

*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 | **27**
- / **kaszanka** | kaszanka + jajko poche + jabłko + musztarda + olej majerankowy + szczypiorek + pieczywo | **26**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka poche + domowa chałka + grillowany boczek + rukola + sos beurre blanc | **27**
- / **omlet z gzikiem** | 2 jajka + domowy gzik + świeża rzodkiewka + koperek + szczypiorek + olej rzepakowy + grillowane pieczywo | **23**
- / **szparagi z jajem** | grillowane zielone szparagi + 2 jajka poche + sos beurre blanc + domowa bułka tarta + świeży estragon + grillowane pieczywo | **27**
- / **bliny** | bliny pszenno - gryczane + cytrusowy gravlax z łososia + kwaśna śmietana + kawior | **29**

### **ŚNIADANIA** / z daleka i bliska

- / **cesarskie** | 2 jajka po wiedeńsku + szynka szwarcwaldzka + twarożek z ziołami + sezonowe warzywa + domowa kajzerka + masło + sól maldon | **27**
- / **croque madame** | jajko sadzone + włoska szynka prosciutto cotto + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałata z domowym dressingiem | **26**
- / **tureckie** | jogurt + czosnek + koperek + masło chilli + 2 jajka poche + mięta + ciabatta | **24**
- / **polskie** | twarożek + świeże zioła + sałata + świeże warzywa + pieczywo | **23**
- / **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 + świeże owoce + mięta + owocowe coulis + skórka z pomarańczy | **19**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie + konfitura | **16**
- / **koszyk na słodko** | domowa chałka + masło + domowa konfitura | **17**
- / **granola** | domowa granola + jogurt grecki + świeże sezonowe owoce | **18**

### **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 / sprite** | 0,25 L | **7**

/ **tonik fever** | ginger beer / czarny bez 0,2 L | **9**

## **ESPRESSO TONIK**

/ **klasyczny** | tonik + espresso doppio + pomarańcza | **18**

/ **czarny bez** | tonik czarny bez + espresso doppio + cytryna | **18**

/ **ginger beer** | tonik ginger beer + espresso doppio + limonka | **18**

## **DOMOWE LEMONIADY**

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

## **ŚWIEŻE SOKI**

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

## **KOKTAJLE**

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

/ **mangoberry** | truskawki + banan + mango + sok z cytryny + sok pomarańczowy | **18**

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

/ **go green** | natka pietruszki + sok z cytryny + cukier trzcinowy + woda + lód | **17**

## **NAPOJE GORĄCE**

**HERBATA** liściasta, sypana, w imbrzyku 400 ml | **14**

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 **18** | kawa zbożowa **10/13**

babyccino **5**

## **DODATKI**

konfitura / miód / mleko **2** / mleko sojowe / owsiane / migdałowe **3**

## **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**

**hiszpania** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **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 | **12**

## **MENU N°43 - dostępne od 13:00**

### **PO PIERWSZE MNIEJSZE**

/ **krem z botwinki** | warzywny bulion + botwina + creme fraiche + jajko + rzodkiewka + kalarepa + olej pietruszkowo - lubczykowy | **25**

/ **białe szparagi z mozzarellą** | krem z mozzarelli di buffala + palone białe szparagi + chips z czosnku + orzechy włoskie + ocet balsamiczny 12yo + bazyliia + grillowana focaccia | **35**

/ **kałamarnica z ajo blanco** | stek z kałamarnicy + ajo blanco + świeży ogórek + rabarbar + hibiskus + jalapeno + prażone migdały + melisa + zest z limonki | **39**

/ **rostbef azjatycki** | rostbef wołowy sous vide + kalarepa + liście botwiny + rzodkiewka + siedmiolatka + sezam + sos z fermentowanej soi + hoisin + sos ostrygowy | **37**

### **PO DRUGIE WIĘKSZE**

/ **kaczka z młodą kapustą** | pierś z kaczki + duszona młoda kapusta + zielone szparagi + palone młode ziemniaki + olej pietruszkowo - lubczykowy + estragon + koperek | **59**  
koniecznie spróbuj z kieliszkiem: włochy | abruzzo 2019 / tenuta ulisse / montepulciano | 20

/ **zielone curry z krewetkami** | krewetki (6 szt) + smażony ryż jaśminowy + zielone curry + młoda marchew + szparagi + kalarepa + rzodkiewka + tajska bazyliia + kolendra + limonka + liście kaffiru | **57**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: polska | dolny śląsk 2021/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | 21

