



dinette

Dinette Cafe Deli 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.

Od 15:00 zapraszamy Was na autorskie talerzyki, idealne każdą porę - możecie się nimi dzielić, lub zjeść je samodzielnie. 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 talerzyki.

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

NA DZIEŃ DOBRY - codziennie do 14:00 *

*do każdego zamówionego śniadania karafka 0,25L PROSECCO / w cenie 30 zł

- / **frittata ze szparagami i serem** | omlet z 2 jaj + zielone szparagi + zielony groszek + czerwona cebula + dojrzewający ser bursztyn (15 m-cy) + zioła + ciabatta | **24**
- / **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 | **27**
- / **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + gofry + boczek + syrop klonowy | **27**
- / **croque madame** | jajko sadzone + włoska gotowana szynka (prosciutto cotto) + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałaty z domowym dressingiem | **26**
- / **jogurt z botwinką** | 2 jajka w koszulce + buraczkowy chłodnik z rzepakiem + botwinka + rzodkiewka + kompresowany ogórek + palone masło z czosnkiem niedźwiedzim + chleb litewski | **25**
- / **szparagi z jajkiem** | 2 jajka w koszulce + zielone szparagi + domowa chałka + sos maślany + bułek tarta + koperek | **32**
- / **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + boczek + piklowana czerwona cebula + majonez + płatki chilli + sałata | **24**
- / **bajgiel z rostbefem** | 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 | **7**
- / 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**

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**

/ **ziemniak i kawior** | palone młode ziemniaki + kawior z tasy + kwaśna śmietana + olej ziołowy z czosnkiem niedźwiedzim + szczypiorek | **19**

/ **śledź z ogórkiem** | śledź matias w tempurze + aquachille z ogórkiem małosolnym + kalarepa + rzodkiewka + kompresowany ogórek + piklowana gorczyca + zioła + chrzan | **31**

/ **kalmar z ziemniakami** | smażone macki z kałamarnicy + młode ziemniaki + oliwki riviera + kapary + oliwa cytrynowa + gremolata z natką pietruszki | **36**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: hiszpania | Kastylia i Leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | 18

/ **marynowane oliwki** | selekcja naszych ulubionych oliwek + domowa focaccia | **14**

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

/ **ziemniaki z zsiadłym mlekiem** | palone młode ziemniaki + zsiadłe mleko + bułka tarta + szczypiorek | **18**

/ **marchewki z bryndzą** | młode marchewki + owcza bryndza + emulsja z czosnku niedźwiedziego + miód gryczany + prażone siemię lniane, mak i sezam | **19**

/ **gzik** | młode ziemniaki + wędzony twaróg z czosnkiem + kompresowany ogórek + rzodkiewka + palone masło + czosnek niedźwiedzi + koperek | **26**

/ **curry z warzywami** | wegańskie czerwone curry + zielone szparagi + warzywa sezonowe + piklowane chilli + mleko kokosowe + orzechy ziemne + pita + limonka + zioła | **28**

/ **szparagi z gribiche** | zielone szparagi + sos gribiche z ogórkiem małosolnym + kapary + czerwona cebula + jajko + bułka tarta + zioła | **28**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: włosy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | 20

/ **tatar** | rostbef wołowy + pesto z czosnku niedźwiedziego + szalotka confit + piklowana gorczyca + kompresowany ogórek + chrust z ziemniaków + szczypiorek | **34**

/ **chorizo z cydrem** | smażone chorizo + cydr + groszek + olej z wędzonej papryki + pistou + miód gryczany + pieczywo kukurydziane | **29**

/ **żółtki z botwinką** | gęsie żółtki + sos z botwinki na wędzonych żeberkach wieprzowych + cebula w occie balsamicznym + chrust z ziemniaków + szczawik + koperek | **27**

/ **stek tagliata** | rostbef wołowy medium rare + sos z zielonym pieprzem + palone młode ziemniaki | **39**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: hiszpania | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | 23

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

* do każdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

/ **rabarbar i kasza manna** | waniliowa kasza manna + lody rabarbarowe + hibiskus +

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**

ESPRESSO TONIK

/ **classic** | tonik + espresso doppio + pomarańcza | **18**

/ **ginger beer** | ginger beer tonik + espresso doppio + limonka | **18**

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

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / malinowa / rabarbarowa | **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**

/ **pink rosemary** | truskawki + banan + mango + rozmaryn + sok pomarańczowy | **18**

NAPOJE GORAĄCE

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **14**

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

MROŻONE HERBATY

/ **czarna** | herbata english breakfast + malina + cytryna + mięta + cukier | **18**

/ **rooibos** | herbata rooibos + cytryna + cukier + pomarańcza | **18**

KAWA

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

caffé latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | kawa zbożowa **10/13** | babyccino **5**

domowe kakao | **9**

DODATKI

konfitura / miód / mleko / mleko sojowe lub owsiane | **2** mleko migdałowe | **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 / 18**

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

francja | szampania / lanson / chardonnay + pinot noir + meunier | 200ml **60**

POMARAŃCZOWE

włochy | borgo savana 2020 / aransat / sauvignon blanc + pinot grigio | **115 / 75 / 38 / 20**

BIAŁE

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

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

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

włochy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | **115 / 75 / 38 / 20**

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

hiszpania | kastylia i leon / rueda / marques de riscal / verdejo | **100 / 68 / 34 / 18**

nowa zelandia | nelson 2020 / old coach road / sauvignon blanc | **118 / 80 / 40 / 21**

CZERWONE

włochy | abruzja 2020 / gufo / merlot | **88 / 60 / 30 / 16**

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

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

hiszpania | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | **130 / 88 / 44 / 23**

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

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

PET-NAT

/ **polska** | dolny śląsk 2020 / jadviga / rondo + johaniter | **130 / 88 / 44 / 23**

