



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

- / **jajecznica z ndują** | 3 jajka + nduja + suszone pomidory + ser grana padano + masło + szczypiorek + grillowana focaccia | **26**
- / **omlet z musem z sera feta** | omlet z 2 jaj + ser feta + kwaśna śmietana + ser bursztyn + kapary + bułka tarta + zioła + pieczywo | **24**
- / **tureckie z czosnkiem niedźwiedzim** | 2 jajka w koszulce + jogurt + sezonowe warzywa + palone masło z czosnkiem niedźwiedzim + zioła + pieczywo | **26**
- / **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 + sałata z domowym dressingiem | **28**
- / **chałka ze szparagami** | 2 jajka w koszulce + szparagi + sos maślany z winem mirin + grillowana chałka + zioła | **36**
- / **szakszuka** | 2 jajka sadzone + duszone pomidory pelati + cebula + czosnek + chilli + kumin + kolendra + pieczywo | **27**
- / **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + sałata + grillowany boczek + czerwona cebula + chilli | **26**
- / **bajgiel z rostbefem** | bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **25**
- / **bajgiel z twarogiem** | bajgiel + twaróg + czosnek + sezonowe warzywa + zioła | **26**
- / **bajgiel z domowym paprykarzem** | bajgiel + domowy paprykarz (ryż + warzywa korzeniowe + sos sojowy + tabasco + sos rybny + anchois + koncentrat pomidorowy) + jajko na twardo + piklowana czerwona cebula + natka pietruszki | **26**
- / **semiczki z kaszą manną** | ser biały twaróg + kasza manna + mak + wanilia + truskawka + owocowe coulis + kwaśna śmietana + mięta | **28**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie w karmelu + owocowe coulis | **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 syropu klonowego | **8**
- / porcja domowego paprykarza | **6**
- / porcja owoców lub warzyw | **6**
- / porcja humusu | **6**
- / koszyk domowego pieczywa | **5**
- / świeży imbir lub porcja masła | **2**

NASZE ULUBIONE TALERZYKI – codziennie od godziny 13:00

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

- / **botwinka** | bulion mięsny + botwinka + piklowany burak + kwaśna śmietana + jajko na twardo + ziemniak + koperek | **22**
 - / **gzik z czosnkiem niedźwiedzim** | ser biały twaróg + pieczone wczesne ziemniaki + pesto z czosnku niedźwiedziego + rzodkiewka + czosnek + bułka tarta + zioła | **26**
 - / **camembert z owocami** | smażony camembert w panko + coulis rabarbarowe + grejfrut + truskawka + nasiona konopi + zioła | **27**
 - / **szparagi** | smażone szparagi z gribiche + domowa bułka tarta + zioła | **29**
 - / **gravlax** | gravlax + szparagi + truskawka + roszponka + rukola + dresing miodowo – musztardowy + koperek | **29**
 - / **marynowana makrela** | makrela marynowana w occie ryżowym i oleju sezamowym + domowe kimchi + pieprz syczański | **25**
 - / **szaszłyk z karkówką** | wolno gotowana karkówka + pieczony młody ziemniak + zioła + piklowany rabarbar + sos cebulowy + pomidory + jogurt + nasiona konopi | **34**
 - / **tatar z czosnkiem niedźwiedzim** | rostbef wołowy + żółtko + suszone pomidory + pesto z czosnku niedźwiedziego + guanciale + ser bursztyn + piklowana gorczyca + oliwa | **36**
 - / **cukinia** | parzona cukinia z tymiankiem + jogurt + picada + czosnek + chilli + zioła | **19**
 - / **bakłażan** | smażony bakłażan + rabarbar + cebula + czosnek + tahini + cytryna | **19**

 - / 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

- / **botwinka** | bulion mięsny + botwinka + piklowany burak + kwaśna śmietana + jajko na twardo + ziemniak + koperek
- / **szparagowe pęczotto** | kasza pęczak + szparagi + masło + ser bursztyn + groszek + fasolka szparagowa + zioła

