



dinette  
CAFE / DELI

# dnette

**Dnette Cafe Deli** to miejsce celebrowania poranków - zarówno tych codziennych w biegu, jak i spokojnych i leniwych poczatków dni, w których śniadania przeciągają się aż do kolacji.

Tu zawsze pachnie świeżym pieczywem i świeżo parzoną kawą.

Chleb wypiekamy w naszej piekarni **dnette 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 zamówienia śniadania karafka 0,25L PROSECCO ROSE | **35**

/ **jadzecznica z guanciale i pecorino** | 3 jajka + guanciale + pecorino + żółtko + masło + bułka maślana + szczypiorek | **29**

/ **omlet z krewetkami** | 2 jajka + smażone krewetki 3szt + śmietanowa pasta curry + ogórek zielony + limonka + pieczywa | **29**

/ **marokańskie** | 2 jajka w koszulce + hummus + awokado + pieczywo + mięta + zatar | **32**

/ **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + grillowany boczek + rukola + domowa chałka + sos maślany | **34**

/ **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + gofry + grillowany boczek + syrop klonowy | **32**

/ **croque madame** | jajko sadzone + włoska gotowana szynka (prosciutto cotto) + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałatka z domowym dressingiem | **31**

/ **szakszuka** | 2 jajka sadzone + duszone pomidory pelati + cebula + czosnek + chilli + kumin + kolendra + pieczywo | **30**

/ **tureckie z tzatziki** | tzatziki + 2 jajka w koszulce + kapary + cebula czerwona + palone masło z czosnkiem + zioła | **28**

/ **kanapka z matjasem** | śledź matjas + twaróg wędzony + pieczone kolorowe buraki + cebulki perłowe + czosnek + zioła + pieczywo żytnie | **33**

/ **gzik** | ser biały twaróg + ser twaróg wędzony + kwaśna śmietana + smażone ziemniaki + czerwona cebula + palone masło z czosnkiem + pangratatto + zioła | **28**

/ **farmerskie** | 2 jajka sadzone + kiszona kapusta + kiebaski śląskie + irlandzkie puree + marchewka z groszkiem + miód + chilli | **39**

/ **makaron udon z rostbeffem** | smażony rostbeff + makaron udon + tofu wędzone + czerwona kapusta + szalotka + sezam + limonka + sos sojowy + samjang + olej chilli + siedmiolatka | **42**

/ **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + grillowany boczek + sałatka + czerwona cebula + chilli + majonez | **28**

/ **bajgiel z rostbeffem** | bajgiel + domowy rostbeff + majonez + musztarda francuska + sałatka + miód + piklowana cebula | **28**

/ **bajgiel z twarożkiem** | bajgiel + twarożek + czosnek + sezonowe warzywa + zioła | **26**

/ **serniczki z kasza manna** | 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 | **22**

/ **granola** | domowa granola + jogurt naturalny + sezonowe owoce | **16**

/ **koszyk pieczywa na słodko** | domowe pieczywo + masło + konfitura + miód | **19**

## **DODATKI do śniadania**

/ sałatka mieszana z domowym dressingiem | **5**

/ porcja boczku | plastry grillowanego boczku | **8**

/ frankfurterki | dwie grillowane frankfurterki z musztardą jabłkową | **10**

/ porcja awokado | **5**

/ jajko extra / na twarde / 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

**od poniedziałku do piątku od godziny 13:00 / w weekend od 14:00**

\* do każdego zamówienia 3 talerzyków, karaafka 0,25L ROSE | **35**

/ **zupa dnia** | zapytaj obsługę jaką zupę dzisiaj przygotowaliśmy | **25**

/ **marynowane oliwki** | selekcja naszych ulubionych oliwek + domowa focaccia | **18**

/ **scamorza** | grillowany ser scamorza + grilowana chałka + spicy majonez + rokitnik + sos z grejpfruta i żurawiny | **18**

/ **sałatka z gorgonzolą** | ser gorgonzola + pieczony burak + konfitowana dynia + koper włoski + kaki + sos z grejpfruta i żurawiny + mięta + rozmaryn | **29**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: hiszpania | navarra 2021 / vina zorzal rosado garnacha / garnacha | **22**

/ **smażone bataty** | bataty + tzatziki + ser kozi + ser bursztyn + palone masło + czosnek + zioła | **27**

/ **flet z ogórków kiszonych** | ogórki kiszone + smażone ziemniaki + szpinak + kapary + rzepa daikon + chips z buraka + limonka + wegański jogurt naturalny + sos sojowy + koperek | **28**

/ **makrela w tempurze** | smażona makrela + tempura + pak choi + szpinak + groszek + żel z kiszonych cytryn + cydr + papryka wędzona | **34**

