

dinette
BISTRO / BAR

d.

Dinette to miejsce, w którym dzielimy się radością z twórczego i naturalnego gotowania. Odkrywamy nowe smaki i cieszymy z przyjemności, jaką daje pyszny posiłek.

Chleb wypiekamy na miejscu, w naszej piekarni, według tradycyjnych receptur, na zakwasie. Śniadaniową klasykę uzupełniamy autorskimi propozycjami na dobry początek dnia.

W bistro serwujemy dania współczesnej kuchni międzynarodowej z krótkiej, sezonowej, zmieniającej się co kilka tygodni karty.

Specjalnością naszego baru są intrygujące koktajle i oryginalne przekąski, które najlepiej smakują z lampką wina.

Zapraszamy codziennie - w pojedynkę i z przyjaciółmi na poranną kawę i śniadanie, lekki lunch, popołudniową przekąskę, luźną kolację i wieczorny koktajl.

—

Śniadania serwujemy codziennie do godziny 12.

Od godziny 13 zapraszamy do bistro i baru.

—

Do grup 8 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

NA DZIEŃ DOBRY - codziennie do godz 12:00

DI SPECIALS

- / **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + gofry + boczek + syrop klonowy | **25**
- / **kaszanka** | kaszanka + jajko w koszulce + jabłko + musztarda + olej majerankowy + szczypiorek + pieczywo | **26**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka poche + domowa chałka + grillowany boczek + rukola + sos maślany | **26**
- / **omlet z duszonym porem** | 2 jajka + por duszony na maśle + ser camembert + natka pietruszki + koperek + orzechy laskowe + grillowane pieczywo | **23**
- / **humus z fasoli** | pasta z białej fasoli + jabłko + czosnek + cebula + czerwona fasola + piklowana gorczyca + świeże jabłko + koperek + pietruszka + tabasco + sumak + grillowane pieczywo | **23**
- / **bliny** | bliny pszenno - gryczane + cytrusowy gravlax z łososia + kwaśna śmietana + kawior | **29**

ŚNIADANIA / z daleka i bliska

- / **croque madame** | jajko sadzone + włoska szynka prosciutto cotto + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałata z domowym dressingiem | **26**
- / **meksykański power bowl** | ryż jaśminowy + papryka + awokado + czerwona fasola + krewetki + jogurt z chipotle + limonka + świeże chilli + kolendra + oliwa z oliwek | **27**
- / **hiszpańskie** | omlet hiszpański + kwaśna śmietana + szczypiorek + oliwa extra virgin + ciabatta z wtartym pomidorem | **23**
- / **amerykańskie naleśniki** | puszyste naleśniki + masło + syrop klonowy + owoce | **25**
- / **marokańskie z jajkiem** | 2 jajka poche + pieczywo + humus + mięta + awokado + zatar | **26**
- / **szakszuka** | jajka sadzone + pomidory + cebula + czosnek + chilli + pietruszka + kumin + pieczywo | **23**
- / **english breakfast** | jajka sadzone + fasolka + boczek + frankfurterki + kaszanka + pomidor + pieczarki + pieczywo | **27**

PYSZNE KLASYKI

- / **bajgiel z łososiem** | bajgiel + wędzony łosoś + serek z kaparami + czerwona cebula + koperek + kompresowany ogórek | **19**
- / **jajecznica na maśle** | jajecznica na maśle z 3 jaj + szczypiorek + domowe pieczywo | **16**
- / **gofry z owocami** | gofry + owoce + mięta + owocowe coulis + zest z pomarańczy | **18**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie + konfitura | **15**
- / **koszyk na słodko** | domowa chałka + masło + domowa konfitura | **13**

DODATKI

- / sałaty mieszane z domowym dressingiem | **5**
- / jajko extra | z wolnego wybiegu, gotowane na życzenie | **3**
- / porcja grillowanego boczku lub dwie grillowane frankfurterki | **6**
- / awokado porcja | **5**
- / syrop klonowy porcja | **7**
- / porcja owoców lub warzyw | **5**
- / porcja twarożku lub humusu | **6**
- / koszyk domowego pieczywa | **5**
- / domowa konfitura + masło | **7**

