



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 ROSE / w cenie 30zł

- / **jajecznica na grzance z kurkami** | 3 jajka + kurki + pasta miso + masło + ser bursztyn + zioła + pieczywo | **28**
 - / **omlet z gorgonzolą** | omlet z 2 jaj + gorgonzola + twaróg + serek śmietankowy + zielona papryka + limonka + pangrattato + tabasco + zioła + pieczywa | **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 | **29**
 - / **wiejskie** | 2 jajka sadzone + puree ziemniaczane z jabłkiem + kiełbasa + grillowany kalafior + ogórek kiszony + zioła | **36**
 - / **tureckie z papryką** | 2 jajka w koszulce + jogurt naturalny + grillowana papryka w chimichurri + palone masło z crispy chilli + czosnek + zioła + pieczywo | **29**
 - / **omlet hiszpański** | 2 jajka + confitowane ziemniaki z cebulą + kurki + veloute kurkowe z truflą + zioła + pieczywo | **35**
 - / **gzik** | ser biały twaróg + ser twaróg wędzony + śmietana + smażone ziemniaki + ogórek kiszony + grillowany kalafior + czosnek + palone masło + zioła | **28**
 - / **szakszuka** | 2 jajka sadzone + duszone pomidory pelati + cebula + czosnek + chilli + kumin + kolendra + pieczywo | **27**
 - / **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + grillowany boczek + sałata + czerwona cebula + chilli + majonez | **26**
 - / **bajgiel z rostbefe**m | bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **26**
 - / **bajgiel z twarożkiem** | bajgiel + twarożek + czosnek + sezonowe warzywa + zioła | **25**
 - / **serniczki z kaszą manną** | ser biały twaróg + kasza manna + wanilia + mak + kwaśna śmietana + owocowe coulis + granat + mięta | **28**
 - / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie w karmelu + owocowe coulis | **19**
 - / **granola** | domowa granola + jogurt naturalny + sezonowe owoce | **15**
 - / **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 extra | na twardo / na miękko / w koszulce / sadzone | z wolnego wybiegu | **3**
 - / porcja syropu klonowego | **8**
 - / porcja owoców lub warzyw | **6**
 - / porcja humusu lub twarożku | **6**
 - / koszyk domowego pieczywa | **5**
 - / porcja masła | **2**

NASZE ULUBIONE TALERZYKI – codziennie od godziny 13:00

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

/ **zupa minestrone** | bulion drobiowy + cukinia + papryka + pieczarki + marchewka + szalotka + oregano + tymianek + zioła | **24**

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

/ **papryczki padron** | smażone papryczki padron + sos ze szpinaku i brokuła + grana padano + crispy chilli + zioła | **25**

/ **małże cafe de paris** | małże nożeńce + sos café de paris + oliwki + kapary + smażony estragon + grilowana foccacia | **31**

/ **sałatka z gruszką** | grusza gotowana w winie + mus z gorgonzoli + rukola + szpinak + śliwka + żurawina + piccada + zioła | **29**

/ **kaszanka z sosem wiśniowym** | domowa kaszanka + jajko poche + puree ziemniaczane z jabłkiem + sos wiśniowy + cebulki balsamiczne | **29**

/ **stek tagliata** | rostbef wołowy + veloute z kurek i truffli + smażone ziemniaki + kurki + żurawina + zioła | **39**

/ **tatar z romesco** | rostbef wołowy + żółtko + sos romesco + sos worcestershire + tabasco + papryczki padron + kolendra + pieczywo | **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

/ **zupa minestrone** | bulion drobiowy + cukinia + papryka + pieczarki + marchewka + szalotka + oregano + tymianek + zioła

/ **kalafior w palonym maśle** | smażony kalafior + palone masło + gran padano + pangrattato + zioła

NA DOSKONAŁY POCZĄTEK

- / **mimoza** | prosecco spumante + sok pomarańczowy | **21**
- / **marakuja** | cava + puree z marakuji | **21**
- / **aperol spritz** | aperol + prosecco + soda + pomarańcza | **32**
- / **hugo** | st.germain + limonka + syrop czarny bez + mięta + prosecco + soda | **32**

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**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / gruszkowa / wiśniowa | **15**

ŚWIEŻE SOKI

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

KOKTAJLE

- / **go fit** | marchewka + jabłko + pomarańcza + banan | **18**
- / **green detox** | natka pietruszki + jabłko + banan + sok z cytryny | **18**
- / **pomarango** | mango + banan + sok pomarańczowy + mięta | **20**

ROZGRZEWAJĄCE HERBATY

- / **czarna z wiśnią** | herbata english breakfast + wiśnie + rozmaryn + goździk + cytryna + pomarańcza + miód | **19**
- / **czarna z marakują** | herbata english breakfast + marakuja + jabłko + cynamon + anyż + cytryna + miód | **19**
- / **miętowa** | herbata bavarian mint + imbir + mięta + miód + cytryna | **18**
- / **napar imbirowy** | **14**

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** | 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** - naturale

ROSE przy zamówieniu 3 talerzyków karafka rose 0,25 L w cenie 25 zł

niemcy | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **95 / 36 / 20**

hiszpania | navarra 2021 / vina zorzal rosado garnacha / garnacha | **95 / 36 / 20**