/ **krewetki z nduja** | smażone krewetki 5szt + nduja + pomidory pelati + oliwki kalamata + cydr + czosnek + cebula + zioła | **36**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: N | wegry | balaton 2021 / kristinus / olivier / irsai olivier | **24**

/ **kanapka z matjasem** | śledź matjas + twaróg wędzony + pieczone kolorowe buraki + cebulki perłowe + czosnek + zioła + pieczywo żytnie | **33**

/ **krokiety 3 szt** | szparana golonka + ziemniak + ogórek kiszony + zasmażana kapusta włoska + chips z buraka + cebula + czosnek + demi glace + zioła | **34**

/ **tatar bbq** | rostbeef wołowy + sos carolina bbq + prażona cebula + piklowana papryczka peperoni + konfitowana szalotka + pieczywo | **42**

/ **steak tagliata** | rostbeef wołowy + hiszpański gulasz facada asturiana z fasolą i boczkiem + chorizo + pomidory pelati + piklowana papryka + zioła | **47**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: N | austria | carnuntum DAC 2019 / carnuntum / blaufränkisch, syrah | **24**

/ **carpaccio z serca wołowego** | serca wołowe + salsa z ogórka + rzepa daikon + cebula + prażynka ryżowa + cytryna + czosnek + chilli + sos sojowy | **36**

/ **makaron udon z rostbafem** | smażony rostbeef + makaron udon + tofu wędzone + czerwona kapusta + szalotka + sezam + limonka + sos sojowy + samjang + olej chilli + siedmiolatka | **42**

/ irlandzkie ziemniaki | **11**

/ kiszona kapusta z miodem i chrispy chilli | **11**

/ domowe pieczywo z masłem smakowym | **9**

\* do każdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

**TALERZYKOWY LUNCH | 35** zapytaj obsługę jakie dwa dania przygotowaliśmy dla Ciebie dzisiaj  
**dostępny od poniedziałku do piątku w godzinach 13:00 - 15:00** z karafką 0,25 L wody w cenie

## **NA DOSKONAŁY POCZĄTEK**

- / **mimoza** | prosecco spumante + sok pomarańczowy | **24**
- / **marakuja** | cava + puree z marakui | **24**
- / **cinnamon spritz** | prosecco + cydr + cynamon + cytryna + jabłko | **34**
- / **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 | **8**
- / **woda mineralna** | gazowana / niegazowana 0,33 L | **7** / 0,7 L | **13**
- / **coca-cola / coca-cola zero / sprite / tonik** | 0,25 L | **9**
- / **tonik fever / ginger beer / czarny bez** | 0,2 L | **14**

## **DOMOWE LEMONIADY**

klasyczna / gruszkowa / wiśniowa | **17**

## **ŚWIEŻE SOKI**

pomarańcza / cytryna / jabłko / gruszka / marchewka / mix | **11** / **18**

## **KOKTAJLE**

- / **go fit** | marchewka + jabłka + pomarańcza + banan | **19**
- / **green detox** | natka pietruszki + jabłko + banan + sok z cytryny | **21**
- / **pomarango** | mango + banan + sok pomarańczowy + mięta | **22**

## **ROZGRZEWAJĄCE HERBATY**

- / **czarna z wiśnią** | herbatka english breakfast + wiśnie + rozmaryn + goździk + cytryna + pomarańcza + miód | **22**
- / **czarna z marakują** | herbatka english breakfast + marakuja + jabłko + cynamon + anyż + cytryna + miód | **22**
- / **miętowa** | herbatka bavarian mint + imbir + mięta + miód + cytryna | **22**
- / **napar imbirowy** | **18**

## **NAPOJE GORĄCE**

**HERBATA** liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **18**

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

## **KAWA**

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | biała **16** | flat white **18** | cappuccino **16/18**  
caffé latte **16/18** | americano **16** | frappe | **17** espresso tonik **20** | kawa zbożowa **10/13**  
chai latte | **18**

babycino | **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**

do każdego zamówienia 3 talerzyków, karafka 0,25L | **35**

**niemcy** | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **98 / 40 / 22**

**hiszpania** | navarra 2021 / vina zorzal rosado garnacha / garnacha | **98 / 40 / 22**

## **MUSUJĄCE**

**włochy** | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **98 / 40 / 22**

**włochy** | apulia / frizzante san marzano / primitivo rosato | **98 / 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** | castilia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **105 / 42 / 23**

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

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

## **CZERWONE**

N | **austria** | carnuntum DAC 2019 / carnuntum / blaufränkisch, syrah | **110 / 44 / 24**

**francja** | dolina rodanu 2020 / domaine du trapadis / grenache | **110 / 44 / 24**

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

**włochy** | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **98 / 40 / 22**

## **DI GRZAŃCE**

/ **biały** | białe wino + gruszka + limonka + imbir + kardamon + goździk / **25**