NA DOSKONAŁY POCZĄTEK

- / **mimoza** | prosecco spumante + sok pomarańczowy | **20**
- / **marakuja** | cava + puree z marakui | **20**
- / **aperol spritz** | aperol + prosecco + soda + pomarańcza | **32**
- / **hugo** | st.germain + limonka + syrop czarny bez + mięta + prosecco + soda | **32**
- / **porto** | nieport + tonic + limonka | **28**

NAPOJE ZIMNE

- / **woda stołowa filtrowana** | z miętą i cytryną / karafka 0,5L + jedno dopełnienie | **6**
- / **woda mineralna** | gazowana / niegazowana 0,33 L **7** / 0,7 L **13**
- / **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | 0,25 L | **8**

KAWY NA ZIMNO

- / **espresso tonik klasyczny** | tonik + espresso doppio + pomarańcza | **20**
- / **orange freshpresso** | espresso doppio + sok z pomarańczy | **20**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / pomarańczowa / truskawkowa | **15**

ŚWIEŻE SOKI

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

KOKTAJLE

- / **go fit** | marchewka + jabłko + pomarańcza + banan | **18**
- / **green detox** | natka pietruszki + jabłko + banan + sok z cytryny | **18**
- / **bloody orange** | burak + pomarańcza + jabłko | **17**

NAPOJE GORAĆE

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

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

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 | **3**

WINO butelka 0,75 L / karafka 0,25 L / kieliszek 125 ml **N** wina naturalne

RÓŻOWE

niemcy | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **90 / 36 / 20**

hiszpania | navarra 2021 / vina zorzal rosado garnacha / garnacha | **90 / 36 / 20**

BĄBLE / MUSUJĄCE

włochy | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 38 / 21**

włochy | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero
95 / 38 / 21

hiszpania | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **95 / 38 / 21**

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

POMARAŃCZOWE

polska | dolny śląsk 2021 / yacobus orange / riesling + hiberna + solaris | **120 / 48 / 26**

BIAŁE

N | **węgry** | balaton 2021 / kristinus / olivier / irsai olivier | **110 / 44 / 24**

polska | dolny śląsk 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris
105 / 42 / 23

hiszpania | castylia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **100 / 40 / 22**

poland | lubuskie 2019 / saint vincent / riesling | **115**

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

CZERWONE

N | **hiszpania** | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **110 / 44 / 24**

włochy | abruzzo 2020 / gufo / merlot | **90 / 36 / 20**

argentyzna | buco valley 2019 / alamos / malbec | **105 / 42 / 23**

włochy | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **95**

WINO BEZALKOHOLOWE

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

PIWO rzemieślnicze, z lokalnych browarów / **butelka** 0,5 L | **20**

/ **piwo bezalkoholowe** 0,5L | **16**



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

/ **scrambled eggs with nduja** | 3 eggs + nduja + sun-dried tomatoes + grana padano + butter + chives + grilled focaccia | **26**

/ **omelette with feta mousse** | 2 eggs omelette + feta cheese + sour cream + bursztyn cheese + capers + bread crumbs + herbs + bread | **24**

/ **turkish with wild garlic** | 2 poached eggs + yoghurt + seasonal veggies + browned butter with wild garlic + herbs + bread | **26**

/ **moroccan with eggs** | 2 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**

/ **challah with asparagus** | 2 poached eggs + asparagus + mirin butter sauce + grilled challah + herbs | **36**

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

/ **bagel with omelette** | bagel + 2 eggs omelette + lettuce + bacon + red onion + chilli | **26**

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

/ **bagel with cottage cheese** | bagel + cottage cheese + garlic + seasonal veggies + herbs | **26**

/ **bagel with home made paprikash** | bagel + home made paprikash (rice + root veggies + soy sauce + tabasco + fish sauce + anchois + tomato concentrate) + hard boiled egg + pickled red onion + parsley greens | **26**

/ **cheesecakes with farina** | cottage cheese + farina + poppy seeds + vanilla + strawberries + home made coulis + mint + sour cream | **28**