NAPOJE ZIMNE

/ **woda stołowa filtrowana** | z miętą i cytryną / karafka 0,5L + jedno dopełnienie | **6**

/ **woda mineralna** | gazowana / niegazowana 0,33 L **6** / 0,7 L **12**

/ **coca-cola / coca-cola zero / tonik** | 0,25 L | **7**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / pomarańczowa / grapefruitowa / imbirowa / gruszkowa | **15**

ŚWIEŻE SOKI

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

KOKTAJLE

/ **pomarango** | banan + mango + sok pomarańczowy + mięta | **18**

/ **mangolinas** | maliny + banan + mango + sok z cytryny + sok pomarańczowy | **18**

/ **green detox** | sok z jabłka + sok z cytryny + natka pietruszki + banan | **17**

/ **zimowy** | jabłko + marchew + imbir + cytryna + miód | **17**

NAPOJE GORĄCE

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **12**

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

KAWA

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | biała **14** | flat white **16** | cappuccino **14/16**

café latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | espresso tonik **16** | kawa zbożowa **10/13**

babyccino **5**

DODATKI

konfitura / miód / mleko **2** / mleko sojowe lub owsiane **2** / mleko kokosowe **5**

NA IDEALNY POCZĄTEK DNIA

/ **mimoza** | prosecco + sok pomarańczowy | **18**

włochy | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **95 / 19**

włochy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 19**

PIWO z lokalnych browarów - zapytaj o dzisiejszy wybór

/ lane 0,5 / 0,3 | **15 / 10**

/ butelkowe 0,5 L | **15**

/ bezalkoholowe 0,5 L | **10**

MENU N°41 - dostępne od 13:00

PO PIERWSZE MNIEJSZE

/ **bulion z kaszą gryczaną** | bulion wieprzowy + kasza gryczana + prażony boczek + sok z kiszanej kapusty od Sznajderów + olej pietruszkowo-lubczykowy + natka pietruszki | **21**

/ **pikantne mule w cydrze** | świeże mule + n'duja + cydr + śmietanka + natka pietruszki + domowe pieczywo | **31**

/ **wegańska „pasta z makreli”** | pasta z kaszy gryczanej + bulion grzybowy + suska sechłońska + piklowana cebulka + gorczyca + szczypiorek | **29**

/ **wegański „serek” ziemniaka** | mus z ziemniaków z nerkowcami + dynia hokkaido + brokuły + piklowana cebula + salsa z jabłka + orzechy włoskie | **29**

PO DRUGIE WIĘKSZE

/ **policzki wołowe z brukselką** | duszone policzki wołowe + maślane puree ziemniaczane + smażona brukselka z grana padano + cebulka perłowa + olej truflowy + świeże zioła | **47**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: włochy | apulia 2020 / bolonero / nero di troia + aglianico | 22

/ **pszęga z czarną soczewicą** | filet z pstrąga tęczowego + czarna soczewica + prażony boczek + sos maślany z kaparami + fenkuł + seler naciowy + winogrono + dressing cytrynowy + mięta + koperek | **49**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: austria | kampał DAC 2018 / rabl / grüner veltliner | 20

/ **orzotto z ricottą** | kasza pęczak + ser ricotta + pesto z jarmużu + ser mascarpone + granat + chips z jarmużu | **37**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: francia | dolina loary 2020 / domaine de la villaudiere / sauv blanc | 21

/ **buraki z kozim serem** | pieczone buraki + ser kozi twarogowy + zacierka jajeczna ze skórką pomarańczy + mix świeżych sałat + orzeszki pinii + melasa z granatu + dressing cytrynowy + kiszona cytryna + mięta + natka pietruszki | **39**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: polska | dolny śląsk 2020 / silesian / rotter riesling | 25

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **jabłko i gryka** | mus z palonej białej czekolady + jabłka w podwędzonym soku jabłkowym i cydrze + lody z białej gryki + chipsy jabłkowe + karmelizowana śmietana + czarna posypka migdałowa + krakers gryczany z trawą żubrową | **28**

polecamy z koktajlem: gruszka | rum + galliano + gruszka + cytryna + imbir + prosecco | 27

