

dinette

BAKERY / DELI

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

Nasz chleb wypiekamy na miejscu według własnych receptur, na zakwasie, bez użycia sztucznych dodatków i polepszaczy smaku. Do pieczywa podajemy dinettki, czyli nasze ulubione mini przekąski, których propozycje znajdziesz niżej. Codziennie szykujemy pyszne kanapki i przekąski, które możesz zjeść na miejscu lub zabrać ze sobą. Zajrzyj też na kartę win - na pewno znajdziesz w niej coś dla siebie.

DINETTKI - podajemy z naszym domowym pieczywem

- / **ubijane palone masło** | 6
- / **oliwa** z octem balsamicznym | 6
- / **hummus** z sezamem | 8
- / **twarożek** z ziołami i olejem rzepakowym | 8
- / **pasta z jajka** ze szczypiorkiem | 8
- / **pasta sezonowa** | 8
- / **sery** | lokalne i ze świata | 9
- / **wędliny** | selekcja naszych ulubionych | 9
- / **oliwki** | 8
- / **sezonowe warzywa, pikle lub kiszunki od Sznajdera** | 7
- / **dodatkowe pieczywo** | 3

KANAPKI

- / **nowojorska** | bajgiel + domowa pasta jajeczna + szpinak | 17
- / **wegańska** | bajgiel + wędzone tofu + musztarda + sos sojowy + rozszponka + suszone pomidory | 17
- / **żydowska** | chleb litewski + matjas + serek chrzanowy + piklowana cebula + sałata | 19
- / **włoska** | włoskie pieczywo + mortadela + ricotta z cytryną + szpinak | 21
- / **sycylijska** | włoskie pieczywo + mozzarella + pesto + pieczony bakłażan + rukola | 23

TOSTY

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

TALERZYKI

- / **sąsiedzki** | pikle + mix sałat + dowolne dwie dinettki + pieczywo | 26
- / **na słodko** | chałka + masło + 2 słodkości do wyboru | 17 w zestawie z małą kawą | 25
konfitura / lemon curd / słony karmel / masło orzechowe
- / **bakłażan z fetą** | pieczony bakłażan + oliwa czosnkowa + chilli + feta + kolendra + mięta + koperek + pieczywo | 19
- / **stek z selera** | pieczony seler + sos cafe de paris + natka pietruszki + szczypiorek + pieczywo | 19
- / **francuski** | quiche z miksem sałat i domowym dressingiem | 13
(możesz też zamówić całą quiche - zapytaj u obsługi)

NAPOJE GORĄCE KAWA

espresso **6/10** | espresso macchiato **7/11** | biała **12** | flat white **14** | cappuccino **13/15**
caffé latte **13/15** | americano **12** | frappe **15** | espresso tonik **16** | kawa zbożowa **10/12**
babyccino **5**
kawa bezkofeinowa + 2 zł

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **15**

czarna | zielona | jaśminowa | earl grey | miętowa | owocowa | rumianek | rooibos
/ **napar imbirowy** | imbir + mięta + cytryna + miód | **14**

DODATKI

konfitura / miód / syrop smakowy / imbir / mleko **2** / mleko sojowe / owsiane **3**

NAPOJE ZIMNE

/ **tonik** | 0,25L / **6**

/ **kombucha** | 0,5L | **16**

/ **lemoniada** | klasyczna / imbirowa / hibiskus | **13**

WODA STOŁOWA karafka 0,5L

filtrowana gazowana lub niegazowana | **4**

WINO | kieliszek 0,125 / karafka 0,5 / butelka 0,75 - mamy też wina dnia, zapytaj u obsługi

MUSUJĄCE

/ **włochy** | montelliana / prosecco spumante / extra dry / glera | **18 / 65 / 95**

/ **włochy** | emilia romagna 2020 / saccomani / frizzante / gutturnio / barbera **19 / 70 / 110**
naturalne / musujące / suszone owoce / karmel

BIAŁE

/ **portugalia** | minho 2021 / casa santos / vinho verde | **16 / 55 / 80**

półwytrawne / rzeńskie / owocowe

/ **włochy** | trentino 2021 / terrazze della luna / pinot grigio | **17 / 60 / 85**

wytrawne / delikatne / kwiatowo-owocowe / lekko mineralne

CZERWONE

/ **portugalia** | minho 2019 / casa santos / vinho tinto | **16 / 55 / 80**

wytrawne / nuty dębu / dojrzałe czerwone owoce

RÓŻOWE

/ **hiszpania** | katalonia 2021 / luna / bobal + garnacha | **18 / 65 / 95**

wytrawne / lekkie / świeże truskawki i arbuz



Di Bakery / Piekarnia Dinette
ul. Damrota 24 | 50-306 Wrocław
t: +48 690 560 675
e: piekarnia@dinette.pl