



# 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 na grzance z kurkami** | 3 jajka + kurki + ser bursztyn + pasta miso + masło + grillowane pieczywo | **28**
- / **omlet z łososiem** | 2 jajka + wędzony łosoś + serek śmietankowy + kapary + oliwa pietruszkowa + zioła + pieczywo | **27**
- / **marokańskie** | 2 jajka w koszulce + humus + awokado + pieczywo+ mięta + zatar | **30**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + grillowany boczek + rukola + domowa chałka + sos maślany | **32**
- / **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**
- / **wiejskie** | 2 jajka sadzone + confitowane ziemniaki z cebulą + kiełbasa + pieczony pomidor + ogórek kiszony | **35**
- / **tureckie** | 2 jajka w koszulce + jogurt naturalny + świeże pomidory + palone masło z chipotle + chilli + czosnek + zioła + pieczywo | **29**
- / **omlet hiszpański z kurkami** | 2 jajka + confitowane ziemniaki z cebulą + kurkowe veloute z truflą + zioła + pieczywo | **35**
- / **szakszuka** | 2 jajka sadzone + duszone pomidory pelati + cebula + czosnek + chilli + kumin + kolendra + pieczywo | **27**
- / **gzik** | ser biały twaróg + ser twaróg wędzony + śmietana + smażone ziemniaki + ogórek kiszony + czerwona cebula + palone masło + zioła | **27**
- / **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + sałata + grillowany boczek + czerwona cebula + majonez + chilli | **26**
- / **bajgiel z rostbefem** | bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **26**
- / **bajgiel z twarożkiem** | bajgiel + ser biały twaróg + czosnek + sezonowe warzywa + zioła | **25**
- / **semiczki z kaszą manną** | ser biały twaróg + kasza manna + wanilia + czekolada + domowy jogurt owocowy + sezonowe owoce + mięta | **28**
- / **granola** | domowa granola + jogurt naturalny + sezonowe owoce | **15**
- / **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 | **9**
- / porcja awokado | **5**
- / jajko | z wolnego wybiegu, gotowane na życzenie | na miękko / twardo / sadzone / w koszulce | **3**
- / porcja syropu klonowego | **8**
- / porcja owoców lub warzyw | **6**
- / porcja humusu lub twarożku | **6**
- / koszyk domowego pieczywa | **5**

### **NASZE ULUBIONE TALERZYKI – codziennie od godziny 13:00**

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

/ **krem z kurek** | bulion warzywny + kurki + grana padano + masło + oliwa z papryki wędzonej + jeżyny + zioła | **24**

/ **smażone ziemniaki z romesco** | smażone ziemniaki + sos romesco + aioli + świeże zioła | **24**

/ **sałatka z grillowanymi brzoskwiniami** | edywia + szpinak + grillowane brzoskwinie + pieczona papryka + ogórek + dressing z pomarańczy i marakui + piccada + świeże zioła | **28**

/ **sałatka z bryndzą i owocami** | mus z bryndzy + rukola + jeżyna + czereśnia + czerwona porzeczka + winogrona + orzech laskowy + grenadyna z cytryną + chips wonton | **26**

/ **kalmar z romesco** | smażony kalmar + sos romesco + suszone pomidory + oliwa z wędzonej papryki + nasiona konopii + zioła | **31**

/ **stek tagliata** | rostbef wołowy + veloute z kurek i trufli + smażone ziemniaki + kurki + czerwona porzeczka + zioła | **39**

/ **tatar z chimichurri** | rostbef wołowy + żółtko + chimichurri + pieczywo żytnie + pieczona papryka + ogórek małosolny + zioła | **36**

/ 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 kurek** | bulion warzywny + kurki + grana padano + masło + oliwa z papryki wędzonej + jeżyny + zioła

/ **grzanka z białą kielbasą** | biała kielbasa w sosie maślano – winnym + winogrona + grzanka z pieczywa włoskiego + pistacje + zioła

## **NA DOSKONAŁY POCZĄTEK**

/ **mimoza** | prosecco spumante + sok pomarańczowy | **21**

/ **marakuja** | cava + puree z marakui | **21**

/ **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 mięta 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**

## **MROŻONE HERBATY**

/ **czarna** | herbata english breakfast + truskawka + cytryna + mięta + syrop cukrowy | **19**

/ **zielona** | herbata zielona + marakuja + brzoskwinia + cytryna + mięta + syrop cukrowy |

