



# 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 13:00 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 przez cały dzień, od godziny 13 zapraszamy na talerzyki.

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

## **NA DZIEŃ DOBRY - codziennie od otwarcia do zamknięcia**

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

/ **omlet z wędzoną makrelą** | omlet z 2 jaj + wędzona makrela + śmietana + blanszowany por + chrzan + zioła + pieczywo | **25**

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

/ **hotdog z białą kielbasą** | maślana bułka + biała kielbasa + cebula karmelizowana w piwie i miodzie + jabłko + majonez chrzanowy | **32**

/ **szakszuka** | 2 jajka sadzone + duszone pomidory pelati + cebula + czosnek + chilli + kumin + kolendra + pieczywo | **27**

/ **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + guacamole + sałata + czerwona cebula + chilli + kolendra + limonka | **26**

/ **bajgiel z rostbefem** | bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **25**

/ **bajgiel z pastą jajeczną** | bajgiel + pasta jajeczna + grillowany boczek + szpinak + zioła | **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 / porcja twarożku | **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 godziny 13:00**

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

/ **krem z czerwonej kapusty** | bulion warzywny + czerwona kapusta + kwaśna śmietana + cebulki balsamiczne + żurawina w czerwonym winie + pistacje + koperek | **22**

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

/ **gzik** | ser biały twaróg + pieczone ziemniaki + palone masło z sosem sojowym + rzepa + czerwona cebula + zioła | **26**

/ **mopa tofu** | silken tofu + ciecierzycza + pomidory + grzyby shitake + chińskie przyprawy | **25**

/ **kozi ser na grzance** | pieczony kozi ser pleśniowy + pieczywo + żurawina w czerwonym winie + chutney z suszonych moreli + prażony mak + orzechy laskowe + zioła | **26**

/ **tatar z n’dują** | tatar z rostbefu + n’duja + chips z grana padano + oliwki + kapary | **34**

/ **wołowina z salsa verde** | marynowany rostbef wołowy + salsa verde z natką pietruszki + szczypiorek | **24**

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

---

## **TALERZYKOWY LUNCH 35 zł – od poniedziałku do piątku od godziny 13:00 do**

**15:00**

\*do każdego lunchu karafka 0,25 wody w cenie

/ **krem z czerwonej kapusty** | bulion warzywny + czerwona kapusta + kwaśna śmietana + cebulki balsamiczne + żurawina w czerwonym winie + pistacje + koperek

/ **gzik** | ser biały twaróg + pieczone ziemniaki + palone masło z sosem sojowym + rzepa + czerwona cebula + zioła

## **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 | **18**

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

/ **bloody orange** | burak + pomarańcza + jabłko | **17**

## **NAPOJE GORĄCE**

**HERBATA** liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **16**

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**

caffé 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 / 19**

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

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

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

## **CZERWONE**

**włochy** | abruzzo 2020 / gufo / merlot | **95 / 66 / 34 / 19**

**hiszpania** | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **107 / 74 / 38 / 20**

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

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

**portugalia** | douro 2018 / dialogo douro / touriga + fina | **89**

## **GRZAŃCE**

/ **biały** | białe wino + sok z gruszki + limonka + imbir + goździki + kardamon + cukier | **20**

/ **czerwony** | czerwone wino + pomarańcza + imbir + goździki + cynamon + anyż + cukier | **20**

**PIWO** rzemieślnicze, z lokalnych browarów

/ **butelkowe** 0,5 L | **19**

/ **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 all day, from 1 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 from dusk to dawn**

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

/ **omelette with smoked mackerel** | 2 eggs + smoked mackerel + cream + blanched leek + horseradish + herbs + 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**

/ **hotdog with white sausage** | butter roll + white sausage + onion caramelised in beer and honey + apple + horseradish mayonnaise | **32**

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

/ **bagel with roast beef** | bagel + our house roast beef + mayo + french mustard + pickled red onions + honey + lettuce | **25**

/ **bagel with egg paste** | bagel + egg paste + grilled bacon + spinach + herbs | **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 – daily from 1pm

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

/ **cream of red cabbage** | vegetable broth + red cabbage + sour cream + balsamic onions + cranberries in red wine + pistachios + dill | **22**

/ **fried potatoes** | fried potatoes + rarebit + aioli + jalapeño + chives | **22**

/ **gzik** | cottage cheese + fried potatoes + roasted butter with soy sauce + turnips + red onion + herbs | **26**

/ **tofu mop** | silken tofu + chickpeas + tomatoes + shitake mushrooms + mix of Chinese spices | **25**

/ **goat cheese on toast** | baked goat blue cheese + bread + cranberries in red wine + dried apricot chutney + roasted poppy seeds + hazelnuts + herbs | **26**

/ **tartare with n'duja** | roast beef tartare + n'duja + grana padano chips + olives + capers | **34**

/ **beef with salsa verde** | marinated roast beef + salsa verde with parsley + chives | **24**

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

---

### LUNCH SET 35 zł / Monday to Friday / 13:00 - 15:00

\* a carafe of 0.25 water with mint and lemon is included

/ **red cabbage cream** | vegetable broth + red cabbage + sour cream + balsamic onions + cranberries in red wine + pistachios + dill

/ **gzik** | cottage cheese + fried potatoes + roasted butter with soy sauce + turnip + red onion + herbs

## **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 | **18**

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

/ **bloody orange** | beetroot + orange + apple | **17**

## **HOT DRINKS**

**TEA** leaf, in a 400 ml pot | **16**

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 / broner + 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 / roditis + muscat + zakhytino | **107 / 74 / 38 / 20**

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

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

## **RED**

**italy** | abruzzo 2020 / gufo / merlot | **95 / 66 / 34 / 19**

**spain** | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **107 / 74 / 38 / 20**

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

**italy** | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **8**

**portugal** | douro 2018 / dialogo douro / touriga + tina | **89**

## **MULLED WINE**

/ **red** | red wine + ginger + cloves + cinnamon + anise + sugar | **20**

/ **white** | white wine + pear juice + lime + ginger + cloves + cardamom + sugar | **20**

**BEER** craft, from local breweries

/ **bottled** 0,5 L | **19**

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