



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

/ **omlet na lato** | omlet z 2 jaj + mus z sera ricotta i kwaśnej śmietany + bób + fasolka szparagowa + zielony groszek + rzodkiewka + zioła + pieczywo | **24**

/ **marokańskie** | 2 jajka w koszulce + humus + awokado + pieczywo+ mięta + zatar | **27**

/ **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 letnimi warzywami** | 2 jajka w koszulce + jogurt z czosnkiem + fasolka szparagowa + bób + zielony groszek + rzodkiewka + masło chipotle + zioła + ciabatta | **28**

/ **burger z białą kielbasą** | maślana bułka + burger z białej kielbasy + jajko sadzone + grillowany boczek + cheddar + piklowana cukinia + musztarda jabłkowa + sałaty | **34**

/ **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + boczek + piklowana czerwona cebula + majonez + płatki chilli + sałata | **25**

/ **bajgiel z rostbefe**m | bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **24**

/ **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, ziemniaków i pora + beszamel + panierka panko + aioli z pieczonym czosnkiem + koperek + estragon | **3 szt | 19**

/ **cezar z sardelą** | grillowana sałata rzymska + anchois + jajko + majonez z sosem ostrygowym + dojrzewający ser bursztyn (15 m-cy) + szczypiorek | **24**

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

/ **dorsz z rabarbarem** | ceviche z dorsza, krewetki i mięsa z małży + dressing rabarbarowy z trawą cytrynową + czerwona cebula + gotowany rabarbar + sezonowe owoce + shichimi togarashi + melisa + szczypiorek | **37**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: grecja | kefalonia 2021 / sclavos alchymiste / roditis + muscat + zakhyntino | 20

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

/ **ziemniaki i zsiadłe mleko** | młode ziemniaki + zsiadłe mleko + bułka tarta + palone masło + koperek + szczypiorek | **18**

/ **marchewki z bryndzą** | młode marchewki + wegańskie pesto z rukoli i suszonych pomidorów owcza bryndza + miód gryczany + prażone siemię lniane, mak i sezam + zioła | **19**

/ **gzik** | młode ziemniaki + wędzony twaróg z czosnkiem + fasolka szparagowa + rzodkiewka + bułka tarta + palone masło + koperek + szczypiorek | **26**

/ **sałatka z letnimi warzywami** | bób + fasolka szparagowa + mus z sera ricotta i kwaśnej śmietany + wegańskie pesto z rukoli i suszonych pomidorów + piklowana cukinia + owoce sezonowe + brzoskwinia confit z kardamonem + picada z prażonych migdałów + koperek | **26**

/ **burrata z owocami** | ser burrata + macerowana cukinia + owoce sezonowe + podsuszone pomidory koktajlowe + pistacje + ziołowy sos chimichurri z chilli + melisa + focaccia | **32**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: hiszpania | navarra 2021 / vina zorzal / chardonnay | 20

/ **tatar** | rostbef wołowy + szalotka confit + piklowane shimeji + sos sojowy + tabasco + szczypiorek + sezam | **34**

/ **biała kielbasa z cydrem** | smażona biała kielbasa + cydr + kwaśne jabłko + bób + fasolka szparagowa + zielony groszek + owoce sezonowe + pieczywo | **26**

/ **stek tagliata** | rostbef wołowy medium rare + ziołowy sos chimichurri z chilli + chrust z ziemniaków | **38**

/ **kacze serca z kurkami** | smażone kacze serca + kurki + bób + zielony groszek + sezonowe owoce + sos maślany + jus z pieczonego kurczaka z czarną porzeczką + estragon + koperek | **29**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: polska | dolny śląsk 2020 / winnica jakubów / zweigelt | 22

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

* do każdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

/ **truskawki i szczaw** | truskawki macerowane w syropie z kwiatów bzu + lody

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 / ogórkowa / arbużowa / malinowa | **15**