MUSUJĄCE

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

włochy | apulia / frizzante san marzano / primitivo rosato | **96 / 40 / 22**

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

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

POMARAŃCZOWE

N – węgry | balaton 2021 / kristinus / analog / olaszrizling + sauvignon blanc + traminer | **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 | **110 / 44 / 23**

hiszpania | castylia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **110 / 42 / 23**

polska | 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**

argentyzna | ucho valley 2019 / alamos / malbec | **110 / 42 / 23**

włochy | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **95 / 38 / 21**

WINO BEZALKOHOLOWE

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

PIWO rzemieślnicze, z lokalnych browarów

/ **butelkowe** 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 ROSE / for 30 zł

/ **scrambled eggs on toast with chanterelles** | 3 eggs + chanterelles + miso paste + butter + amber cheese + herbs + bread | **28**

/ **omelette with gorgonzola** | omelet with 2 eggs + gorgonzola + cottage cheese + cream cheese + green pepper + lime + pangrattato + tabasco + herbs + breads | **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 | **29**

/ **farmers'** | 2 fried eggs + mashed potatoes with apple + sausage + grilled cauliflower + pickled cucumber + herbs | **36**

/ **turkish with peppers** | 2 poached eggs + natural yogurt + grilled peppers in chimichurri + roasted butter with crispy chili + garlic + herbs + bread | **29**

/ **spanish omelette** | 2 eggs + confit potatoes with onion + chanterelles + chanterelle veloute with truffle + herbs + bread | **35**

/ **gzik** | white cheese cottage cheese + smoked cottage cheese + cream + fried potatoes + pickled cucumber + grilled cauliflower + garlic + roasted butter + herbs | **28**

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

/ **bagel with omelette** | bagel + 2 egg omelette + grilled bacon + lettuce + red onion + chilli + mayonnaise | **26**

/ **bagel with roast beef** | bagel + our house roast beef + mayo + french mustard + pickled red onions + honey + lettuce | **26**

/ **bagel with cream cheese** | bagel + cottage cheese + garlic + seasonal vegetables + herbs | **25**

/ **cheesecakes with semolina** | cottage cheese + semolina + vanilla + poppy seeds + sour cream + fruit coulis + pomegranate + 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 | **3**

/ portion of maple syrup | **8**

/ portion of fresh fruits | **5**

/ portion of hummus | **6**

/ home made bread | **5**

/ portion butter | **2**

OUR FAVOURITE PLATES – daily from 1pm

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

- / **minestrone soup** | chicken broth + zucchini + peppers + mushrooms + carrots + shallot + oregano + thyme + herbs | **24**
 - / **fried potatoes with romesco** | fried potatoes + romesco sauce + aioli + herbs | **24**
 - / **padron peppers** | fried padron peppers + spinach and broccoli sauce + grana padano + crispy chili + herbs | **25**
 - / **mussels cafe de paris** | clams + café de paris sauce + olives + capers + fried tarragon + grilled foccacia | **31**
 - / **pear salad** | pear cooked in wine + gorgonzola mousse + arugula + spinach + plum + cranberries + piccada + herbs | **29**
 - / **black pudding with cherry sauce** | homemade black pudding + mashed potatoes with apple + cherry sauce + balsamic onions + herbs | **29**
 - / **steak tagliata** | roast beef + chanterelle and truffle veloute + fried potatoes + chanterelles + cranberries + herbs | **39**
 - / **romesco tartare** | roast beef + egg yolk + romesco sauce + worcestershire sauce + tabasco + padron peppers + coriander + bread | **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

- / **minestrone soup** | chicken broth + zucchini + peppers + mushrooms + carrots + shallot + oregano + thyme + herbs
- / **cauliflower in burnt butter** | fried cauliflower + burnt butter + grana padano + pangrattato + herbs

FOR A PERFECT START

- / **mimoza** | prosecco spumante + orange juice | **21**
- / **passion fruit bellini** | passion fruit puree + cava | **21**
- / **aperol spritz** | aperol + prosecco + soda + orange | **32**
- / **hugo spritz** | st.germain + lime + elderflower syrup + mint + prosecco + soda | **32**

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**

WARMING TEA

- / **black with cherry** | english breakfast tea + cherry + rosemary + cloves + orange + lemon + honey | **19**
- / **black with passion fruit** | english breakfast tea + passion fruit + apple + cinnamon + anise + lemon + honey | **19**
- / **mint** | bavarian mint tea + ginger + mint + honey + lemon | **18**
- / **ginger infusion** | **14**

HOME MADE LEMONADES

classic / pear / cherry | **15**

FRESH JUICES

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

COCKTAILS

- / **go fit** | carrot + apple + orange + banana | **18**
- / **green detox** | parsley green + apple + banana + lemon | **18**
- / **pomarango** | mango + orange + banana + 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**
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 | **3**

ALCOHOL FREE WINE

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

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

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

germany | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **95 / 36 / 20**

spain | navarra 2021 / vina zorzal rosado garnacha / garnacha | **95 / 36 / 20**

SPARKLING

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

italy | apulia / frizzante san marzano / primitivo rosato | **96 / 40 / 22**

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

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

ORANGE

N | hungary | balaton 2021 / kristinus / analog / olaszrizling + sauvignon blanc + traminer | **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 | **110 / 44 / 23**

spain | castylia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **110 / 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**

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

italy | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **95 / 38 / 21**

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**