



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 na przepyszne talerzyki, idealne do dzielenia się.

—

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

NA DZIEŃ DOBRY - codziennie do 14:00

- / **omlet z serem cheddar** | omlet z 2 jaj + welsh rarebit + por + musztarda francuska + płatki chilli + chałka + zioła | **23**
- / **marokańskie** | 2 jajka w koszulce + humus + awokado + pieczywo+ mięta + zatar | **26**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + grillowany boczek + rukola + domowa chałka + sos maślany | **26**
- / **szakszuka** | 2 jajka sadzone + pomidory + cebula + czosnek + chilli + kolendra + kumin + pieczywo | **23**
- / **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + gofry + boczek + syrop klonowy | **25**
- / **croque madame** | jajko sadzone + włoska gotowana szynka (prosciutto cotto) + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałaty z domowym dressingiem | **26**
- / **kanapka ze śledziem** | śledź matias + pasta jajeczna z chrzanem + ogórki konserwowe + czerwona cebula + chleb żytni + zioła | **27**
- / **stir fry z tofu** | ryż jaśminowy + smażone tofu wędzone + jajko + pak choi + groszek + szalotka + sezam + sos hoisin + płatki chili + kolendra | **29**
- / **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + boczek + piklowana czerwona cebula + majonez + płatki chilli + sałata | **24**
- / **bajgiel z rostbefem** | domowy bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **23**
- / **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 do śniadań

- / sałaty mieszane z domowym dressingiem | **5**
- / porcja boczku | plastry grillowanego boczku | **6**
- / frankfurterki | dwie grillowane frankfurterki z musztardą jabłkową | **7**
- / porcja awokado | **5**
- / jajko extra | z wolnego wybiegu, gotowane na życzenie | **3**
- / porcja owoców lub warzyw | **5**
- / porcja wędzonego twarożku z czosnkiem lub humus | **6**
- / koszyk domowego pieczywa | **5**
- / porcja masła lub oliwy z oliwek 15 ml | **2**
- / świeży imbir | **2**
- / porcja syropu klonowego | **7**

NASZE ULUBIONE TALERZYKI - codziennie od 15:00

* do każdego zamówienia 3 talerzyków, karafka 0,25L ROSE w cenie 25 zł

/ **krokiety rybne** | brandada z dorsza i ziemniaków + beszamel + panierka panko + aioli z pieczonym czosnkiem | **3 szt | 19**

/ **mule z wasabi** | mięso z małży + puree z selera z kaffirem + palony por + picada z prażonych migdałów + puder z wasabi + koperek | **21**

/ **makrela z mizerią** | filet z makreli + puree ziemniaczane ze szczypiorem + mizeria z kompresowanego ogórka i maślanki + chrzan | **25**

/ **łosos i kopytka** | gravlax z łososia + kopytka ziemniaczane z rzepakiem + piklowany burak + śliwka suska sechłońska + czerwona cebula + maślanka | **26**

/ **marynowane oliwki** | selekcja naszych ulubionych oliwek + domowa focaccia | **13**

/ **sery** | selekcja naszych ulubionych serów + chutney z sezonowych owoców | **25**

/ **truflowe ziemniaki z twarogiem** | ziemniaki dauphinois z pastą truflową + wędzony twaróg z czosnkiem + kwaśna śmietana + olej ziołowy | **17**

/ **brukselka z palonym masłem** | smażona brukselka + dojrzewający ser Bursztyn + palone masło z szałwiąg + zioła | **17**

/ **humus i topinambur** | humus + karmelizowana cebula + śliwka suska sechłońska w miodzie piŃnym + chipsy z topinamburu + zatar | **22**

/ **omlet hiszpański** | omlet z 2 jaj + ser brie + ziemniaki confit z cebulą + por + świeże zioła | **24**

