



# 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 6-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 | **40**

- / **jajecznica z serem brunost** | 3 jajka + ser brunost + śmietana + cebula + owoce sezonowe + koperek + pieczywo | **30**
- / **omlet z pastą z dyni i łososia** | 2 jajka + wędzony łosoś + dynia + pestki dyni + granat + olej z pestek dyni + garam masala + chilli + czosnek + kolendra + pieczywo | **31**
- / **falafel** | ciecierzycy + hummus + pasta z bakłażana i papryki + ogórek + marchewka + cebula + jabłko + oliwa ziołowa + chilli + czosnek + zatar + sezam + kmin rzymski + kardamon | **35**
- / **marokańskie** | 2 jajka w koszulce + hummus + awokado + pieczywo + mięta + zatar | **34**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + grillowany boczek + rukola + domowa chatka + sos maślany | **36**
- / **chatka z tuńczykiem** | 1 jajko w koszulce + pasta z tuńczyka + awokado + grillowana chatka + crispy chilli + sezam + siedmiolatka | **41**
- / **omurice** | 2 jajka + ryż jaśminowy + grillowany boczek + groszek + marchewka + cebula + czosnek + dressing azjatycki + demi glace z pomidorami + sezam + siedmiolatka | **37**
- / **croque madame** | jajko sadzone + włoska gotowana szynka (prosciutto cotto) + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałaty z domowym dressingiem | **32**
- / **szakszuka** | 2 jajka sadzone + duszone pomidory pelati + cebula + czosnek + chilli + kumin + kolendra + pieczywo | **30**
- / **tureckie z papryką** | jogurt naturalny + 2 jajka w koszulce + pieczona papryka + palone masło z harissa + czerwona cebula + prażony nerkowiec + czosnek + szczypiorek | **31**
- / **farmerskie** | 2 jajka sadzone + 2 franfurterki + ziemniaki patatas bravas + aioli + gotowana kukurydza z masłem chilli + piklowane chilli | **35**
- / **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + grillowany boczek + sałata + czerwona cebula + chilli + majonez | **31**
- / **bajgiel z rostbefem** | bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **30**
- / **bajgiel z twarogiem** | bajgiel + twaróg biały + masło + pieczony burak + czerwona cebula + pesto pietruszkowe + czosnek + zioła | **29**
- / **bajgiel z łososem** | bajgiel + pasta z wędzonego łososia + sriracha + majonez + serek śmietankowy + limonka + ogórek zielony + wakame + czerwona cebula | **31**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie w karmelu + owocowe coulis | **24**
- / **koszyk pieczywa na słodko** | domowe pieczywo + masło + konfitura | **19**
- / **leniwe z orzechem włoskim** | leniwe pierogi + kwaśna śmietana + palone masło + orzechy włoskie w karmelu + coulis owocowe + sezonowe owoce + cukier puder | **29**

### DODATKI do śniadań

- / sałaty mieszane z domowym dressingiem | 5
- / porcja boczku | plastry grillowanego boczku | 8
- / frankfurterki | trzy 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 | 6
- / koszyk domowego pieczywa | 5
- / porcja masła | 2

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

/ **grillowana kukurydza** | grillowana kukurydza + cheddar + sos z bakłażana i papryki + aioli + chrupiącą przyprawą + zioła | **29**

/ **curry z bakłażanem** | wędzony bakłażan + smażone jabłko + orzechy nerkowca + czerwona cebula konfitowana + mleczko kokosowe + chilli + szalotka + trawa cytrynowa + imbir + czosnek + kolendra + mięta + liście kafiru | **36**

/ **grillowane krewetki** | krewetki 5 szt + cukinia + szalotka + zest z pomarańcza + rokitnik + sos z cukinii – papryki + cydr + nori + zioła + pieczywo | **39**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: N | le bon cote 2023 / domaine des lauriers / vermentino | 23

/ **tatar** | rostbef wołowy + żółtko + + kukurydza + + kurki kiszzone + czosnek konfitowany + szalotka konfitowana + musztarda francuska i dijon + aioli + sos sojowy + szczypiorek + chałka | **46**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: N | luccarelli primitivo puglia 2022 / terre di sava / primitivo | 24

/ **szarpana karkówka** | długo gotowana karkówka + patatas bravas + czerwona cebula piklowana + kukurydza z masłem chili + kolendra + siedmiolatka | **43**

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

## NA DOSKONAŁY POCZĄTEK

- / **mimoza** | prosecco spumante + sok pomarańczowy | **24**
- / **bellini** | prosecco + brzoskwinia | **24**
- / **calimocha** | wino czerwone + coca cola + cytryna | **27**
- / **marakuja spritz** | prosecco + cydr + marakuja + cytryna | **34**
- / **aperol spritz** | aperol + prosecco + soda + pomarańcza | **34**