/ **czterwony** | czerwone wino + pomarańcza + cynamon + goździk + anyż | **25**

## **WINO BEZALKOHOLOWE**

**niemcy** | dr.loosen / riesling | **90 / 19**

**PIWO** rzemieślnicze, z lokalnych browarów

/ **butelkowe** 0,5 L | **21**

/ **piwo bezalkoholowe** 0,5L | **17**

dinette

CAFE / DELI

# dnette

**Dnette 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.

## **GOOD MORNING - every day from opening to closing**

\*a 0.25L carafe of PROSECCO ROSE for each breakfast | **35**

- / **scrambled eggs with guanciale and pecorino** | 3 eggs + guanciale + pecorino + yolk + butter + butter roll + chives | **29**
- / **omelette with shrimp** | 2 eggs + fried shrimps 3 pcs + cream curry paste + green cucumber + lime + bread | **29**
- / **moroccan** | 2 poached eggs + hummus + avocado + bread + mint + zatar | **32**
- / **eggs on toast** | 2 poached eggs + grilled bacon + arugula + homemade challah + butter sauce | **34**
- / **waffles with egg and bacon** | 2 fried eggs + waffles + grilled bacon + maple syrup | **32**
- / **croque madame** | fried egg + cooked Italian ham (prosciutto cotto) + cheddar cheese + béchamel + toasted bread + lettuce with homemade dressing | **31**
- / **shakshuka** | 2 fried eggs + stewed pelati tomatoes + onion + garlic + chilli + cumin + coriander + bread | **30**
- / **turkish with tzatziki** | tzatziki + 2 poached eggs + capers + red onion + roasted butter with garlic + herbs | **28**
- / **matjas sandwich** | herring matjas + smoked cottage cheese + baked colorful beets + pearl onions + garlic + herbs + rye bread | **33**
- / **gzik** | white cheese cottage cheese + smoked cottage cheese + sour cream + fried potatoes + red onion + roasted butter with garlic + pangratatto + herbs | **28**
- / **farmer's** | 2 fried eggs + sauerkraut + Silesian sausages + Irish puree + carrots and peas + honey + chilli | **39**
- / **udon noodles with roast beef** | fried roast beef + udon noodles + smoked tofu + red cabbage + shallot + sesame + lime + soy sauce + samjang + chili oil + spring onion | **42**
- / **bagel with omelette** | bagel + omelet with 2 eggs + grilled bacon + lettuce + red onion + chilli + mayonnaise | **28**
- / **bagel with roast beef** | bagel + homemade roast beef + mayonnaise + French mustard + lettuce + honey + pickled onion | **28**
- / **bagel with cottage cheese** | bagel + cottage cheese + garlic + seasonal vegetables + herbs | **26**
- / **cheesecakes with semolina** | white cheese cottage cheese + semolina + vanilla + poppy seeds + sour cream + fruit coulis + pomegranate + mint | **28**
- / **porridge** | oatmeal + milk + seasonal fruit + walnuts in caramel + fruit coulis | **22**
- / **granola** | homemade granola + natural yogurt + seasonal fruit | **16**
- / **basket of sweet bread** | homemade bread + butter + jam + honey | **19**

## **EXTRAS**

- / mixed lettuces with homemade dressing | **5**
- / portion of bacon | slices of grilled bacon | **8**
- / frankfurters | two grilled frankfurters with apple mustard | **10**
- / serving of avocado | **5**
- / extra egg | hard / soft / poached / planted / free range, cooked on request | **3**
- / serving of maple syrup | **8**
- / serving of fruit or vegetables | **6**
- / portion of humus or cottage cheese | **6**
- / basket of homemade bread | **5**
- / portion of butter | **2**

## **OUR FAVORITE PLATES**

**available Monday to Friday from 1pm / weekends from 2pm**

\* with any 3 plates | 0.25L ROSE carafe | **35**

/ **soup of the day** | ask our waiting team that we have for you today | **25**

/ **marinated olives** | selection of our favorite olives + homemade focaccia | **18**

/ **scamorza** | grilled scamorza + grilled challah + spicy mayo + sea buckthorn + grapefruit and cranberry sauce | **18**

/ **gorgonzola salad** | gorgonzola cheese + baked beetroot + confit pumpkin + fennel + kaki + grapefruit and cranberry sauce + mint + rosemary | **29**

recommended with a glass of : spain | navarra 2021 / vina zorzal rosado garnacha / garnacha | **22**

/ **fried sweet potatoes** | sweet potatoes + tzatziki + goat cheese + amber cheese + burnt butter + garlic + herbs | **27**

/ **pickled cucumber flan** | pickled cucumbers + fried potatoes + spinach + capers + daikon turnip + beetroot chips + lime + vagan plain yoghurt + soy sauce + dill | **28**