/ **buraczkowy paszтет z jajem** | wegański paszтет z pieczonych buraków i migdałów + jajko w koszulce + jabłko + czerwona cebula + ogórek konserwowy + rzepak + olej ziołowy | **24**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: włochy | veneto 2020 / corte giara soave / garganega + chardonnay | 18

/ **wontony z wieprzowiną** | smażone pierożki z farszem z wieprzowiny i indyka + karmelizowany ananas + sos nam chim kai | 3 szt | **21**

/ **tatar** | rostbef wołowy + szalotka confit + chips ryżowy z wodorostami nori + sezam + majonez z miso + szczypior | **27**

/ **kaczka i pampuch** | noga z kaczki confit + domowy pampuch + smażona kapusta włoska + musztarda jabłkowa + jus z pieczonego kurczaka i miodu piŃnego | **29**

/ **stek tagliata** | rostbef wołowy medium rare + cebulki w occie balsamicznym + jus z pieczonego kurczaka | **29**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: hiszpania / el paisiano de tares / mencia / bierzo 2020 | 21

/ maślane puree ziemniaczane z wędzoną słoniną ze świni złotnickiej | **10**

/ grillowana sałata rzymska z sosem chimiczurri i ziół | **10**

/ domowe pieczywo z masłem smakowym | **7**

* do kaŃdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

/ **chałka z lodami** | smażona chałka + lody śmietankowe z likierem Bailey's + rokitnik | **24**

NAPOJE ZIMNE

/ **woda stołowa filtrowana** | z miętą i cytryną / karafka 0,5L + jedno dopełnienie | **6**

/ **woda mineralna** | gazowana / niegazowana 0,33 L **6** / 0,7 L **12**

/ **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | 0,25 L | **7**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / imbirowa / malinowa / gruszkowa | **15**

ŚWIEŻE SOKI

pomarańcza / grejpfrut / cytryna / jabłko / marchewka / mix | **10** / **17**

KOKTAJLE

/ **pomarango** | mango + banan + sok pomarańczowy + mięta | **18**

/ **green detox** | natka pietruszki + jabłko + banan + sok z cytryny | **17**

/ **mangolinas** | maliny + banan + mango + sok ananasowy + sok z cytryny | **18**

NAPOJE GORAĄCE

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **12**

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

ZIMOWE HERBATY

/ **czarna** | herbata english breakfast + rozmaryn + pomarańcza + konfitura malinowa | **15**

/ **owocowa** | herbata owoce leśne + goździk + anyż + pomarańcza + cytryna + miód | **15**

/ **miętowa** | herbata bavarian mint + imbir + mięta + miód + cytryna | **15**

KAWA

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | biała **14** | flat white **16** | cappuccino **14/16**

caffé latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | korzenne latte **17** | espresso tonik **16**

babyccino **5** | kawa zbożowa **10/13**

matcha | **17**

napar imbirowy | **13**

domowe kakao | **9**

DODATKI

konfitura / miód / mleko **1**

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

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

ROSE

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

niemcy | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **95 / 68 / 34 / 18**

włochy | apulia 2019 / san marzano tramari rose di / primitivo | **95 / 65 / 35 / 18**

MUSUJĄCE

włochy | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 68 / 34 / 19**

włochy | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **95 / 68 / 34 / 19**

BIAŁE

włochy | abruzzo 2021 / tenuta ulisse / chardonnay / malvasia | **100 / 68 / 34 / 18**

francja | langwedocja 2019 / marius / vermentino | **95 / 64 / 32 / 17**

włochy | weneto 2020 / corte giara soave / garganega + chardonnay | **100 / 68 / 34 / 18**

niemcy | pfalz 2018 / villa wolf / pinot gris | **115 / 75 / 38 / 20**

polska | dolny śląsk 2019 / silesian / cuvee | **140 / 96 / 48 / 25**

polska | dolny śląsk 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **120 / 80 / 40 / 21**