/ **marakuja i orzech laskowy** | biszkopt marchwiowo - orzechowy + mus z mlecznej czekolady z tonką i praliną z orzecha laskowego + sos mango + beza z marakui + andruty z białej czekolady i jogurtu + espuma karmelowa | **27**

polecamy z koktajlem: pornstar martin | wódka + marakuja + limonka + syr. waniliowy + prosecco | 25

DANIE DLA DZIECKA

/ kuchnia ugotuje to, na co mały Gość ma ochotę z produktów dostępnych w kuchni | **15**

TALERZYKI BAROWE

/ **świeże ostrygi** | dostępne pt - ndz 1 szt / 3 szt / 5 szt / 7 szt | **13 / 35 / 55 / 73**

/ **kaszanka** | domowa kaszanka + jajko w koszulce + jabłko + olej majerankowy + musztarda + szczypiorek + pieczywo | **26**

/ **tatar wołowy** | rostbef + szalotka + kapary + natka pietruszki + piklowana gorczyca + żółtko sous vide + grzanka z chleba włoskiego z wędzoną stoniną | **37**

/ **serca na toście** | kurze serca + truflowa brioche + tymianek + gorczyca + natka pietruszki | **25**

/ **aterynki** | smażone rybki obtoczone w mące + domowy majonez chipotle + limonka | **23**

/ **arancini** | smażony ryż do sushi + majonez miso + glony wakame + sezam + imbir | **25**

/ **batat z miso** | pieczone bataty + majonez limonkowy + chilli + kumin + wędzona papryka granat + mięta + kolendra | **24**

/ **brukselka z chilli** | brukselka + dressing z kiszzonej kapusty + orzeszki ziemne + sezam + mięta + kolendra + płatki chilli + pieczywo | **27**

/ **humus z palonym kalafiozem** | humus + labneh + palony kalafior + granat + zatar + mięta + domowe pieczywo | **26**

/ **gorgonzola i kaki** | mus z gorgonzoli i mascarpone + kaki + gruszka + rokitnik + orzechy włoskie + olej rzepakowy + mięta + domowe pieczywo | **25**

ZIMOWE HERBATY

/ **zielona** | zielona herbata + imbir + rozmaryn + grejpfrut + miód | **17**

/ **earl grey** | earl grey + jabłko + cytryna + anyż + syrop z suszonej żurawiny | **17**

/ **rumianek** | rumianek + mięta + cytryna + goździki + konfitura z gruszki i kardamonu | **17**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / pomarańczowa / grapefruitowa / imbirowa / gruszkowa | **15**

ŚWIEŻE SOKI

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

NAPOJE ZIMNE

/ **woda stołowa filtrowana** | z miętą i cytryną / karafka 0,5L + jedno dopełnienie | **6**

/ **woda mineralna** | gazowana / niegazowana 0,33 L **6** / 0,7 L **12**

/ **coca-cola / coca-cola zero / tonik** | 0,25 L | **7**

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **12**

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

napar imbirowy | imbir + cytryna + mięta + miód | **15**

KAWA

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | biała **14** | flat white **16** | cappuccino **14/16**

café latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | espresso tonik **16** | kawa zbożowa **10/13**

babyccino **5**

DODATKI

konfitura / miód / mleko **2** / mleko sojowe lub owsiane **2** / mleko kokosowe **5**

WINO butelka 0,75L / kieliszek 125 ml

MUSUJĄCE

włochy | montelliana / prosecco spumante / extra dry / glera | **95 / 19**

włochy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 19**

hiszpania | raimat / cava / chardonnay + xarel-lo / brut nature | **95**

francja | lanson / champagne / pinot noir + pinot meunier + chardonnay | **310**

BIAŁE

australia | kamptal DAC 2018 / rabl / grüner veltliner | **110 / 20**

francja | dolina loary 2020 / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | **115 / 21**

polska | dolny śląsk 2020 / l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **115 / 21**

polska | dolny śląsk 2019 / silesian / cuvee | **145 / 25**

polska | ziemia lubuska 2016 / słoneczne / muscat ottonel + gewürztraminer + pinot gris | **120**

włochy | abruzzo 2020 / tenuta ulisse / chardonnay + malvasia | **95**

grecja | attika 2020 / mylonas / saviatano | **140**

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

węgry | tokaj 2017 / tokaj-hétszőlő / sárgamuskotály | **120**

rpa | western cape 2016 / du plevaux / chenin blanc | **135**

nowa zelandia | marlborough 2018 | lawson's dry hills / sauvignon blanc | **145**

