



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 | **35**

- / **jajecznica z omułkami** | 3 jajka + omutki konfitowane w oliwie cytrynowo – pieprzowej + chrzan + masło + oliwa cytrynowa + zioła + pieczywo | **29**
- / **omlet z fetą** | 2 jajka + ser feta + szpinak + czerwona cebula + czosnek + masło + gałka muskatołowa + pangratatto + zioła + pieczywo | **29**
- / **marokańskie** | 2 jajka w koszulce + hummus + awokado + pieczywo + mięta + zatar | **32**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + grillowany boczek + rukola + 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 + sałaty z domowym dressingiem | **31**
- / **szakszuka** | 2 jajka sadzone + duszone pomidory pelati + cebula + czosnek + chilli + kumin + kolendra + pieczywo | **30**
- / **tureckie ze szpinakiem** | 2 jajka w koszulce + jogurt naturalny + szpinak + suszone pomidory + palone masło + gałka muskatołowa + chleb oliwkowy + zioła | **30**
- / **burger z białą kielbasą** | bułka maślana + biała kielbasa + jajko sadzone + ser cheddar + coleslaw z czerwoną kapustą + ogórek kiszony + majonez | **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 + puree z wędzonym twarogiem + 2 kielbaski śląskie + coleslaw z czerwoną kapustą + karmelizowana cebula + zioła | **39**
- / **soba z wędzonym twarogiem** | makaron soba + wędzony twaróg + skwarki ze słoniny + szczypiorek | **26**
- / **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + grillowany boczek + sałata + czerwona cebula + chilli + majonez | **29**
- / **bajgiel z rostbefem** | bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **28**
- / **bajgiel z twarogiem** | bajgiel + twarózek + czosnek + sezonowe warzywa + zioła | **26**
- / **bajgiel z łososiem** | bajgiel + pasta z wędzonego łososia + sirracha + majonez + serek śmietankowy + limonka + ogórek zielony + wakame + czerwona cebula | **31**
- / **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 | **22**
- / **koszyk pieczywa na słodko** | domowe pieczywo + masło + konfitura + miód | **19**

DODATKI do śniadań

- / sałaty mieszane z domowym dressingiem | 5
- / porcja boczku | plastry grillowanego boczku | 8
- / frankfurterki | dwie grillowane frankfurterki z musztardą jabłkową | 10
- / porcja awokado | 5
- / jajko extra | na twardo / na miękko / w koszulce / sadzone | z wolnego wybiegu, gotowane na życzenie | 3
- / porcja syropu klonowego | 8
- / porcja owoców lub warzyw | 6
- / porcja humusu lub twarogu | 6
- / koszyk domowego pieczywa | 5

NASZE ULUBIONE TALERZYKI

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

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

/ **zupa dnia** | zapytaj obsługi jaką zupę dzisiaj przygotowaliśmy | **26**

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

/ **scamorza** | grillowany ser scamorza + grilowana chałka + rokitnik + sos z grejfruta i żurawiny | **18**

/ **młode marchewki z serem feta** | młode marchewki + rzepa dikon + szpinak + feta + rozszponka + orzechy nerkowca + dressing miodowo-pomarańczowy + sumak + cynamon | **29**

spróbuj z kieliszkiem: N | węgry | balaton 2021 / kristinus / olaszrizling + sauvignon blanc + traminer | **26**

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

/ **tofu z glazura mandarynkową** | smażone tofu + glazura z mandarynki i jabłek + puree z groszku + piklowana rzepa dikon + samjang + sos sojowy + sezam + zioła | **34**

spróbuj z kieliszkiem: polska | dolny śląsk 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **23**

/ **kasza kus kus z grzybami shiitake** | kasza kus kus + grzyby shiitake + smażony makaron ryżowy + puree z marchewki + szpinak + szalotka + mleczko kokosowe + sos sojowy + chilli | **32**

/ **matjas z colesławem** | śledź matjas + sałatka colesław + rzodkiewka + koperek | **31**

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

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

/ **gravlax z crème fresh** | gravlax + burak infuzowany w grenadynie + crème fresh + czerwona cebula + sos z rokitnika i marakui + różowy pieprz + zioła | **36**

/ **gołąbki z kaszą i białą kielbasą** | kapusta włoska + kasza gryczana + biała kielbasa + kwaśna śmietana + suszona śliwka + czosnek + demi glace | **34**

/ **tatar ze szpikiem kostnym** | rostbef wołowy + szpik kostny + piklowane papryczki + granat + musztarda dijon + czosnek + aioli + zioła + pieczywo litewskie | **45**

spróbuj z kieliszkiem: hiszpania | aragonia 2021 / las bas / merlot | **24**

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

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

/ **ozór z bbq** | ozór wołowy + wędzona śliwka + piklowana czerwona kapusta + sos bbq + świeży chrzan | **32**