CZERWONE

włochy | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **95 / 64 / 32 / 17**

portugalia | douro 2018 / dialogo douro / touriga + tina | **100 / 68 / 34 / 18**

argentyzna | mendoza 2020 / alamos / malbec | **105 / 72 / 36 / 19**

hiszpania | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **120 / 80 / 40 / 21**

ROZGRZEWAJĄCE NAPOJE

/ **czerwony grzaniec** | czerwone wino + przyprawy + pomarańcza | **22**

/ **biały grzaniec** | gin + zielona herbata + grapefruit + syrop cukrowy + tymianek | **25**

/ **bursztynowy grzaniec** | rum + sok ananasowy + cytryna + syrop cukrowy + przyprawy | **24**

PIWO rzemieślnicze, z lokalnych browarów

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

/ **piwo bezalkoholowe** 0,5L | **12**



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 cheddar** | 2 egg omelette + leek + french mustard + chilli flakes + home made challah + herbs | **23**

/ **moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + bread + mint + zathar | **26**

/ **eggs on toast** | 2 poached eggs + + grilled bacon + rocket salad + home made challah + beurre blanc | **26**

/ **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 | **25**

/ **croque madame** | fried egg + Italian cooked ham + cheddar cheese + béchamel + toasted bread + lettuce with our dressing | **26**

/ **herring sandwich** | matias herring + egg paste with horseradish + pickled cucumbers + red onion + rye bread + herbs | **27**

/ **stir fry with tofu** | jasmine rice + fried smoked tofu + egg + pak choi + green peas + shallots + sesame + chilli flakes + hoisin sauce + coriander | **29**

/ **bagel with omelette** | bagel + 2 eggs omelette + bacon + mayo + pickled red onions + chilli flakes + lettuce | **24**

/ **bagel with roast beef** | bagel + our house roast beef + mayo + french mustard + pickled red onions + honey + lettuce | **22**

/ **waffle with fruits** | waffle + fresh fruits + caramelised walnuts + fruit coulis + mint | **22**

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

/ **home made sweet bread** | 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 | **6**

/ portion frankfurters with home made apple mustard | **7**

/ portion avocado | **5**

/ portion cottage cheese with garlic or hummus | **6**

/ portion maple syrup | **7**

/ portion fresh fruits or veggies | **5**

/ home made bread | **5**

/ portion butter or extra virgin olive oil 15ml | **2**

/ fresh ginger | **2**

OUR FAVOURITE PLATES mon-sun from 3 pm

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

/ **fish croquettes** | cod and potato brandad + béchamel + panko breading + aioli with roasted garlic | 3 pcs | **19**

/ **wasabi mussels** | clam meat + celery puree with kaffir + roasted leek + roasted almond picada + wasabi powder + horseradish + dill | **21**

/ **mackerel with cucumber salad** | toasted mackerel fillet + potato puree with chives + compressed cucumber and buttermilk salad + horseradish | **25**

/ **salmon and potato dumplings** | salmon gravlax + potato dumplings with rapeseed + pickled beetroot + suska sechłońska plum + red onion + buttermilk | **26**

try it with a glass: germany | pfalz 2018 / villa wolf / pinot gris | 21

/ **marinated olives** | selection of our favourite olives + home made focaccia | **13**

/ **cheese** | selection of our favourite cheeses + seasonal fruit chutney | **25**

/ **truffle potatoes with cottage cheese** | dauphinois potatoes with mushrooms and truffle paste + smoked cottage cheese with garlic + sour cream + herb oil | **17**

/ **brussels sprouts with roasted butter** | fried brussel sprouts + matured bursztyn cheese + brown butter with sage + fresh herbs | **17**

/ **humus and Jerusalem artichoke** | humus + caramelized onion + suska sechłońska plum in mead + Jerusalem artichoke chips + zatar | **22**

/ **spanish omelette** | 2 egg omelette + brie cheese + confit potatoes with onion + leek + fresh herbs | **24**