/ **mackerel in tempura** | fried mackerel + tempura + pak choi + spinach + peas + pickled lemon gel + cider + smoked paprika | **34**

/ **shrimps with nduja** | fried shrimps 5 pcs + nduja + pelati tomatoes + kalamata olives + cider garlic + onion + herbs | **36**

recommended with a glass of : N | hungary | balaton 2021 / kristinus / olivier / irsai olivier | **24**

/ **matjas sandwich** | herring matjas + smoked cottage cheese + baked colorful beets + pearl onions + garlic + herbs + rye bread | **33**

/ **croquettes 3pcs** | pulled pork shank + potato + pickled cucumber + fried savoy cabbage + beetroot chips + onion + garlic + demi glace + herbs | **34**

/ **bbq tartare** | roast beef + carolina bbq + roasted onion + pickled pepperoni + confit shallot + bread | **42**

/ **steak tagliata** | roast beef + Spanish facada asturiana goulash with beans and bacon + chorizo + pelati tomatoes + pickled peppers + herbs | **47**

be sure to try it with a glass: N | austria | carnuntum DAC 2019 / carnuntum / blaufränkisch, syrah | **24**

/ **beef heart carpaccio** | beef hearts + cucumber salsa + daikon turnip + onion + rice puff + lemon + garlic + chilli + soy sauce | **36**

/ **udon noodles with roast beef** | fried roast beef + udon noodles + smoked tofu + red cabbage + shallot + sesame + lime + soy sauce + samjang + chili oil | **42**

/ Irish potatoes | **11**

/ sauerkraut with honey and crispy chili | **11**

/ homemade bread with flavoured butter | **8**

\* free bread with butter for every 5 plates

**LUNCH | 35** ask our waiting staff for the two plates lunch offer

**served monday - friday 13:00 do 15:00** with a 0,25L carafe of water with lemon and mint

## **FOR A PERFECT START**

- / **mimoza** | prosecco spumante + orange juice | **24**
- / **passion fruit bellini** | passion fruit puree + cava | **24**
- / **cinnamon spritz** | prosecco + cider + cinnamon + lemon + apple | **34**
- / **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 | **8**
- / **mineral water** | sparkling / still 0,33 L **7** / 0,7 L **13**
- / **coca-cola / coca-cola zero / sprite / tonic** | 0,25 L | **9**
- / **tonic fever / ginger beer / elderflower** | 0,2 L | **14**

## **HOME MADE LEMONADES**

classic / pear / cherry | **17**

## **FRESH JUICES**

orange / lemon / apple / pear / carrot / mix | **11 / 18**

## **COCKTAILS**

- / **go fit** | carrot + apple + orange + banana | **19**
- / **green detox** | parsley green + apple + banana + lemon | **21**
- / **pomarango** | mango + orange + banana + mint | **22**

## **WARMING TEA**

- / **black with cherry** | english breakfast tea + cherry + rosemary + cloves + orange + lemon + honey | **22**
- / **black with passion fruit** | english breakfast tea + passion fruit + apple + cinnamon + anise + lemon + honey | **22**
- / **mint** | bavarian mint tea + ginger + mint + honey + lemon | **22**
- / **ginger infusion** | **18**

## **HOT DRINKS**

**TEA** leaf, in a 400 ml pot | **18**

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

## **COFFEE**

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | white **16** | flat white **18** | cappuccino **16/18**

caffé latte **16/18** | americano **16** | frappe **17** | espresso tonic **20** | grain coffee **10/13**

chai latte | **18**

babycino | **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** with any 3 plates | 0.25L carafe | **35**

**germany** | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **98 / 40 / 22**

**spain** | navarra 2021 / vina zorral rosado garnacha / garnacha | **98 / 40 / 22**

## **SPARKLING**

**italy** | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **98 / 40 / 22**

**italy** | apulia / frizzante san marzano / primitivo rosato | **98 / 40 / 22**

**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 + 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** | castilia y leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | **105 / 44 / 23**

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

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

## **RED**

**N** | **austria** | carnuntum DAC 2019 / carnuntum / blaufränkisch, syrah | **110 / 44 / 24**

**france** | rodan valley 2020 / domaine du trapadis / grenache | **110 / 44 / 24**

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

**italy** | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **98 / 40 / 22**

## DI MULLED WINES

/ **white mulled wine** | white wine + pear + lime + ginger + cardamom + clove | **25**

/ **red mulled wine** | red wine + orange + cinnamon + clove + anise | **25**

## ALCOHOL FREE WINE

**germany** | dr.loosen / riesling | **90 / 19**

**BEER** craft, from local breweries

/ bottled 0,5 L | **22**

/ non-alcohol beer 0,5L | **17**