ŚWIEŻE SOKI

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

MROŻONE HERBATY

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

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

ESPRESSO TONIK

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

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

NA DOSKONAŁY POCZĄTEK

/ **mimoza** | prosecco spumante + sok pomarańczowy | **19**

/ **mimoza truskawkowa** | prosecco spumante + truskawki | **19**

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 GORĄCE

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

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

KAWA

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

café 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 BEZALKOHOLOWE

niemcy | dr.loosen / riesling | **90** / **18**

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 / 66 / 34 / 19**

włochy | apulia 2019 / san marzano tramari rose di / primitivo | **95 / 66 / 34 / 19**

hiszpania | navarra 2021 / vina zorzal rosado garnacha / garnacha | **95 / 66 / 34 / 19**

MUSUJĄCE

włochy | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 66 / 34 / 19**

włochy | apulia / liboll rose extra dry / chardonnay + bombino nero | **95 / 66 / 34 / 18**

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

POMARAŃCZOWE

włochy | borgo savana 2020 / aransat / sauvignon blanc + pinot grigio | **107 / 74 / 38 / 20**

niemcy | mozela 2020 / fio wines / mosel qualitätswein | **113 / 78 / 40 / 21**

BIAŁE

polska | lower silesia 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **119 / 82 / 42 / 22**

polska | lubusz land 2019 / saint vincent / riesling | **113 / 78 / 40 / 21**

niemcy | pfalz 2018 / villa wolf / pinot gris | **107 / 74 / 38 / 20**

włochy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | **107 / 74 / 38 / 20**

francja | languedoc 2019 / marius / vermentino | **95 / 66 / 34 / 19**

hiszpania | castylia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **95 / 66 / 34 / 19**

hiszpania | navarra 2021 / vina zorzal / chardonnay | **107 / 74 / 38 / 20**

nowa zelandia | nelson 2020 / old coach road / sauvignon blanc / **113 / 78 / 40 / 21**

grecja | kefalonia 2021 / sclavos alchymiste / roditis + muscat + zakynthino | **107 / 74 / 38 / 20**

CZERWONE

polska | dolny śląsk 2020 / winnica jakubów / zweigelt | **119 / 82 / 42 / 22**

włochy | abruzzo 2020 / gufo / merlot | **83 / 58 / 30 / 16**

włochy | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **89 / 62 / 32 / 17**

hiszpania | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **113 / 78 / 40 / 21**

hiszpania | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | **113 / 78 / 40 / 21**

portugalia | douro 2018 / dialogo douro / touriga + fina | **95 / 66 / 34 / 19**

PET-NAT

/ **polska** | dolny śląsk 2020 / jadviga / rondo + johaniter | **115**

PIWO rzemieślnicze, z lokalnych browarów

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

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

KOKTAJLE

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

/ **truskawkowa mimoza** | prosecco spumante + truskawki | **19**

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

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

/ **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

/ **summer omelette** | 2 egg omelette + ricotta cheese and sour cream mousse + broad beans + green beans + green peas + radish + herbs + bread | **24**

/ **moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + bread + mint + zathar | **27**

/ **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 with summer vegetables** | 2 poached eggs + yogurt with garlic + broad beans + green beans + green peas + radish + chipotle butter + herbs + ciabatta | **28**

/ **burger with white sausage** | butter bun + white sausage burger + fried egg + grilled bacon + cheddar cheese + pickled zucchini + apple mustard + lettuce | **34**

/ **bagel with omelette** | bagel + 2 eggs omelette + bacon + mayo + pickled red onions + chilli flakes + lettuce | **25**

/ **bagel with roast beef** | bagel + our house roast beef + mayo + french mustard + pickled red onions + honey + lettuce | **24**

/ **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 | **7**

/ 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, potato and leek brandada + béchamel + panko breading + aioli with roasted garlic + till + tarragon | 3 pcs | **19**

/ **caesar with anchovies** | grilled romaine lettuce + anchovies + egg + mayonnaise with oyster sauce + bursztyn maturing cheese (15 months) + chives | **24**

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

/ **cod with rhubarb** | cod, shrimp and mussels ceviche + lemongrass rhubarb dressing + red onion + rhubarb + seasonal fruit + shichimi togarashi + chives | **37**

try with a glass of: greece | kefalonia 2021 / sclavos alchymiste / roditis + muscat + zakynthino | 20

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

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

/ **carrots with bryndza cheese** | young carrots + sheep's milk bryndza cheese + vegan rocket and sun-dried tomato pesto + buckwheat honey + roasted linseed, poppy seeds and sesame seeds | **19**