/ **beetroot pate with egg** | vegan roasted beetroot and almond pate + poached egg + sour apple + pickled cucumber + rapeseed + herb oil | **24**

try it with a glass: italy | veneto 2020 / corte giara soave / garganega + chardonnay | 18

/ **pork wontons** | fried dumplings stuffed with pork and turkey + caramelized pineapple + nam chim kai sauce | **3 pcs** | **21**

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

/ **duck and pampuch** | duck leg confit + homemade pampuch + fried savoy cabbage + apple mustard + jus from roasted chicken and mead | **29**

/ **tagliata steak** | medium rare beef roast beef + onions in balsamic vinegar + roasted chicken jus + mizuna | **29**

try it with a glass: spain / el paisiano de tares / mencia / bierzo 2020 | 21

/ buttery mashed potatoes with smoked bacon from Zlotnicka pig | **10**

/ grilled romaine lettuce with chimiczurri sauce and herbs | **10**

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

* with each 5 plates, free bread and butter

/ **Challah with ice cream** | fried challah + ice cream with Bailey's + sea buckthorn | **24**

SOFTS

/ **filtered water** | with mint and lemon / carafe 0,5L + one refill | **5**

/ **mineral water** | sparkling / still 0,33 L **6** / 0,7 L **12**

/ **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | **0,25 L** | **7**

HOME MADE LEMONADES

classic / ginger / raspberry / pear | **15**

FRESH FRUITS

orange / grapefruit / lemon / apple / carrot / mix | **10** / **17**

COCKTAILS

/ **pomarango** | mango + banana + orange juice + mint | **18**

/ **green detox** | parsley green + apple + banana + lemon juice | **17**

/ **mangolinas** | raspberries + banana + mango + pineapple juice + lemon juice | **18**

HOT DRINKS

TEA leaf, in a 400 ml pot | **12**

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

WINTER TEA

/ **black** | english breakfast tea + rosemary + orange + raspberry jam | **15**

/ **fruity** | tea forest fruit + clove + anise + orange + lemon + honey | **15**

/ **mint** | bavarian mint tea + ginger + mint + honey + lemon | **15**

COFFEE

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | white **14** | flat white **16** | cappuccino **14/16**

caffé latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | indian spice latte **17** | espresso tonik **16**

babyccino **5** | grain coffee **10/13**

matcha | **16**

ginger infusion | **13**

cocoa | **9**

EXTRAS

jam / honey / milk | **1**

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

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

ROSE

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

germany | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **95 / 68 / 34 / 18**

italy | apulia 2019 / san marzano tramari rose di / primitivo | **95 / 68 / 34 / 18**

SPARKLING

italy | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 68 / 34 / 18**

italy | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **95 / 68 / 34 / 18**

WHITE

italy | abruzzo 2021 / tenuta ulisse / chardonnay / malvasia | **100 / 68 / 34 / 18**

france | langwedocja 2019 / marius / vermentino | **95 / 64 / 32 / 17**

italy | veneto 2020 / corte giara soave / garganega + chardonnay | **100 / 68 / 34 / 18**

germany | pfalz 2018 / villa wolf / pinot gris | **115 / 75 / 38 / 20**

poland | lower silesia 2019 / silesian / cuvee | **140 / 96 / 48 / 25**

poland | dolny śląsk 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **120 / 80 / 40 / 21**

RED

italy | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **95 / 64 / 32 / 17**

portugal | douro 2018 / dialogo douro / touriga + fina | **100 / 68 / 34 / 18**

argentina | mendoza 2020 / alamos / malbec | **105 / 72 / 36 / 19**

spain | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **120 / 80 / 40 / 21**

WARMING DRINKS

/ **red mulled wine** | red wine + spices + orange | **22**

/ **white hot cocktail** | gin + green tea + grapefruit + sugar syrup + thyme | **25**

/ **amber hot cocktail** | rum + pineapple juice + lemon + sugar syrup + spices | **24**

BEER craft, from local breweries

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

/ **non-alcohol beer** 0,5L | **12**