



# 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 z boczniakami** | omlet z 2 jaj + boczniaki + ser bursztyn + 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**
- / **twarożek z boczniakami** | trufłowy twarożek + smażone boczniaki + orzechy laskowe + roszponka | **27**
- / **kanapka ze śledziem** | maślana bułka + śledź matjas + sos gribiche + chrupiąca cebulka + roszponka | **32**
- / **szakszuka** | 2 jajka sadzone + duszone pomidory pelati + cebula + czosnek + chilli + kumin + kolendra + pieczywo | **26**
- / **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + boczek + piklowana czerwona cebula + majonez + płatki chilli + sałata | **25**
- / **bajgiel z rostbefem** | bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **24**
- / **gofry z owocami** | gofry + owoce sezonowe + coulis owocowe + mięta + orzechy włoskie w karmelu | **23**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie + konfitura | **19**
- / **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 truflowego twarożku 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, ziemniaków i pora + beszamel + panierka panko + aioli z pieczonym czosnkiem + koperek + estragon | **3 szt | 19**

/ **matjas w oleju rzepakowym** | śledź matjas + olej rzepakowy tłoczony na zimno + cebula + jabłko + kalarepa + rokitnik + koperek | **24**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: **hiszpania** | castylia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **19**

/ **makrela z azjatyckim bulionem** | filet z makreli + bulion rybny + pasta miso + ryż + nori + glony wakame + siedmiolatka + sezam | **36**

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

/ **smażone ziemniaki z romesco** | smażone ziemniaki + sos romesco + aioli + zioła | **18**

/ **twarożek z bocznikami** | truflowy twarożek + smażone boczniki + orzechy laskowe + roszonek | **26**

/ **sałatka z kozim serem** | kozia rolada + burak pieczony z grenadyną + rukola + dressing tahini + mięta + pestki dyni | **24**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: **portugalia** | douro 2018 / dialogo douro / touriga + tina | **19**

/ **warzywa z jogurtem** | pieczone warzywa korzeniowe + brukselka + salsa mięta – chilli + jogurt z tahiną + mięta + pestki dyni | **25**

/ **brukselka z bursztynem** | smażona brukselka + palone masło + ser bursztyn + świeże zioła | **20**

/ **taco z tatarskim wołowem** | domowe taco + tatar z rostbefu + pomidory + żółtko + sok z limonki + chipotle + piklowana cebula + szczypiorek + kolendra | **34**

/ **serca z batatem** | kurze serca + puree z batata i limonki + dressing mięta – chili + orzechy laskowe + rokitnik + kolendra | **26**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: **argentyzna** | uco valley 2019 / alamos / malbec | **20**

/ **stek tagliata** | rostbef wołowy (medium) + salsa z kiszzonego ogórka i pestek dyni + chrupiąca cebulka | **38**

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

\* do każdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

/ **cytrynowy poszet z gruszką** | cytrynowy mus + gruszka + syrop pomarańczowy + kruche ciastko | **25**

spróbuj z kieliszkiem: **włochy** | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **18**

## **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 / pomarańczowa / malinowa | **15**

## **ŚWIEŻE SOKI**

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

## **NA DOSKONAŁY POCZĄTEK**

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

## **KOKTAJLE**

/ **go fit** | marchewka + jabłko + pomarańcza + banan | **18**

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

/ **go spinach** | szpinak + pomarańcza + banan | **18**

## **NAPOJE GORAĄCE**

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

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

## **HERBATY ROZGRZEWAJĄCE**

/ **czarna** | herbata + maliny + cytryny + rozmaryn + pomarańcza | **18**

/ **owocowa** | herbata owocowa + pomarańcza + miód + goździki | **18**

/ **napar imbirowy** | imbir + mięta + cytryna + miód | **15**

/ **napar tymiankowy** | tymianek + pomarańcza + miód | **15**

## **KAWA**

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

café latte **14/16** | americano **14** | frappe **17** | espresso tonik **18** | kawa zbożowa **10/13**