POMARAŃCZOWE

polska | dolny śląsk 2019 / silesian / roter riesling | **145 / 25**

CZERWONE

portugalia | lizbona 2019 / q.s.s.rare / touriga nacional + cabernet sauvig + syrah | **100 / 19**

słowenia | goriska brda 2018 / palamida / cabernet sauvig + cabernet franc + merlot | **125 / 22**

włochy | apulia 2020 / bolonero / nero di troia + aglianico | **125 / 22**

włochy | puglia 2018 / il pumo / primitivo | **95**

grecja | naoussa 2010 / xinomavro | **140**

hiszpania | ribera del duero 2018 / la planta / tempranillo | **135**

hiszpania | rioja 2018 / cerro anon reserva / tempranillo + garnacha + mazuelo | **140**

argentyzna | mendoza 2018 / atlos del planta / malbec | **130**

rpa | western cape 2016 / du plevaux / shiraz | **135**

WINO BEZALKOHOLOWE

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

PIWO z lokalnych browarów - zapytaj o dzisiejszy wybór

/ lane 0,5 / 0,3 | **15 / 10**

/ butelkowe 0,5 L | **15**

/ bezalkoholowe 0,5 L | **10**

KOKTAJLE DI

- / **czarna porzeczka** | jagermeister + bourbon + porzeczka + cytryna + syrop klonowy + piwo imbirowe | **27**
- / **grejfrut** | gin + lillet + zielona herbata + syrop grejfrutowo-tymiankowy + cytryna | **27**
- / **gruszka** | rum + galliano + gruszka + cytryna + imbir + syrop cynamonowy + prosecco | **27**
- / **grzaniec czerwony** | wino + pomarańcza + goździk + anyż + cynamon + kardamon + imbir | **18**
- / **grzaniec biały** | wino + gruszka + limonka + imbir + kardamon | **18**

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

- / **czarna porzeczka** | czarna porzeczka + limonka + syrop klonowy + piwo imbirowe | **19**
- / **marakuja** | marakuja + pomarańcza + limonka + syrop waniliowy + soda | **19**

KOKTAJLE KLASYKI

- / **pomstar martini** | wódka + marakuja + limonka + syrop waniliowy + prosecco | **25**
- / **hemingway daiquiri** | rum + luxardo maraschino + grejfrut + limonka + syrop cukrowy | **24**
- / **cynar spritz** | cynar + prosecco + soda | **27**
- / **negroni** | gin + cinzano + campari | **23**
- / **dark & stormy** | rum + limonka + piwo imbirowe | **24**

ALKOHOL / zapytaj przy barze o nasz wybór alkoholi

wódka | baczewski **10** / ostoya **10** / belvedere **19** / finlandia botanical **9**

bourbon | wild turkey 81 **13** / wild turkey 101 / **16** wild turkey rye **17** / elijah craig **24** maker's mark **23**

whisky | jameson **13** / jameson caksmates **17** / chivas regal 12 yo **16** / chivas regal mizunara **35** monkey shoulder **19**

whisky single malt | talisker 10yo **27** / laphroaig 10yo **36** aberlour 12yo **28** / balvenie 12yo **37** glenkinchie 12yo **36** / glenfiddich 12yo **23** / scapa skiren **32** / glenfiddich 15yo **39**

rum | doory's 3yo **10** / doory's 5yo **13** / havana 3yo **12** / havana 7yo **16** / kraken **18** / oakheart **12** / union lemon & leaf **19** / plantation pineapple **19** / dictator 12yo **25** plantation isle of fiji **25** gosling's black seal **18**

gin | beefeater **12** / bombay sapphire **16** / langley's **13** / hendrick's **26** / tanqueray no.10 **25** malfy con limone **19** / roku gin **19** / audemus pink pepper **27**

tequila | lunazul silver **15** / lunazul reposado **17** / espolón blanco **16** / espolón reposado **19**