PIWO rzemieślnicze, z lokalnych browarów

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

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

KOKTAJLE

/ **aperol spritz** | aperol + prosecco spumante + soda + pomarańcza | **28**

/ **porto tonik** | niepoort porto dry white + tonik + limonka + mięta | **26**

/ **cuba libre** | rum havana club + coca cola + limonka | **23**



dinette

Dinette Cafe Deli 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 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 *

* with each breakfast you can get 0,25L PROSECCO / for 30 zł

/ **frittata with asparagus and cheese** | 2 egg omelette + green asparagus + green peas + red onion + matured Bursztyn cheese (15 months) + herbs + ciabatta | **24**

/ **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 | **27**

/ **waffles with eggs and bacon** | waffle + 2 fried eggs + bacon + maple syrup | **27**

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

/ **yoghurt and beet leaves** | 2 poached eggs + chilled beet leaves soup with rapeseeds + beet leaves + radish + compressed cucumber + browned butter with garlic + lithuanian bread | **25**

/ **asparagus with eggs** | 2 poached eggs + green asparagus + homemade challah + beurre blanc + bread crumbs + dill | **32**

/ **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 | **23**

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

/ **oatmeal** | oat flakes + milk + fresh fruits + carmelised 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 | **7**

/ portion frankfurters with homemade 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**

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 brandada + béchamel + panko breading + aioli with roasted garlic | 3 pcs | **19**

/ **potato and caviar** | burned new potatoes + lumpy caviar + sour cream + wild garlic herbal oil + chives | **19**

/ **herring with cucumber** | tempura matias herring + aquachille with pickled cucumber + kohlrabi + radish + compressed cucumber + pickled mustard seeds + herbs + horseradish | **31**

/ **squid with potatoes** | fried squid tentacles + new potatoes + riviera olives + capers + lemon oil + gremolata with parsley | **36**

try it with a glass of: spain | castyilia y leon / rueda / marques de riscal / verdejo | **18**

/ **marinated olives** | selection of our favourite olives + home made focaccia | **14**

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

/ **potatoes with soured milk** | new potatoes + soured milk + bread crumbs + chives | **18**

/ **carrots with bryndza cheese** | young carrots + sheep's milk bryndza cheese + wild garlic emulsion + buckwheat honey + roasted linseed, poppy seeds and sesame seeds | **19**

/ **gzik** | new potatoes + smoked cottage cheese with garlic + compressed cucumber + radish + roasted butter + wild garlic + dill | **26**

/ **curry with vegetables** | vegan red curry + green asparagus + seasonal vegetables + pickled chilli + coconut milk + peanuts + pita + lime + herbs | **28**

/ **asparagus with gribiche** | green asparagus + gribiche sauce with pickled cucumber + capers + red onion + egg + bread crumbs + herbs | **28**

try it with a glass: italy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | **20**

/ **beef tartare** | roast beef + wild garlic pesto + confit shallots + pickled mustard seeds + compressed cucumber + aioli with roasted garlic + potato fritters + chives | **34**

/ **chorizo with cider** | fried chorizo + cider + green peas + smoked peppers oil + pistou + buckwheat honey + corn bread | **29**

/ **goose gizzards with beet leaves** | goose gizzards + smoked pork ribs and beet leaves sauce + onion in balsamic vinegar + potato fritters + sorrel + dill | **27**

/ **tagliata steak** | medium rare roast beef + green pepper sauce + burned new potatoes | **39**

try it with a few: spain | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | **23**

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

* with each 5 plates, free bread and butter

/ **rhubarb and semolina** | vanilla semolina pudding + rhubarb ice cream + hibiscus +

SOFTS

/ **filtered water** | with mint and lemon / carafe 0,5L + one refill | **6**

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

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

ESPRESSO TONIC

/ **classic** | tonic + espresso doppio + orange | **18**

/ **ginger beer** | ginger beer tonic + espresso doppio + lime | **18**

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

HOME MADE LEMONADES

classic / rhubarb / raspberry | **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**

/ **pink rosemary** | strawberries + banana + mango + rosemary + orange juice | **18**

HOT DRINKS

TEA leaf, in a 400 ml pot | **14**

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

ICE TEA

/ **black** | english breakfast tea + raspberry + lemon + mint + sugar | **18**

/ **rooibos** | rooibos tea + lemon + sugar + orange | **18**

COFFEE

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

caffé latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | grain coffee **10/13** | babyccino **5**

cocoa | **9**

EXTRAS

jam / honey / soy | oat | milk | **2** almond 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**

france | champagne / Lanson champagne / chardonnay + pinot noir + meunier | 200ml **60**

ORANGE

italy | borgo savana 2020 / aransat / sauvignon blanc + pinot grigio | **115 / 75 / 38 / 20**

WHITE

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

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

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

italy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | **115 / 75 / 38 / 20**

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

spain | castylia y leon / rueda / marques de riscal / verdejo | **100 / 68 / 34 / 18**

new zealand | nelson 2020 / old coach road / sauvignon blanc / **118 / 80 / 40 / 21**

RED

italy | abruzzo 2020 / gufo / merlot | **88 / 60 / 30 / 16**

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

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

spain | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | **130 / 88 / 44 / 23**

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

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

PET-NAT

/ **poland** | lower silesia 2020 / jadviga / rondo + johanita | **130 / 88 / 44 / 23**

BEER craft, from local breweries

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

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

COCKTAILS

/ **aperol spritz** | aperol + prosecco spumante + sparkling water + orange | **28**

/ **porto tonic** | niepoort porto dry white + tonic + lime + mint | **26**

/ **cuba libre** | rum havana club + coca cola + lime | **23**

/ **tom collins** | gin + lemon + syrop cukrowy + soda | **23**