/ **chicche z zielonym groszkiem** | włoskie kluseczki ziemniaczane + zielony groszek + zielone szparagi + orzechy laskowe + ricotta + skórka cytryny + kruszonka z nduja + pędy groszku + świeża mięta | **45**

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

### **PO TRZECIE SŁODKIE**

/ **pistacja + pomarańcza** | lody pistacjowe + pomarańczowa finansjera + ptasie mleczko z sokiem z krwistej pomarańczy + zabaglione z marsalą + olej bazyliowy | **29**  
bardzo polecamy z koktajlem: pomarańcza | gin + limoncello + charteseue + cytryna + syrop waniliowy + prosecco + lody | 27

/ **kokos + malina + jaśmin** | mus kokosowy + lody ze skórek cytrusowych + cremeux jaśminowe + bonbon z malinowym coulis + chutney z ananasa z estragonem | **29**  
bardzo polecamy z koktajlem: hugo spritz | likier st. germain + limonka + syrop czarny bez + mięta + prosecco + soda | 27

### **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**

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

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

/ **tatar wołowy** | rostbef + ponzu + szalotka + imbir + czosnek + chilli + olej sezamowy + sezam + szczypiorek + wakame + chips ryżowy | **37**

/ **boczniki w tempurze** | boczniki + tempura + domowy sos sweet chilli | **25**

/ **szparagi na grzance** | zielone szparagi + domowy majonez trybula z estragonem + piklowana czerwona cebula + olej rzepakowy + grillowane pieczywo | **27**

/ **marchewki** | młode marchewki w dukkah + jogurt tahini + mięta + kolendra + pieczywo | **25**

/ **gzik z młodymi ziemniakami** | gzik z wędzonym twarogiem + palone młode ziemniaki + rzodkiewka + czerwona cebula + smażona bułka + palone masło | **29**

/ **humus z kalarepką** | humus + jogurt tahini + kalarepka + rzodkiewka + czerwona cebula + szpinak + sumak + mięta + domowe pieczywo | **26**

## HERBATY MROŻONE

/ **zielona** | zielona herbata + cytryna + cukier + grejfrut + | **19**

/ **earl grey** | earl grey + cytryna + cukier | **17**

/ **rooibos** | rooibos + cytryna + cukier + pomarańcza | **18**

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

/ **gruszka** | gruszka + syrop wanilia + cytryna + imbir + cynamon + tonik czarny bez | **19**

/ **mango** | mango + pomarańcza + limonka + syrop imbir- kurkuma + tonik ginger beer | **19**

## DOMOWE LEMONIADY

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

## ŚWIEŻE SOKI

pomarańcza / grejfrut / cytryna / mix | **10 / 17**

## NAPOJE ZIMNE

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

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

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

/ **tonik fever** | ginger beer / czarny bez 0,2 L | **9**

**HERBATA** liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **14**

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 **18** | kawa zbożowa **10/13**

babyccino **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** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **95 / 19**

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

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

## **BIAŁE**

**austria** | kamptal DAC 2020 / rabl / grüner veltliner | **110 / 20**

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

**polska** | dolny śląsk 2021/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **115 / 21**

**polska** | dolny śląsk 2021 / silesian / cuvee | **140 / 24**

**polska** | ziemia lubuska 2020 / słoneczne / muscat ottonel + gewürztraminer + pinot gris | **120**

**włochy** | emilia-romania 2020 / celli / trebbiano + chardonnay | **125**

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

**francja** | langwedocja 2020 / marius / vermentino | **95**

**nowa zelandia** | marlborough 2019 | lawson's dry hills / sauvignon blanc | **150**

## **CZERWONE**

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

**włochy** | abruzzo 2019 / tenuta ulisse / montepulciano | **110 / 20**

**argentyzna** | mendoza 2018 / atlos del planta / malbec | **130 / 23**

**słowenia** | goriska brda 2019 / palamida / cabernet sauvig + cabernet franc + merlot | **125**

**włochy** | puglia 2020 / il pumo / primitivo | **95**

**włochy** | toskania 2017 / la pievanella chianti classico / cab. sauvig. + merlot + sangiovese | **135**

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

**hiszpania** | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | **135**

**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 | **12**

## DI SPRITZERY | 27

- / **gruszka** | bourbon + amaretto + gruszka + cytryna + syrop tymiankowy + prosecco + soda
- / **pomarańcza** | gin + limoncello + chartreuse + pomarańcza + syrop waniliowy + prosecco + lody
- / **mango** | rum + mango + pomarańcza + syrop imbir- kurkuma + limonka + prosecco
- / **hugo** | likier st. germain + limonka + syrop czarny bez + mięta + prosecco + soda
- / **aperol** | aperol + prosecco + soda + pomarańcza