koniak | hennessy vs **24** / hennessy fine de cognac **26**

brandy | metaxa 12* **22** / metaxa honey **16** / boulard calvados **24**

pisco | alto del carmen reservado **12**

amaro | montenegro **15** / averna **15** / jagermeister **12** / cynar **10** / ramazzotti **12**

wermut | dolin blanc **9** / cinzano rosso **9** / martini bianco **12** / martini rosso **9**

martini extra dry **12** / martini rubino **11** / martini ambarito **11** / lillet **9**

likier | aperol **12** / campari **12** / pimm's **12** / cointreau **14** / frangelico **14** / luxardo maraschino **13** italicus di bergamotto **27** / limoncello **13** / choya yuzu **16** / amaretto **9** / kahlua **14** / bailey's **11** malibu **11** / suze **10** / chartreuse **26** / galliano **16** / pekoe jaśmin **19** / pekoe earl grey **19**

porto | porto cruz tawny **12** / porto cruz fine white **12**

nalewki | zapytaj o dzisiejszy wybór **19**

dinette
BISTRO / BAR



Dinette is a place where we share the joy of creative and natural cuisine.

We discover new flavors and enjoy the pleasure of a delicious meal.

Our bread is handcrafted, baked daily at sunrise, with respect to traditional recipes and leaven – the life of sourdough.

The breakfast classics and our house specials fill up the morning menu to celebrate each and every start of the day. At the bistro section our kitchen serves a short, seasonal menu based on local ingredients with a modern twist. Our bar will keep you intrigued with our cocktails and unique bar menu that goes really nicely with a glass of wine.

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 every day till noon.

From 1 PM we invite you to our bistro and bar.

—

A 10% obligatory service charge will be added to a table of 8 sittings or more.

FOR A VERY GOOD MORNING - served daily till noon

DI SPECIALS

- / **waffles with eggs and bacon** | waffle + 2 fried eggs + bacon + maple syrup | **25**
- / **black pudding** | black pudding + poached egg + apple + mustard + marjoram oil + chives + bread | **26**
- / **eggs on toast** | 2 poached eggs + grilled challah + grilled bacon + rocket salad + beurre blanc | **26**
- / **omelette with braised leek** | 2 eggs + leek braised in butter + camembert + parsley greens + dill + hazelnuts + grilled bread | **23**
- / **white beans hummus** | white beans and apple paste + garlic + onion + red beans + pickled mustard seeds + dill + parsley greens + tabasco + sumak + grilled bread | **23**
- / **blini** | wheat and buckwheat blini + lemon gravlax + sour cream + caviar | **29**

BREAKFAST / from here and there

- / **croque madame** | fried egg + italian prosciutto cotto + cheddar + bechamel sauce + wheat bread + mixed greens with house dressing | **26**
- / **mexican power bowl** | jasmine rice + peppers + avocado + red beans + shrimps + chipotle yoghurt + lime + fresh chilli + coriander + e.v. olive oil | **27**
- / **spanish** | spanish omelette + sour cream + chives + e.v. olive oil + ciabatta with tomato | **23**
- / **american pancakes** | fluffy pancakes + butter + maple syrup + seasonal fruits | **25**
- / **moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + mint + zathar + bread | **26**
- / **shakshouka** | fried eggs + tomatoes + onions + garlic + chilli + cumin + bread | **23**
- / **english breakfast** | fried eggs + bacon + sausages + beans + black pudding + tomato + mushrooms + bread | **27**

DELICIOUS CLASSICS

- / **salmon bagel** | bagel + smoked salmon + cream cheese with capers + red onions + dill + compressed cucumber | **19**
- / **scrambled eggs with butter** | 3 scrambled eggs on butter + chives + home made bread | **16**
- / **waffles with fruits** | 2 waffles + fresh fruits + mint + fruit coulis + orange zest | **18**
- / **oatmeal** | oat flakes + milk + fresh fruits + walnuts + marmalade | **15**
- / **sweet basket** | homemade challah + butter + homemade jam | **13**