/ puree ziemniaczane z wędzonym tarogiem | **11**

/ sałatka colesław z czerwoną kapustą | **11**

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

* do każdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

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

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**

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 / pomarańczowa / marakuja | **17**

ŚWIEŻE SOKI

pomarańcza / cytryna / jabłko / 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** | herbata english breakfast + wiśnie + rozmaryn + goździk + cytryna + pomarańcza + miód | **22**
- / **czarna z marakują** | herbata english breakfast + marakuja + jabłko + cynamon + anyż + cytryna + miód | **22**
- / **miętowa** | herbata 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**
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

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 | castylia 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**

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

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

hiszpania | aragonia 2021 / las bas / merlot | **110 / 44 / 24**

DI GRZAŃCE

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

/ **czerwony** | 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

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.

GOOD MORNING - every day from opening to closing

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

- / **scrambled eggs with mules** | 3 eggs + mules confit in lemon-pepper oil + horseradish + butter + lemon oil + herbs + bread | **29**
- / **omelette with feta** | 2 eggs + feta cheese + spinach + red onion + garlic + butter + nutmeg + pangrattato + herbs + bread | **29**
- / **moroccan** | 2 poached eggs + hummus + avocado + bread + mint + zatar | **32**
- / **eggs on toast** | 2 poached eggs + grilled bacon + arugula + challah + beurre blanc | **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 spinach** | 2 poached eggs + natural yogurt + spinach + sun-dried tomatoes + browned butter + nutmeg + olive bread + herbs | **30**
- / **burger with white sausage** | buttered roll + white sausage + fried egg + cheddar cheese + coleslaw with red cabbage + pickled cucumber + mayonnaise | **33**
- / **gzik** | white cheese cottage cheese + smoked cottage cheese + sour cream + fried potatoes + red onion + roasted butter with garlic + pangrattato + herbs | **28**
- / **farmer's** | 2 fried eggs + 2 Silesian sausages + puree with smoked cottage cheese + coleslaw with red cabbage + caramelised onion + herbs | **39**
- / **soba noodles with smoked cottage cheese** | soba noodles + smoked cottage cheese + bacon cracklings + chives | **26**
- / **bagel with omelette** | bagel + omelet with 2 eggs + grilled bacon + lettuce + red onion + chilli + mayonnaise | **29**
- / **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**
- / **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 way** | ask out waiting team that we have for you today | **25**

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

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

/ **baby carrots with feta cheese** | baby carrots + feta cheese + spinach + lamb's lettuce + dikon turnip + cashews + sumac + cinnamon + honey-orange dressing | **29**

we recommend with a glass of: N | hungary | balaton 2021 / kristinus / olaszrizling + sauvignon blanc + traminer | **26**

/ **tofu with tangerine glaze** | fried tofu + tangerine and apple glaze + pea puree + pickled dikon turnip + samjang + soy sauce + sesame + herbs | **34**

we recommend with a glass of: Poland | Lower Silesia 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **23**

/ **cous cous with shitake mushrooms** | cous cous + shitake mushrooms + fried rice noodles + carrot puree + spinach + shallot + coconut milk + soy sauce + chilli | **32**

matjas with coleslaw | herring matjas + coleslaw + radish + dill | **31**

we recommend with a glass of: Poland | Lower Silesia 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **23**

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

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

/ **gravlax with crème fresh** | gravlax + beetroot infused with grenadine + crème fresh + red onion + sea buckthorn and passion fruit sauce + pink pepper + herbs | **36**

/ **groats and sausage stuffed cabbage** | savoy cabbage + buckwheat + white sausage + sour cream + dried plum + garlic + demi glace | **34**

/ **steak tartare with bone marrow** | roast beef + bone marrow + pickled peppers + pomegranate + Dijon mustard + garlic + aioli + herbs + Lithuanian bread | **45**

we recommend with a glass of: spain | aragonia 2021 / las bas / merlot | **24**

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

we recommend with a glass of: N | austria | carnuntum DAC 2019 / carnuntum / blaifränkisch, syrah | **24**

/ **bbq tongue** | beef tongue + smoked plum + pickled red cabbage + bbq sauce + fresh horseradish | **32**

/ mashed potatoes with white cottage cheese | **11**

/ coleslaw with red cabbage | **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**

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 / orange / passion fruit | **17**

FRESH JUICES

orange / lemon / apple / 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** | caffè latte **16/18** | americano **16** | frappe **17** | espresso tonic **20** | grain coffee **10/13**
chai latte | **18**
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 with any 3 plates | 0.25L carafe | **35**

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

spain | navarra 2021 / vina zorzal 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 | castylia 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**

spain | aragonia 2021 / las bas / merlot | **110 / 44 / 24**

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**