



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 serem kozim** | omlet z 2 jaj + mus z sera koziego + pieczone buraki + mięta + pieczywo | **25**
- / **marokańskie** | 2 jajka w koszulce + humus + awokado + chleb z oliwkami + mięta + zatar | **29**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + grillowany boczek + rukola + domowa chałka + sos maślany | **31**
- / **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + gofry + boczek + syrop klonowy | **29**
- / **croque madame** | jajko sadzone + włoska gotowana szynka (prosciutto cotto) + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałaty z domowym dressingiem | **28**
- / **kaszanka z jajkami** | domowa kaszanka + 2 jajka sadzone + ziemniaki + karmelizowana cebulka + szczypiorek + pieczywo | **27**
- / **hotdog z chorizo** | maślana bułka + chorizo + granat + chutney z czerwonej cebuli + kwaśna śmietana + cytryna + kolendra | **32**
- / **szakszuka** | 2 jajka sadzone + duszone pomidory pelati + cebula + czosnek + chilli + kumin + kolendra + pieczywo | **27**
- / **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 | **25**
- / **gofry z owocami** | gofry + owoce sezonowe + coulis owocowe + mięta + orzechy włoskie w karmelu | **24**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie w karmelu + 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 | **8**
- / frankfurterki | dwie grillowane frankfurterki z musztardą jabłkową | **8**
- / porcja awokado | **5**
- / jajko extra | z wolnego wybiegu, gotowane na życzenie | **3**
- / porcja owoców lub warzyw | **5**
- / porcja humusu | **6**
- / koszyk domowego pieczywa | **5**
- / porcja masła lub oliwy z oliwek 15 ml | **2**
- / świeży imbir | **2**
- / porcja syropu klonowego | **8**

NASZE ULUBIONE TALERZYKI - codziennie od 15:00

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

/ **3 krokiety rybne** | brandada z dorsza, ziemniaków i pora + beszamel + panierka panko + aioli + koperek | **21**

/ **matjas w śmietanie** | śledź matjas + kwaśna śmietana + jabłko kompresowane w miodzie i cytrynie + seler naciowy + kapary + chrzan + ocet z orzechów włoskich + szczypiorek + zioła | **24**

/ **makrela z curry** | filet z makreli + domowe zielone curry + pak choi + kalafior + szalotka + orzeszki ziemne + limonka + chilli + kolendra | **38**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: **polska** | dolny śląsk 2021 / yacobus orange / riesling + hibernal + solaris | **22**

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

/ **smażone ziemniaki** | smażone ziemniaki + rarebit + aioli + jalapeno + szczypiorek | **22**

/ **hreczniaki** | kasza gryczana + twaróg + kwaśna śmietana + cytryna + zioła | **26**

/ **ser kozi na grzance** | pieczony kozi ser pleśniowy + pieczywo wieloziarniste + śliwki z hoisin + rokitnik + popcorn z kaszy gryczanej + zioła | **24**

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

/ **pieczone marchewki** | pieczone kolorowe marchewki + orzeszki ziemne + sos z rokitnika + chilli + kolendra | **19**

/ **tatar z kapustą** | tatar z rostbefu + kiszona kapusta + majonez truflowy + cebulki balsamiczne + kiszony ogórek + chrzan + szczypiorek | **34**

/ **kaszanka** | domowa kaszanka + puree jabłkowo - selerowe + sos z rokitnika + jabłko kompresowane w miodzie i cytrynie + zioła | **26**

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

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

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

* do każdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

/ **semik na zimno** | ser biały + mleczna czekolada + konfitura malina-rozmaryn + sos mandarynka - marakuja | **25**

spróbuj z kieliszkiem: **włochy** | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **19**

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 | **15**

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

HERBATY ROZGRZEWAJĄCE

/ **czarna** | herbata + maliny + cytryny + rozmaryn + pomarańcza | **19**

/ **owocowa** | herbata owocowa + pomarańcza + miód + goździki | **19**

/ **napar imbirowy** | imbir + mięta + cytryna + miód | **16**

/ **napar tymiankowy** | tymianek + pomarańcza + miód | **16**

KAWA

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | biała **15** | flat white **17** | cappuccino **15/17**

café latte **15/17** | americano **15** | 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

polska | dolny śląsk 2021 / yacobus orange / riesling + hibernal + solaris | **119 / 82 / 42 / 22**