EXTRAS

- / mixed greens | served with our house dressing | **5**
- / extra egg | made the way you like it | **3**
- / slices of grilled bacon or two grilled sausages | **6**
- / avocado portion | **5**
- / maple syrup portion | **7**
- / fresh fruits or veggies portion | **5**
- / portion of cottage cheese or hummus | **6**
- / home made bread | **5**
- / butter portion | **2**
- / fresh ginger | **2**
- / extra virgin olive oil 15 ml | **2**

SOFT DRINKS

/ **filtered water** | with mint and lemon / carafe 0,5L + one refill | **6**
/ **mineral water** | sparkling / still 0,33 L **6** / 0,7 L **12**
/ **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | 0,25 L | **7**

HOMEMADE LEMONADE

classic / orange / grapefruit / ginger / pear | **15**

FRESH JUICES

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

COCKTAILS AND SMOOTHIES

/ **pomarango** | banana + mango + orange juice + mint | **18**
/ **mangolinas** | raspberries + banana + mango + lemon juice + orange juice | **18**
/ **green detox** | apple juice + lemon juice + parsley greens + banana | **17**
/ **winter boost** | apple juice + carrot juice + ginger + lemon + honey | **17**

HOT DRINKS

TEA leaf, in a 400 ml pot | **12**

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

COFFEE

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | white **14** | flat white **16** | cappuccino **14/16**
caff  latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | espresso tonic **16** grain coffee **10/13**
babyccino **5**

EXTRAS

jam / honey / milk **2** / soy or oat milk | **2** coconut milk | **5**

FOR A PERFECT START OF THE DAY

/ **mimoza** | prosecco + orange juice | **18**
italy | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **95 / 19**
italy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 19**

BEER (from local breweries, ask for today's choice)

/ draft 0,5 / 0,3 | **15 / 10**
/ bottled 0,5 L | **15**
/ non-alko 0,5 L | **10**

MENU N°41 - served from 1 pm

SMALLER

/ **broth with z buckwheat groats** | pork broth + buckwheat groats + roasted bacon + sour-kraut juice from the Sznajder's family + parsley-lovage oil + parsley greens | **21**

/ **spicy clams in cider** | fresh clams + n'duja + cider + cream + parsley greens + home made bread | **31**

/ **vegan „mackerel paste“** | buckwheat groats paste + mushroom broth + sun-dried plum suska sechlońska + pickled onions + mustard seeds + chives | **29**

/ **vegan potato „cheese“** | potato and cashew paste + hokkaido pumpkin + broccoli + pickled onion + apple salsa + walnuts | **29**

BIGGER

/ **beef cheeks with brussel sprouts** | braised beef cheeks + creamy potato puree + fried brussel sprouts with grana padano + pearl onion + truffle oil + fresh herbs | **47**

we highly recommend with a glass of: italy | apulia 2020 / bolonero / nero di troia + aglianico | 22

/ **trout with beluga** | trout fillet + black lentils (beluga) + roasted bacon crumble + butter sauce with capers + fennel + selery + grapes + lemon dressing + mint + dill | **49**

we highly recommend with a glass of: austria | kamptal DAC 2018 / rabl / grüner veltliner | 20

/ **orzotto with ricotta** | pearl barley + ricotta + kale pesto + mascarpone + pomegranate + kale chips | **37**

we recommend with a glass of: france | loire valley 2020 / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | 21

/ **beetroots with goat cheese** | roasted beetroots + goat soft cheese + polish couscous with orange zest + mix greens + pine nuts + pomegranate melasa + lemon dressing + preserved lemon + mint + parsley greens | **39**

we highly recommend with a glass of: poland | lower silesia 2019 / silesian / rotter riesling | 25

SWEET

/ **apple and buckwheat** | browned white chocolate mousse + apples in smoked apple juice and cider + buckwheat ice cream + apple chips + caramelised cream + black almond crumble + buckwheat cracker with bison grass | **28**

we recommend with a cocktail: pear | rum + galliano + pear + lemon + cinnamon + ginger + prosecco | 27

/ **passion fruit and hazelnut** | carrot and nut cake + milk chocolate mousse with tonka beans and hazelnut praline + mango sauce + passion fruit meringue + white chocolate and yoghurt waffle + caramel espuma | **27**

we recommend with a cocktail: pornstar martini | vodka + passion fruit + lime + vanilla syrup + prosecco | 25