## DI KOKTAJLE

- / **hibiskus sour** | tequila + campari + martini rosso + limonka + syrop hibiskus – agawa + woda różana + angostura kardamon + białko (opcja vegan - aquafaba) | **25**
- / **pisco sour** | pisco + limonka + cukier + białko (opcja vegan - aquafaba) | **24**
- / **whisky sour** | bourbon + cytryna + cukier + białko (opcja vegan - aquafaba) + angostura | **25**
- / **boscopoluciano** | bourbon + syrop z owoców leśnych + czerwone wino + cytryna | **24**
- / **pomstar martini** | wódka + marakuja + limonka + syrop waniliowy + prosecco | **28**
- / **hemingway daiquiri** | rum + luxardo maraschino + grejpfrut + limonka + syrop cukrowy | **27**
- / **dark & stormy** | rum + limonka + piwo imbirowe | **26**
- / **tom collins** | gin + cytryna + syrop cukrowy + soda | **23**

## ALKOHOL / zapytaj przy barze o nasz wybór alkoholi

**wódka** | kruk **17** / ostoya **12** / belvedere **21** / finlandia botanical **11**

**bourbon** | wild turkey 81 **15** / wild turkey 101 / **18** wild turkey rye **17** / elijah craig **24** maker's mark **23**

**whisky** | jameson **13** / jameson caksmates **17** / chivas regal 12 yo **19** / chivas regal mizunara **35** monkey shoulder **23**

**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** | doorly's 3yo **14** / doorly's 5yo **16** / havana 3yo **12** / havana 7yo **18** / kraken **18** / union lemon & leaf **19** / plantation pineapple **21** / plantation isle of fiji **25** gosling's black seal **18**

**gin** | beefeater **13** / bombay sapphire **16** / langley's **13** / hendrick's **26** / tanqueray no.10 **25** malfy con limone **21** / roku gin **19** / audemus pink pepper **27** sour cherry gin luxardo **18**

**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** | capel double destilado especial **12**

**amaro** | montenegro **15** / averna **15** / jagermeister **13** / cynar **11** / ramazzotti **12**

**wermut** | dolin blanc **9** / martini bianco **12** / martini rosso **9** / martini extra dry **12**

martini rubino **11** / martini ambarto **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 **12** / chartreuse **26** / galliano **16** / pekoe jaśmin **19** / pekoe earl grey **19** st. germain **25** / midori **15**

**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 | **27**
- / **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 | **27**
- / **omelette with gzik** | 2 eggs + homemade gzik + fresh reddish + dill + chives + rapeseed oil + grilled bread | **23**
- / **asparagus with eggs** | grilled asparagus + 2 poached eggs + beurre blanc + bread crumbs + tarragon + grilled bread | **27**
- / **blini** | wheat and buckwheat blini + lemon gravlax + sour cream + caviar | **29**

### **BREAKFAST / from here and there**

- / **caesar** | 2 eggs in glass + cottage cheese with herbs + black forrest ham + seasonal veggies + keizer roll + butter + maldon salt | **27**
- / **croque madame** | fried egg + italian prosciutto cotto + cheddar + bechamel sauce + wheat bread + mixed greens with house dressing | **26**
- / **turkish** | yoghurt + garlic + dill + chilli butter + 2 poached eggs + mint + ciabatta | **24**
- / **polish** | cottage cheese + fresh herbs + lettuce + fresh veggies + bread | **23**
- / **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 | **19**
- / **oatmeal** | oat flakes + milk + fresh fruits + walnuts + marmalade | **16**
- / **sweet basket** | homemade challah + butter + homemade jam | **17**
- / **granola** | homemade granola + greek yoghurt + fresh seasonal fruits + coulis | **18**

### **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**

/ **tonic fever** | ginger beer / elderflower 0,2 L | **9**

## **ESPRESSO TONIC**

/ **classic** | tonic + espresso doppio + orange | **18**

/ **elderflower** | elderflower tonic + espresso doppio + lemon | **18**

/ **ginger beer** | tonic ginger beer + espresso doppio + limonka | **18**

## **HOMEMADE LEMONADE**

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

## **FRESH JUICES**

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

## **COCKTAILS AND SMOOTHIES**

/ **pomarango** | banana + mango + orange juice + mint | **18**

/ **mangoberry** | strawberry + banana + mango + lemon juice + orange juice | **18**