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 + zakynthino | **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**

argentyna | 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**

GRZAŃCE

/ **biały** | białe wino + sok z gruszki + limonka + imbir + goździki + kardamon + cukier | **19**

/ **czerwony** | czerwone wino + pomarańcza + imbir + goździki + cynamon + anyż + cukier | **19**

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

/ **goat cheese omelette** | 2 eggs + goat cheese mouse + roasted beets + mint + bread | **25**

/ **moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + bread + mint + zathar | **29**

/ **eggs on toast** | 2 poached eggs + + grilled bacon + rocket salad + home made challah + beurre blanc | **31**

/ **waffles with eggs and bacon** | waffle + 2 fried eggs + bacon + maple syrup | **29**

/ **croque madame** | fried egg + Italian cooked ham + cheddar cheese + béchamel + toasted bread + lettuce with our dressing | **28**

/ **black pudding with eggs** | home made black pudding + 2 fried eggs + potatoes + confit onion + chives + bread | **27**

/ **chorizo hotdog** | butter bun + chorizo sausage + pomegranate + red onion chutney + sour cream + lemon + coriander | **32**

/ **shakshouka** | 2 fried eggs + pelati tomatoes + onion + garlic + chilli + cumin + coriander + grilled bread | **27**

/ **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 | **25**

/ **waffle with fruits** | waffle + fresh fruits + caramelised walnuts + fruit coulis + mint | **24**

/ **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 | **8**

/ 2 frankfurters with home made apple mustard | **8**

/ portion of avocado | **5**

/ portion of hummus | **6**

/ portion of maple syrup | **8**

/ 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

/ **3 fish croquettes** | cod, potato and leek brandada + béchamel + panko + aioli + dill | **21**

/ **matjas in sour cream** | matjas herring + sour cream + apple compressed in honey and lemon + celery + capers + horseradish + walnuts vinegar + chives + herbs | **24**

/ **mackerel in green curry** | mackerel fillet + homemade green curry + pak choi + cauliflower + shallots + peanuts + lime + chilli + coriander | **38**

we recommend with: **poland** | lower silesia 2021 / yacobus orange / riesling + hibernal + solaris | **22**

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

/ **fried potatoes** | fried potatoes + rarebit + jalapeno peppers + aioli + chives | **22**

/ **hreczniaki** | buckwheat + cottage cheese + sour cream + lemon + herbs | **26**

/ **goat cheese on a toast** | roasted goat cheese + plums and hoisin chutney + sea buckthorn + buckwheat popcorn + mint | **24**

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

/ **roasted carrots** | roasted heirloom carrots + peanuts + sea buckthorn sauce + chilli + coriander | **19**

/ **beef tartare with sauerkraut** | beef tartare + sauerkraut + truffle mayo + balsamic onions + pickled cucumbers + horseradish + chives | **34**

/ **black pudding** | homemade black pudding + apple and celery puree + apple compressed in honey and lemon + sea buckthorn sauce + fresh herbs | **26**

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

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

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

* with each 5 plates, free bread and butter

/ **cheesecake** | cottage cheese + milk chocolate + raspberry and rosemary jam

+ passion fruit and tangerine sauce | **25**

we recommend with: **italy** | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **19**

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 | **15**

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

WARMING TEA

/ **black** | english breakfast tea + raspberry + lemon + rosemary + orange | **19**

/ **forrest fruits** | red fruit tea + orange + honey + cloves | **19**

/ **ginger infusion** | ginger + mint + lemon + honey | **16**

/ **thyme infusion** | thyme + orange + honey | **16**

COFFEE

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | white **15** | flat white **17** | cappuccino **15/17**

caff  latte **15/17** | americano **15** | 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

poland | lower silesia 2021 / yacobus orange / riesling + hiberna + solaris | **119 / 82 / 42 / 22**

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

greece | kefalonia 2021 / sclavos alchymiste / roditis + muscat + zakhynthino | **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 + johanita | **11**

MULLED WINE

/ **red** | red wine + ginger + cloves + cinnamon + anise + sugar | **21**

/ **white** | white wine + pear juice + lime + ginger + cloves + cardamom + sugar | **21**

BEER craft, from local breweries

/ **bottled** 0,5 L | **17**

/ **non-alcohol beer** 0,5L | **13**