KIDS MENU

/ chefs will be happy to cook whatever young guest prefers (from the product available) | **15**

BAR PLATES

/ **fresh oysters** | available fri-sun 1 pcs / 3 pcs / 5 pcs / 7 pcs | **13 / 35 / 55 / 73**

/ **black pudding** | home-made black pudding + poached egg + apple + marjoram oil + french mustard + chives + bread | **26**

/ **beef tartare** | roast beef + shallots + capers + parsley green + pickled mustard seeds + egg sous vide + toast with smoked lard | **37**

/ **hearts on toast** | chicken hearts + truffle brioche + thyme + mustard seeds + parsley | **25**

/ **atherina** | flour battered fried atherina fish + home made chipotle mayo + lime | **23**

/ **arancini** | fried sushi rice + miso mayo + wakame + sesame seeds + ginger | **25**

/ **sweet potato with miso** | roasted sweet potatoes + home made lime mayo + chilli + cumin + smoked sweet peppers + pomegranate + mint + coriander | **24**

/ **brussel sprouts with chilli** | brussel sprouts + sauerkraut dressing + peanuts + sesame + mint + coriander + chilli flakes + homemade bread | **27**

/ **humus with burned cauliflower** | humus + labneh + burned cauliflower + pomegranate + zatar + mint + homemade bread | **26**

/ **gorgonzola & kaki** | gorgonzola and mascarpone mousse + kaki + pear + sea buckthorn + walnuts + rapeseed oil + mint + home made bread | **25**

WINTER TEA

/ **green** | green tea + ginger + rosemary + grapefruit + honey | **17**

/ **earl grey** | earl grey + apple + lemon + anise + dried cranberries syrup | **17**

/ **chamomile** | chamomile + mint + lemon + cloves + pear and cardamom jam | **17**

HOMEMADE LEMONADES

classic / orange / grapefruit / ginger / pear | **15**

FRESH JUICES

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

SOFT DRINKS

/ **filtered water** | with mint and lemon / carafe 0,5L + one refill | **6**

/ **mineral water** | sparkling / still 0,33 L **6** / 0,7 L **12**

/ **coca-cola / coca-cola zero / tonic** | 0,25 L | **7**

TEA leaf, in a 400 ml pot | **12**

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

COFFEE

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | white **14** | flat white **16** | cappuccino **14/16**

caffé latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | espresso tonik **16** | grain coffee **10/13**

babyccino **5**

EXTRAS

jam / honey / milk **2** / soy or oat milk | **2** / coconut milk | **5**

WINE bottle 0,75L / glass 125 ml

SPARKLING

italy | montelliana / prosecco spumante / extra dry / glera | **95 / 19**

italy | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **95 / 19**

spain | raimat / cava / chardonnay + xarel-lo / brut nature | **95**

france | lanson / champagne / pinot noir + pinot meunier + chardonnay | **310**

WHITE

austria | karnuntum DAC 2018 / rabl / grüner veltliner | **110 / 20**

france | loire valley 2020 / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | **115 / 21**

poland | lower silesia 2020 / l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **115 / 21**

poland | lower silesia 2019 / silesian / cuvee | **145 / 25**

poland | lubusz land 2016 / słoneczne / muscat ottonel + gewürztraminer + pinot gris | **120**

italy | abruzzo 2020 / tenuta ulisse / chardonnay + malvasia | **95**

greece | attika 2020 / mylonas / saviatano | **140**

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

hungary | tokaj 2017 / tokaj-hétszőlő / sárgamuskotály | **120**

rsa | western cape 2016 / du plevaux / chenin blanc | **135**

new zeland | marlborough 2018 | lawson's dry hills / sauvignon blanc | **145**

ORANGE

poland | lower silesia 2019 / silesian / roter riesling | **145 / 25**

RED

portugal | lizbona 2019 / q.s.s.rare / touriga nacional + cabernet sauvig + syrah | **100 / 19**

slovenia | goriska brda 2018 / palamida / cabernet sauvig + cabernet franc + merlot | **125 / 22**

italy | apulia 2020 / bolonero / nero di troia + aglianico | **125 / 22**

italy | puglia 2018 / il pumo / primitivo | **95**

greece | naoussa 2010 / xinomavro | **140**

spain | ribera del duero 2018 / la planta / tempranillo | **135**

spain | rioja 2018 / cerro anon reserva / tempranillo + garnacha + mazuelo | **140**

argentina | mendoza 2018 / atlos del planta / malbec | **130**

rsa | western cape 2016 / du plevaux / shiraz | **135**

ALCOHOL FREE WINE

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

BEER (from local breweries, ask for today's choice)