/ **gzik** | new potatoes + smoked cottage cheese with garlic + green beans + radish + bread crumbs + browned butter + dill + chives | **26**

/ **summer veggies salad** | broad beans + green beans + ricotta cheese and sour cream mousse + vegan rocket and sun-dried tomato pesto + pickled zucchini + peach cardamom confit + seasonal fruits + roasted almond picada + dill | **26**

/ **burrata with seasonal fruits** | burrata cheese + macerated zucchini + seasonal fruit + dried cherry tomatoes + pistachios + herbal chimichurri sauce with chilli + lemon balm + focaccia | **32**

try with a glass of: spain | navarra 2021 / vina zorzal / chardonnay | 20

/ **beef tartare** | r beef roast beef + shallot confit + pickled shimeji + soy sauce + tabasco + chives + sesame seeds | **34**

/ **white sausage with cider** | fried white sausage + cider + sour apple + broad beans + green peas + seasonal fruit + bread | **26**

/ **tagliata steak** | medium rare beef roast beef + herbal chimichurri sauce with chilli + potato crisp | **38**

/ **duck hearts with chanterelles** | fried duck hearts + chanterelles + broad beans + green peas + seasonal fruits + butter sauce + roasted chicken jus with blackcurrant + tarragon + dill | **29**

try with a glass of: poland | lower silesia 2020 / winnica jakubów / zweigelt 22

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

* with each 5 plates, free bread and butter

/ **strawberries and sorrel** | macerated strawberries in lilac flower syrup + sorrel ice cream with curdled milk + honey + crumble + red sorrel | **24**

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**

HOME MADE LEMONADES

classic / cucumber / watermelon / raspberry | **15**

FRESH JUICES

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

ICE TEA

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

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

ESPRESSO TONIC

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

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

FOR A PERFECT START

/ **mimoza** | prosecco spumante + orange juice | **19**

/ **strawberry mimoza** | prosecco spumante + orange juice | **19**

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

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**

ALCOHOL FREE WINE

germany | dr.loosen / riesling | **90** / **18**

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 / 66 / 34 / 19**

italy | apulia 2019 / san marzano tramari rose di / primitivo | **95 / 66 / 34 / 19**

spain | navarra 2021 / vina zorzal rosado garnacha / garnacha | **95 / 66 / 34 / 19**

SPARKLING

italy | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 66 / 34 / 19**

italy | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **95 / 66 / 34 / 19**

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

ORANGE

italy | borgo savana 2020 / aransat / sauvignon blanc + pinot grigio | **107 / 74 / 38 / 20**

germany | mozela 2020 / fio wines / mosel qualitätswein | **113 / 78 / 40 / 21**

WHITE

poland | l. silesia 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **119 / 82 / 42 / 22**

poland | lubusz land 2019 / saint vincent / riesling | **113 / 78 / 40 / 21**

germany | pfalz 2018 / villa wolf / pinot gris | **107 / 74 / 38 / 20**

italy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | **107 / 74 / 38 / 20**

france | languedoc 2019 / marius / vermentino | **95 / 66 / 34 / 19**

spain | castylia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **95 / 66 / 34 / 19**

spain | navarra 2021 / vina zorzal / chardonnay | **107 / 74 / 38 / 20**

new zealand | nelson 2020 / old coach road / sauvignon blanc | **113 / 78 / 40 / 21**

greece | kefalonia 2021 / sclavos alchymiste / roditis + muscat + zakhynthino | **107 / 74 / 38 / 20**

RED

poland | lower silesia 2020 / winnica jakubów / zweigelt | **119 / 82 / 42 / 22**

italy | abruzzo 2020 / gufo / merlot | **83 / 58 / 30 / 16**

italy | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **89 / 62 / 32 / 17**

spain | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **113 / 78 / 40 / 21**

spain | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | **113 / 78 / 40 / 21**

portugal | douro 2018 / dialogo douro / touriga + fina | **95 / 66 / 34 / 19**

PET-NAT

/ **poland** | lower silesia 2020 / jadwiga / rondo + johanner | **115**

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**

/ **strawberry mimoza** | prosecco spumante + strawberries | **19**