/ **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**

/ bacon extra | slices of grilled bacon | **8**

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

/ portion of avocado | **5**

/ extra egg | made the way you like it | **3**

/ portion of maple syrup | **8**

/ portion of home made paprikash | **6**

/ portion of fresh fruits or veggies | **6**

/ portion of hummus | **6**

/ home made bread | **5**

/ portion of butter | **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

/ **beef soup** | meat broth + beetroot + pickled beetroot + sour cream + hard-boiled egg + potato + dill | **22**

/ **gzik with wild garlic** | cottage cheese + baked early potatoes + wild garlic pesto + radish + garlic + homemade breadcrumbs + herbs | **26**

/ **camembert with fruit** | fried camembert in panko + rhubarb coulis + grapefruit + strawberry + hemp seeds + herbs | **27**

/ **asparagus** | fried asparagus with gribiche + homemade breadcrumbs + herbs | **29**

/ **gravlax** | gravlax + asparagus + strawberry + lamb's lettuce + arugula + honey-mustard dressing + dill | **29**

/ **marinated mackerel** | mackerel marinated in rice vinegar and sesame oil + homemade kimchi + Sichuan pepper | **25**

/ **shashlik with pork neck** | slow cooked pork neck + baked early potato + pickled rhubarb + onion sauce + tomatoes + yogurt + hemp seeds + herbs | **34**

/ **wild garlic tartare** | roast beef + dried tomatoes + wild garlic pesto + guanciale + amber cheese + olive oil | **36**

/ **zucchini** | steamed zucchini with thyme + yogurt + picada + garlic + crispy chilli + herbs | **19**

/ **eggplant** | fried eggplant + pickled rhubarb + onion + garlic + tahini + lemon | **19**

/ 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

/ **beef soup** | meat broth + beetroot + pickled beetroot + sour cream + hard-boiled egg + potato + dill

/ **asparagus barley** | pearl barley + asparagus + butter + amber cheese + peas + green beans + herbs

FOR A PERFECT START

/ **mimosa** | prosecco spumante + orange juice | **20**

/ **passion fruit** | cava + passion fruit puree | **20**

/ **aperol spritz** | aperol + prosecco + soda + orange | **32**

/ **hugo** | st.germain + lime + elderflower syrup + mint + prosecco + soda | **32**

/ **porto** | nieport + tonic + lime | **28**

SOFTS

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

/ **mineral water** | sparkling / still 0,33 L **7** / 0,7 L **13**

/ **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | 0,25 L | **8**

COLD COFFEE

/ **espresso tonic** | tonic + espresso doppio + orange | **20**

/ **orange freshpresso** | espresso doppio + orange juice | **20**

HOME MADE LEMONADES

classic / orange / strawberry | **15**

FRESH JUICES

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

COCKTAILS

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

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

COFFEE

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

caffé 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 | **3**

WINE bottle 0,75 L / carafe 0,25 L / glass 125 ml **N** natural wines

ROSE

germany | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **90 / 36 / 20**

spain | navarra 2021 / vina zorzal rosado garnacha / garnacha | **90 / 36 / 20**

SPARKLING

italy | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 38 / 21**

italy | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **95 / 38 / 21**

spain | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **95 / 38 / 21**

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

ORANGE

poland | lower silesia 2021 / yacobus orange / riesling + hiberna + solaris
120 / 48 / 26

WHITE

N | **hungary** | balaton 2021 / kristinus / olivier / irsai olivier | **110 / 44 / 24**

poland | lower silesia 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris
105 / 42 / 23

spain | castylia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **100 / 40 / 22**

poland | lubusz land 2019 / saint vincent / riesling | **115**

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

RED

N | **spain** | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **110 / 44 / 24**

italy | abruzzo 2020 / gufo / merlot | **90 / 36 / 20**

argentina | buco valley 2019 / alamos / malbec | **105 / 42 / 23**

italy | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **95**

ALCOHOL FREE WINE

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

BEER craft, from local breweries / **bottled** 0,5 L | **20**
/ **non-alcohol beer** 0,5L | **16**