/ draft 0,5 / 0,3 | **15 / 10**

/ bottled 0,5 L | **15**

/ non-alko 0,5 L | **10**

DI COCKTAILS

/ **black currant** | jagermeister + bourbon + black currant + lemon + maple syrup + ginger beer | **27**

/ **grapefruit** | gin + lillet + green tea + grapefruit-thyme syrup + lemon | **27**

/ **pear** | rum + galliano + pear + lemon + ginger + cinnamon syrup + prosecco | **27**

/ **red mulled wine** | wine + orange + clove + anise + cinnamon + cardamom + ginger | **18**

/ **white mulled wine** | wine + pear + lime + ginger + cardamom | **18**

NON-ALCO COCKTAILS

/ **black currant** | black currant + lime + maple syrup + ginger beer | **19**

/ **passion fruit** | passion fruit + orange + lime + vanilla syrup + soda | **19**

CLASSIC COCKTAILS

/ **pomstar martini** | vodka + passion fruit + lime + vanilla syrup + prosecco | **25**

/ **hemingway daiquiri** | rum + luxardo maraschino + grapefruit + lime + sugar syrup | **24**

/ **cynar spritz** | cynar + prosecco + soda | **27**

/ **negroni** | gin + cinzano + campari | **23**

/ **dark & stormy** | rum + lime + ginger beer | **24**

SHOTS / ask at the bar for our choice of spirits

vodka | baczewski **10** / ostoya **10** / belvedere **19** finlandia botanical **9**

bourbon | wild turkey 81 **13** / wild turkey 101 **16** / wild turkey rye **17** / elijah craig **24**
maker's mark **23**

whisky | jameson **13** / jameson caksmates **17** / chivas regal 12 yo **16** / chivas regal
mizunara **35** monkey shoulder **19**

whisky single malt | talisker 10yo **27** / laphroaig 10yo **36** / aberlour 12yo **28**

balvenie 12yo **37** glenkinchie 12yo **36** / scapa skiren **32** glenfiddich 15yo **39**

rum | doorly's 3 yo **10** / doorly's 5yo **13** / havana 3yo **12** / havana 7 yo **16** / kraken **18**

union lemon & leaf **19** / plantation pineapple **19** / dictator 12yo **25** / plantation isle of fiji **25**

gin | beefeater **12** / bombay sapphire **16** / langley's **13** / hendrick's **26** / roku gin **19**

tanqueray no.10 **25** / malfy con limone **19** / audemus pink pepper **27**

tequila | lunazul silver **15** / lunazul reposado **17** / espolón blanco **16** / espolón reposado **19**

cognac | hennessy vs **24** / hennessy fine de cognac **26**

brandy | metaxa 12* **22** / metaxa honey **16** / bouldard calvados **24**

pisco | alto del carmen reservado **12**

amaro | montenegro **15** / averna **15** / jagermeister **12** / cynar **10** / ramazzotti **12**

vermouth | dolin blanc **9** / cinzano rosso **9** / martini bianco **12** / martini rosso **9**

martini extra dry **12** / martini rubino **11** / martini ambarato **11** / lillet **9**

liqueur | aperol **12** / campari **12** / pimm's **12** / cointreau **14** / frangelico **14** / luxardo mara-

schino **13** italicus di bergamotto **27** / limoncello **13** / choya yuzu **16** / amaretto **9** / kahlua **14**

/ bailey's **11**

malibu **11** / suze **10** / chartreuse **26** / galliano **16** / pekoe jasmine **19** / pekoe earl grey **19**

porto | porto cruz tawny **12** / porto cruz fine white **12**

polish spirits nalewki | ask for today's choice **19**