**19**

## **DOMOWE LEMONIADY**

klasyczna / pomarańczowa / truskawkowa | **15**

## **ŚWIEŻE SOKI**

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

## **KOKTAJLE**

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

/ **green detox** | natka pietruszki + jabłko + banan + sok z cytryny | **18**

/ **pomarango** | mango + banan + sok pomarańczowy + mięta | **20**

## **NAPOJE GORĄCE**

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

czarna | zielona | jaśminowa | earl grey | miętowa | 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** | 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**

pssst! zajrzyj do menu z talerzykami - zamawiając dowolne trzy, karafka ROSE w cenie 25zł

**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**

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

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

## **POMARAŃCZOWE**

**N** | **węgry** | balaton 2021 / kristinus / analog / olaszrizling + sauvignon blanc | **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 on toast with chanterelles** | 3 eggs + chanterelles + bursztyn cheese + miso paste + butter + grilled bread | **28**
- / **omelette with salmon** | 2 eggs omelette + smoked salmon + cream cheese + capers + parsley oil + herbs + bread | **27**
- / **moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + bread + mint + zathar | **30**
- / **eggs on toast** | 2 poached eggs + + grilled bacon + rocket salad + home made challah + beurre blanc | **32**
- / **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**
- / **farmer's** | 2 fried eggs + confit potatoes with onion + sausage + roasted tomato + soured cucumber | **35**
- / **turkish** | 2 poached eggs + natural yoghurt + fresh tomatoes + browned butter with chipotle + chilli + garlic + herbs + bread | **29**
- / **spanish omelette with chanterelles** | 2 eggs + confit potatoes with onion + chanterelles veloute with truffle + herbs + bread | **35**
- / **shakshouka** | 2 fried eggs + pelati tomatoes + onion + garlic + chilli + cumin + coriander + grilled bread | **27**
- / **gzik** | natural cottage cheese + smoked cottage cheese + cream + fried potatoes + soured cucumber + red onion + browned butter + herbs | **27**
- / **bagel with omelette** | bagel + 2 eggs omelette + lettuce + bacon + red onion + chilli + mayo | **26**
- / **bagel with roast beef** | bagel + our house roast beef + mayo + french mustard + pickled red onions + honey + lettuce | **26**
- / **bagel with cottage cheese** | bagel + cottage cheese + garlic + seasonal veggies + herbs | **25**
- / **cheesecakes with farina** | cottage cheese + farina + vanilla + chocolate + home made fruit yoghurt + seasonal fruit + mint | **28**
- / **granola** | homemade granola + natural yoghurt + seasonal fruits | **15**
- / **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 | **9**
- / portion of avocado | **5**
- / extra egg made the way you like it | hard boiled / soft boiled / fried / poached | **3**
- / portion of maple syrup | **8**
- / portion of fresh fruits or veggies | **6**
- / portion of hummus or cottage cheese | **6**
- / home made bread | **5**

## OUR FAVOURITE PLATES – daily from 1pm

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

/ **chanterelle cream** | vegetable broth + chanterelles + grana padano + butter + smoked paprika oil + blackberries + herbs | **24**

/ **fried potatoes with romesco** | fried potatoes + romesco sauce + aioli + herbs | **24**

/ **salad with grilled peaches** | endive + spinach + grilled peaches + roasted pepper + cucumber + orange and passion fruit dressing + piccada + herbs | **28**

/ **salad with bryndza cheese and fruits** | bryndza mousse + arugula + blackberry + cherry + red currant + grape + hazelnut + grenadine with lemon + wonton chips | **26**

/ **squid with romesco** | fried squid + romesco sauce + dried tomatoes + smoked paprika oil + hemp seeds + herbs | **31**

/ **tagliata steak** | beef roast + chanterelle and truffle veloute + fried potatoes + chanterelles + redcurrant + herbs | **39**

/ **tartare with chimichurri** | roast beef + egg yolk + chimichurri + rye bread + roasted pepper + low-salt cucumber + herbs | **36**

/ 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

/ **chanterelle cream** | vegetable broth + chanterelles + grana padano + butter + smoked paprika oil + blackberries + herbs | **24**

/ **toast with white sausage** | white sausage in butter-wine sauce + grapes + Italian bread toast + pistachios + herbs

## FOR A PERFECT START

/ **mimoza** | prosecco spumante + orange juice | **21**

/ **passion fruit** | cava + passion fruit puree | **21**

/ **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**

## ICE TEA

/ **black** | english breakfast tea + strawberry + lemon + mint + sugar syrup | **19**

/ **green** | green tea + passion fruit + peach + lemon + mint + sugar syrup | **19**

## 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**

/ **pomarango** | mango + banana + orange juice + mint | **20**

## 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** | 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**

psst! look at our plates menu - with each set of three, you can get a carafe of ROSE for 25zł

**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**

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

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

## **ORANGE**

**N | hungary** | balaton 2021 / kristinus / analog / olaszrizling + sauvignon blanc | **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**