

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

ALCOHOL FREE WINE

germany | dr.loosen / riesling | **85 / 17**

DI COCKTAILS

/ **black currant** | jagermeister + bourbon + black currant + lemon + maple syrup + ginger beer | **27**

/ **grapefruit** | gin + lillet + green tea + grapefruit-thyme syrup + lemon | **27**

/ **chocolate** | peanuts infused vodka + amaretto + bailey's + dark chocolate + cream + salted caramel | **26**

/ **red mulled wine** | wine + orange + clove + anise + cinnamon + cardamom + ginger | **18**

/ **white mulled wine** | wine + pear + lime + ginger + cardamom | **18**

/ **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**

/ **dark & stormy** | rum + lime + ginger beer | **21**

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 caksmates **17** / chivas regal 12 yo **16** / chivas regal mi-
zunara **35** monkey shoulder **19**

whisky single malt | talisker 10yo **27** / 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** / audemus pink pepper **27**

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 ma-
raschino **13** italicus di bergamotto **27** / limoncello **13** / choya yuzu **16** / amaretto **9** / kah-
lua **14** / bailey's **11** malibu **11** / suze **10** / chartreuse **26** / galliano **16** / pekoe jasmine **19** /
pekoe earl grey **19**

porto | porto cruz tawny **12** / porto cruz fine white **12**

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