**chai** latte | **17**

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**

**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 spumante extra dry / chardonnay

+ bombino nero | **95 / 66 / 34 / 18**

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

### **POMARAŃCZOWE**

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

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

### **BIAŁE**

**polska** | dolny śląsk 2020 / l'opera / halka / bronner + chardonnay

+ muscaris | **119 / 82 / 42 / 22**

**hiszpania** | castylia y leon 2020 / rueda / marques de riscal

/ verdejo | **95 / 66 / 34 / 19**

**grecja** | kefalonia 2021 / sclavos alchymiste / roditis + muscat

+ zakhyntino | **107 / 74 / 38 / 20**

**polska** | lubuskie 2019 / saint vincent / riesling | **113**

**francja** | langwedocja 2019 / marius / vermentino | **95**

### **CZERWONE**

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

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

**argentyina** | ucho valley 2019 / alamos / malbec | **107 / 74 / 38 / 20**

**włochy** | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **89**

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

### **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**



# 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

- / **autumn omelette** | 2 eggs + oyster mushrooms + bursztyn cheese + 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**
- / **cottage cheese with oyster mushrooms** | truffle cottage cheese + fried oyster mushrooms + hazelnuts + lamb's lettuce | **27**
- / **herring sandwich** | butter bun + matjas herring + gribiche sauce + crispy onion + lamb's lettuce | **32**
- / **shakshouka** | 2 fried eggs + pelati tomatoes + onion + garlic + chilli + cumin + coriander + grilled bread | **26**
- / **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 | **23**
- / **oatmeal** | oat flakes + milk + fresh fruits + caramelised walnuts + fruit coulis | **19**
- / **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 of frankfurters with home made apple mustard | **7**
- / portion of avocado | **5**
- / portion of truffle cheese or hummus | **6**
- / portion of maple syrup | **7**
- / portion of 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**

/ **matjas in rapeseed oil** | matjas herring + cold pressed rapeseed oil + onion + apple + kohlrabi + sea buckthorn + dill | **24**

we recommend with: **spain** | castyilia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **19**

/ **mackerel with Asian broth** | mackerel fillet + fish broth + miso paste + rice + nori + wakame + spring onion + sesame | **36**

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

/ **fried potatoes with tzatziki** | fried potatoes + romesco sauce + herbs | **18**

/ **cottage cheese with oyster mushrooms** | truffle cottage cheese + fried oyster mushrooms + hazelnuts + lamb's lettuce | **26**

/ **goat cheese salad** | goat roulade + roasted beetroot with grenadine + rocket + tahini dressing + mint + pumpkin seeds | **24**

we recommend with: **portugal** | douro 2018 / dialogo douro / touriga + tina | **19**

/ **vegetables with yoghurt** | roasted root vegetables + brussels sprouts + mint salsa + chilli + yogurt with tahina + mint + pumpkin seeds | **25**

/ **brussels sprouts with amber** | fried brussels sprouts + brown butter + bursztyn cheese + herbs | **20**

/ **taco with beef tartare** | homemade taco + roast beef tartare + tomatoes + egg yolk + lime juice + chipotle + pickled onion + chives + coriander | **34**

/ **sweet potato hearts** | chicken hearts + sweet potato and lime puree + mint-chilli dressing + hazelnuts + sea buckthorn + coriander | **26**

we recommend with: **argentina** | uco valley 2019 / alamos / malbec | **20**

/ **tagliata steak** | roast beef (medium) + pickled cucumber and pumpkin seed salsa + crispy onion | **38**

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

\* with each 5 plates, free bread and butter

/ **lemon posset with pear** | lemon mousse + pear + orange syrup + shortbread | **25**

we recommend with: **italy** | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **18**

## **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 / orange / raspberry | **15**

## **FRESH JUICES**

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

## **FOR A PERFECT START**

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

## **COCKTAILS**

/ **go fit** | carrot + apple + orange + banana | **18**

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

/ **go spinach** | spinach + orange + banana | **18**

## **HOT DRINKS**

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

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

## **WARMING TEA**

/ **black** | english breakfast tea + raspberry + lemon + rosemary + orange | **18**

/ **forrest fruits** | red fruit tea + orange + honey + cloves | **18**

/ **ginger infusion** | ginger + mint + lemon + honey | **15**

/ **thyme infusion** | thyme + orange + honey | **15**

## **COFFEE**

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

caff  latte **14/16** | americano **14** | frappe **17** | espresso tonic **18** | grain coffee **10/13**

**chai** latte | **17**

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**

**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**

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

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

## **WHITE**

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

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

**greece** | kefalonia 2021 / sclavos alchymiste / rodiitis + muscat + zakhyntino | **107 / 74 / 38 / 20**

**poland** | lubusz land 2019 / saint vincent / riesling | **113**

**france** | languedoc 2019 / marius / vermentino | **95**

## **RED**

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

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

**argentina** | buco valley 2019 / alamos / malbec | **107 / 74 / 38 / 20**

**italy** | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **89**

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

## **PET-NAT**

/ **poland** | lower silesia 2020 / jadwiga / rondo + johaniter | **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**

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