## 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** / **tonik** | 0,25 L | **9**

## DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / rokitnik / marakuja | **18**

## ŚWIEŻE SOKI

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

## KOKTAJLE

- / **truskawka** | truskawka + banan + sok pomarańczowy + sok z cytryny + bazylia | **23**
- / **green detox** | natka pietruszki + jabłko + banan + sok z cytryny | **22**
- / **pomarango** | mango + banan + sok pomarańczowy + mięta | **22**

## NAPOJE GORAĄCE

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

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

**napar imbirowy** | woda + sok z cytryny + imbir + miód + mięta | **20**

**napar rokitnik** | woda + sok z cytryny + rokitnik + pomarańcza + miód + cynamon | **21**

## KAWA

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | biała **16** | flat white **18**  
cappuccino **16/18** | caffè latte **16/18** | americano **16** | kawa zbożowa **10/13**  
chai latte | **18**  
babyccino | **5**  
domowe kakao | **9**

## DODATKI

konfitura / miód / mleko / mleko sojowe lub owsiane | **2**

**WINO** butelka 0,75 L / kieliszek 125 ml / **N** - naturale

### **MUSUJĄCE**

**włochy** | montelvini prosecco doc extra dry / wenecja euganejska / glera | **120 / 24**

**włochy** | dignitat brut nature / masachs / cava / xareki lo / macabeu / parellada | **115 / 23**

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

### **ROSE**

**austria** | pittnauer konig rose 2023 / burgenland / zweigelt / st laurent | **140 / 26**

### **POMARAŃCZOWE**

**N** | **austria** | safari schodl 2023 / weinviertel / grüner veltliner / welschriesling / muscat / weissburgunder | **150 / 28**

### **BIAŁE**

**francja** | le bon cote 2023 / domaine des lauriers / vermentino | **115 / 23**

**niemcy** | klaus meyer riesling trocken 2023 / weingut meyer / riesling | **130 / 25**

**nowa zelandia** | lake chalice te nest 2022 / lake chalice / sauvignon blanc | **140 / 26**

### **CZERWONE**

**hiszpania** | caminante tempranillo 2023 / viña albergada / tempranillo | **115 / 23**

**włochy** | luccarelli primitivo puglia 2022 / terre di sava / primitivo | **120 / 24**

**argentyzna** | finca feliz tesoro 2022 / mendoza / malbec | **140 / 26**

### **WINO BEZALKOHOLOWE**

**hiszpania** | noughty organic / thomson & scott / chardonnay | **115 / 23**

**PIWO** rzemieślnicze, z lokalnych browarów

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

/ **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 favorite 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 favorite plates perfect for sharing.

—

A 10% obligatory service charge will be added to a table of 6 sittings or more.



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

\*a 0.25L carafe of PROSECCO for each breakfast | **40**

/ **scrambled eggs with brunost cheese** | 3 eggs + brunost cheese + cream + onion + seasonal fruit + dill + bread | **30**

/ **omelette with pumpkin and salmon paste** | 2 eggs + smoked salmon + pumpkin + pumpkin seeds + pomegranate + pumpkin seed oil + garam masala + chili + garlic + coriander + bread | **31**

/ **falafel** | chickpeas + hummus + eggplant and pepper paste + cucumber + carrot + onion + apple + herbal oil + chilli + garlic + zatar + sesame + cumin + cardamom | **35**

/ **moroccan** | 2 poached eggs + hummus + avocado + bread + mint + zatar | **34**

/ **eggs on toast** | 2 poached eggs + grilled bacon + arugula + challah + butter sauce | **36**

/ **challah with tuna** | 1 poached egg + tuna paste + avocado + grilled challah + crispy chilli + sesame + dill | **41**

/ **omurice** | 2 eggs + jasmine rice + grilled bacon + peas + carrot + onion + garlic + asian dressing + demi glace with tomatoes + sesame + dill | **37**

/ **croque madame** | fried egg + cooked Italian ham (prosciutto cotto) + cheddar cheese + béchamel + toasted bread + lettuce with homemade dressing | **32**

/ **shakshuka** | 2 fried eggs + stewed pelati tomatoes + onion + garlic + chilli + cumin + coriander + bread | **30**

/ **turkish with peppers** | 2 poached eggs + natural yogurt + roasted peppers + roasted harissa butter + red onion + roasted cashews + garlic + chives | **31**

/ **farm** | 2 fried eggs + 2 french fries + potatoes patatas bravas + aioli + boiled corn with chilli butter | **35**