/ **green detox** | apple juice + lemon juice + parsley greens + banana | **17**

/ **go green** | parsley greens + lemon juice + demerara sugar + ice + water | **17**

## **HOT DRINKS**

**TEA** leaf, in a 400 ml pot | **14**

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 **18** | grain coffee **10/13**

babyccino **5**

## **EXTRAS**

jam / honey / milk **2** / soy / oat / almond milk **3**

## **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**

**spain** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **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 | **12**

## **MENU N°43 - served from 1 pm**

### **SMALLER**

/ **cream of beef leaves** | veggie broth + beat leaves + creme fraiche + egg + radish + kohlrabi + parsley - lovage oil | **25**

/ **white asparagus with mozzarella** | mozzarella di buffala cream + burned white asparagus + garlic chips + walnuts + balsamico 12yo + basil + focaccia | **35**

/ **calamari steak with ajo blanco** | calamari steak + ajo blanco + fresh cucumber + rhubarb + hibiscus + jalapeno roasted almonds + lemon balm + lime zest | **39**

/ **asian style roast beef** | slices of roast beef sous vide + kohlrabi + beet leaves + radish + spring onion + sesame seeds + fermented soy sauce + hoisin + oyster sauce | **37**

### **BIGGER**

/ **duck with savoy cabbage** | duck breast + braised young savoy cabbage + green asparagus + burned new potatoes + parsley & lovage oil + tarragon + dill | **59**  
we highly recommend with a glass of: italy | abruzzo 2019 / tenuta ulisse / montepulciano | 20

/ **green curry with shrimps** | shrimps (6pc) + fried jasmine rice + green curry + young carrots + asparagus + kohlrabi + radish + thai basil + koriander + lime + kaffir leaves | **57**  
we highly recommend with a glass of: lower silesia | 2021/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | 21

/ **chicche with green peas** | italian chicche + green peas + green asparagus + ricotta + hazelnuts + lemon zest + nduja crumble + green peas sprouts + fresh mint | **45**  
we highly recommend with a glass of: austria | kemptal DAC 2018 / rabl / grüner veltliner | 20

### **SWEET**

/ **pistachio + orange** | pistachio ice cream + orange financier + bloody orange marshmallow + zabaglione with marsala + basil oil | **29**

we recommend with orange spritz | gin + limoncello + chartreuse + orange + vanilla syrup + prosecco + orange ice cream | 27

/ **coconut + raspberry + jasmine** | coconut mousse + citrus zest ice cream + jasmine cremeux + bonbon with raspberry coulis + pineapple chutney with tarragon | **29**

we recommend with hugo spritz | st. germain + lime + elderflower syrup + mint + prosecco + soda | 27

### **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**
- / **atherina** | flour battered fried atherina fish + home made chipotle mayo + lime | **23**
- / **black pudding** | home-made black pudding + poached egg + apple + marjoram oil + french mustard + chives + bread | **26**
- / **beef tartare** | roast-beef + ponzu + shallots + ginger + garlic + chilli + sesame oil + sesame seeds + chives + wakame + rice chips | **37**
- / **tempura oyster mushroom** | oyster mushrooms + tempura + sweet chilli sauce | **25**
- / **asparagus on toast** | green asparagus + homemade chervils and tarragon mayo + pickled red onions + rapeseed oil + grilled bread | **27**
- / **carrots** | young carrots in dukkah + tahini yoghurt + mint + coriander + bread | **25**
- / **gzik with new potatoes** | smoked cottage cheese gzik + burned new potatoes + radish + dill + red onion + fried bread crumbs + browned butter | **29**
- / **humus with kohlrabi** | humus + tahini yoghurt + kohlrabi + radish + red onion + spinach + sumac + mint + bread | **26**

## ICE TEA

- / **green** | green tea + lemon + sugar + grapefruit | **19**
- / **earl grey** | earl grey + lemon + sugar | **17**
- / **chamomile** | chamomile + lemon + sugar + orange | **18**

## ALCOHOL FREE COCKTAILS

- / **pear** | pear + vanilla syrup + lemon + ginger + cinnamon + elderflower tonic | **19**
- / **mango** | mango + orange juice + lime + ginger - turmeric syrup + ginger beer tonic | **19**

