

dinette

BAKERY / DELI

Dzień dobry w **Di Bakery**, Piekarni Dinette - tu zawsze pachnie aromatyczną kawą i świeżym pieczywem, które jest podstawą naszego menu.

DINETTKI do samodzielnego skomponowania, do dzielenia lub zjedzenia solo podajemy z naszym domowym pieczywem

- / **ubijane palone masło** | 9
- / **pastą z jajka** ze szczypiorkiem | 10
- / **hummus** z ząbkiem | 10
- / **twarożek z ziołami** i olejem rzepakowym | 10
- / **wędzony twarożek** z olejem rzepakowym | 10
- / **pastą sezonową** | 10
- / **sery z konfiturą** | lokalne i ze świata | 13
- / **wędliny** | selekcja naszych ulubionych | 13
- / **wędzony łosoś** z cytryną | 13
- / **mix oliwek** | 13
- / **warzywa, kiszonki** lub **porcja awokado** z chilli i solą | 10
- / **koszyk pieczywa** | 3

KANAPKI | zerknij do witryny po sezonowe kanapki

- / **nowojorska** | bajgiel + domowa pasta jajeczna ze szczypiorkiem + szpinak | 25
- / **z wędzonym twarogiem** | bajgiel + twaróg biały + twaróg wędzony + czosnek + ogórek + piklowana cebula + rukola + kielki rzodkiewki | 25
- / **wiosenna** | bajgiel + twarożek z ziołami + ogórek + rosółka | 25
- / **wrocławska** | bułka pszenna + szynka + gotowane jajko na twardo + świeży ogórek + domowy majonez + musztarda dijon + miód + rosółka | 25
- / **z tapenadą** | ciabatta + szynka szwarcwaldzka + tapenada + mozzarella + rukola | 27
- / **włoska** | ciabatta + mortadela + ricotta + pesto pietruszkowe + szpinak | 27
- / **sycylijska** | ciabatta + bakłażan z chilli + zielone pesto + mozzarella + rukola | 27
- / **z łososiem** | bajgiel + łosoś wędzony + serek kaparowy + ogórek + szpinak | 27
- / **żydowska** | chleb litewski + matjas + mascarpone z chrzanem + piklowana cebula + sałata | 29

TOSTY | podawane z mixem sałat

- / **z serem kozim** | ser kozi + suszone pomidory + szpinak | 23
- / **z salsicją** | salsiccia picante + cheddar + papryczki jalapeno | 23

TALERZYKI

- / **sąsiedzki** | 2 wybrane dinettki + świeże warzywa lub kiszonki z miksem sałat + porcja masła z solą + pieczywo | 30 w zestawie z małą kawą | 41
 - / **na słodko** | bułeczka maślana + masło + 2 słodkości do wyboru | 17
- w zestawie z małą kawą | 25 do wyboru: konfitura / lemon curd / słony karmel / krem orzechowy

NAPOJE GORĄCE

KAWA

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | biała **14** | flat white **16** | cappuccino **15/17**
caffé latte **15/17** | americano **14** | kawa zbożowa **11/13**
babycino **6** | kakao **9** | kawa bezkofeinowa **+ 2** | kubek na wynos **+ 0,5**

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 0,4 | **16**

czarna | zielona | jaśminowa | earl grey | miętowa | owocowa | rumianek | rooibos
/ **napar imbirowy** | imbir + mięta + cytryna + miód | **16**
/ **napar ze świeżej mięty** | **15**

DODATKI

konfitura / miód / słony karmel / imbir / mleko **2** | mleko sojowe / owsiane **3**

NAPOJE ZIMNE

/ **lemoniada** | klasyczna / imbirowa | **14**

WODA STOŁOWA karafka 0,5

filtrowana gazowana lub niegazowana z cytryną | **4**

WINO | kieliszek 0,125 / karafka 0,5 / butelka 0,75

- zapytaj obsługę o wino dnia w promocyjnej cenie

/ **portugalia** | **GALODORO BRANCO** | trajadura, arinto, loureiro i avesso | **15 / 55 / 85**

białe / wytrawne / cytrusy / białe owoce / kwiaty

/ **włochy** | **PROSECCO** | glera | **18 / 65 / 95**

białe / wytrawne / musujące / brzoskwinia / gruszka

/ **portugalia** | **GALODORO TINTO** | cabernet sauvignon, touring i castelao | **15 / 55 / 85**

czerwone / wytrawne / czarne i czerwone owoce



Di Bakery / Piekarnia Dinette
ul. Damrota 24 | 50-306 Wrocław
t: 690 560 675
e: piekarnia@dinette.pl
hasło do wifi: #jemwdi2022