/ **bagel with omelette** | bagel + omelet with 2 eggs + grilled bacon + lettuce + red onion + chilli + mayonnaise | **31**

/ **bagel with roast beef** | bagel + homemade roast beef + mayonnaise + French mustard + lettuce + honey + pickled onion | **30**

/ **bagel with cottage cheese** | bagel + cottage cheese + garlic + seasonal vegetables + herbs | **29**

/ **bagel with salmon** | bagel + smoked salmon spread + sarracha + mayonnaise + cream cheese + lime + green cucumber + wakame + red onion | **31**

/ **cottage cheese with walnut** | cottage cheese + sour cream + burnt butter + walnuts in caramel + fruit coulis + seasonal fruits + powdered sugar | **29**

/ **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 | three 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 | 6

/ basket of homemade bread | 5

/ portion of butter | 2

**OUR FAVORITE PLATES**  
**available Monday to Friday from 1pm / weekends from 2pm**

/ **grilled corn** | grilled corn + cheddar + eggplant and pepper sauce + aioli + crunchy spice + herbs | **29**

/ **eggplant curry** | smoked eggplant + fried apple + cashew nuts + confit red onion + coconut milk + chilli + + shallot + lemongrass + ginger + garlic + coriander + mint + kaffir lime leaves | **36**

/ **grilled shrimp** | 5 shrimp + zucchini + shallot + orange zest + sea buckthorn + zucchini and pepper sauce + cider + nori + herbs + bread | **39**

try with a glass of: N | le bon cote 2023 / domaine des lauriers / vermentino | 23

/ **tartare** | roast beef + egg yolk + + corn + + pickled chanterelles + confit garlic + confit shallots + french mustard and dijon + aioli + soy sauce + chives + challah | **46**

try with a glass of: N | luccarelli primitivo puglia 2022 / terre di sava / primitivo | 24

/ **pulled pork neck** | long-boiled pork neck + patatas brvas + pickled red onion + corn with chili butter + coriander + dill | **43**

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

## FOR A PERFECT START

- / **mimoza** | prosecco spumante + orange juice | **24**
- / **bellini** | prosecco + peach puree | **24**
- / **calimocha** | red wine + coca cola + lemon | **27**
- / **passion fruit spritz** | prosecco + cider + passion fruit + lemon | **34**
- / **aperol spritz** | aperol + prosecco + soda + orange | **34**

## 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** / **tonic** | 0,25 L | **9**

## HOME MADE LEMONADES

classic / sea buckthorn / passion fruit | **18**

## FRESH JUICES

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

## COCKTAILS

- / **strawberry** | strawberry + banana + orange juice + lemon + basil | **23**
- / **green detox** | parsley green + apple + banana + lemon | **22**
- / **pomarango** | mango + orange + banana + mint | **22**

## HOT DRINKS

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

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

/ **ginger infusion** | water + lemon + ginger + honey + mint | **20**

/ **sea buckthorn infusion** | water + lemon + sea buckthorn + orange + honey + cinnamon | **21**

## COFFEE

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | white **16** | flat white **18**  
cappuccino **16/18** | caffè latte **16/18** | americano **16** | grain coffee **10/13**  
chai latte | **18**  
babyccino | **5**  
cocoa | **9**

## EXTRAS

jam / honey / soy | oat | milk | **2**

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

### **SPARKLING**

**italy** | montelvini prosecco doc extra dry / veneto / glera | **120 / 24**

**italy** | dignitat brut nature / masachs / cava / xareki lo / macabeu / parellada | **115 / 23**

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

### **ROSE**

**austria** | pittnauer könig rosé 2023 / burgenland / zweifelt / st Laurent | **140 / 26**

### **ORANGE**

**N** | **austria** / safari schodl 2023 / weinviertel / grüner veltliner / welschriesling / muscat / weissburgunder | **150 / 28**

### **WHITE**

**france** | le bon cote 2023 / domaine des lauriers / vermentino | **115 / 23**

**germany** | klaus meyer riesling trocken 2023 / weingut meyer / riesling | **130 / 25**

**new zeland** | lake chalice te nest 2022 / lake chalice / sauvignon blanc | **140 / 26**

### **RED**

**spain** | caminante tempranillo 2023 / viña albergada / tempranillio | **115 / 23**

**italy** | luccarelli primitivo puglia 2022 / terre di sava / primitivo | **120 / 24**

**argentina** | finca feliz tesoro 2022 / mendoza / malbec | **140 / 26**

### **ALCOHOL FREE WINE**

**spain** | naughty organic / thomson & scott / chardonnay | **115 / 23**

**BEER** craft, from local breweries

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

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