## HOMEMADE LEMONADES

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

## FRESH JUICES

orange / grapefruit / lemon / 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** / **sprite** | 0,25 L | **7**
- / **tonic fever** | ginger beer / elderflower 0,2 L | **9**

**TEA** leaf, in a 400 ml pot | **14**

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 tonik **18** | grain coffee **10/13**  
babyccino **5**

## EXTRAS

jam / honey / milk **2** / soy / oat / almond milk **3**

**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** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **95 / 19**

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

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

### **WHITE**

**austria** | kamtal DAC 2020 / rabl / grüner veltliner | **110 / 20**

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

**poland** | lower silesia 2021/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **115 / 21**

**poland** | lower silesia 2021 / silesian / cuvee | **140 / 24**

**poland** | lubusz land 2020 / stoneczne / muscat ottonel + gewürztraminer + pinot gris | **120**

**italy** | emilia-romania 2020 / celli / trebbiano + chardonnay | **125**

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

**france** | languedoc 2020 / marius / vermentino | **95**

**new zeland** | marlborough 2019 | lawson's dry hills / sauvignon blanc | **150**

### **RED**

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

**italy** | abruzzo 2019 / tenuta ulisse / montepulciano | **110 / 20**

**argentina** | mendoza 2018 / atlas del planta / malbec | **130 / 23**

**slovenia** | goriska brda 2019 / palamida / cabernet sauvig + cabernet franc + merlot | **125**

**italy** | puglia 2020 / il pumo / primitivo | **95**

**italy** | toskania 2017 / la pievanella chianti classico / cab. sauvig. + merlot + sangiovese | **135**

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

**spain** | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | **135**

**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 | **12**

## DI SPRITZERS | 27

- / **pear** | bourbon + amaretto + pear + lemon + thyme syrup + prosecco + soda
- / **orange** | gin + limoncello + chartreuse + orange + vanilla syrup + prosecco + orange ice cream
- / **mango** | rum + mango + orange + ginger - turmeric syrup + lime + prosecco
- / **hugo** | st. germain + lime + elderflower syrup + mint + prosecco + soda
- / **aperol** | aperol + prosecco + soda + orange

## DI COCKTAILS

- / **hibiskus sour** | tequila + campari + martini rosso + lime + hibiskus – agave syrup + rose water + cardamom angostura + egg white (vegan - aquafaba) | **25**
- / **pisco sour** | pisco + lime + sugar + egg white (vegan - aquafaba) | **24**
- / **whisky sour** | bourbon + lemon + sugar + egg white (vegan - aquafaba) + angostura | **25**
- / **boscopoluciano** | bourbon + forrest fruits syrup + montepulciano + lemon | **24**
- / **pomstar martini** | vodka + passion fruit + lime + vanilla syrup + prosecco | **28**
- / **hemingway daiquiri** | rum + luxardo maraschino + grapefruit + lime + sugar syrup | **27**
- / **dark & stormy** | rum + lime + ginger beer | **26**
- / **tom collins** | gin + lemon + sugar syrup + soda | **23**

## SHOTS / ask at the bar for our choice of spirits

**vodka** | kruk **17** / ostoya **12** / belvedere **21** finlandia botanical **11**

**bourbon** | wild turkey 81 **15** / wild turkey 101 / **18** wild turkey rye **17** / elijah craig **24** maker's mark **23**

**whisky** | jameson **13** / jameson caksmates **17** / chivas regal 12 yo **19** / chivas regal mizunara **35** monkey shoulder **23**

**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** | doorly's 3yo **14** / doorly's 5yo **16** / havana 3yo **12** / havana 7yo **18** / kraken **18** / union lemon & leaf **19** / plantation pineapple **21** / plantation isle of fiji **25** gosling's black seal **18**

**gin** | beefeater **13** / bombay sapphire **16** / langley's **13** / hendrick's **26** / tanqueray no.10 **25** malfy con limone **21** / roku gin **19** / audemus pink pepper **27** sour cherry gin luxardo **18**

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

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

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

**pisco** | capel double destilado especial **12**

**amaro** | montenegro **15** / averna **15** / jagermeister **13** / cynar **11** / ramazzotti **12**

**wermut** | dolin blanc **9** / martini bianco **12** / martini rosso **9** / martini extra dry **12** martini rubino **11** / martini ambarto **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 **12** / chartreuse **26** / galliano **16** / pekoe jašmin **19** / pekoe earl grey **19** st. germain **25** midori **15**

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

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