

*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**
- / **ogrodowe** | jajko 7" + ogórek małosolny + fasolka szparagowa + bób + rzodkiewka + kwaśna śmietana + oliwa majerankowa + bułka tarta + grillowane pieczywo | **23**
- / **bliny** | bliny pszenno - gryczane + cytrusowy gravlax + 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**
- / **szkaszuka** | jajka sadzone + pomidory + cebula + czosnek + chilli + pietruszka + kumin + pieczywo | **23**
- / **english breakfast** | jajka sadzone + fasolka + boczek + frankfurterki + kaszanka + pomidor + pieczarki + pieczywo | **27**
- / **amerykańskie naleśniki** | puszyste naleśniki + masło + syrop klonowy + świeże owoce | **27**

### PYSZNE KLASYKI

- / **bajgiel z łososiem** | bajgiel + wędzony łosoś + serek z kaparami + czerwona cebula + koperek + kompresowany ogórek | **19**
- / **jajecznicza na maśle** | jajecznicza 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**

## **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 / malina | 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 imbryku 400 ml | **14**

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

## **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**

babycino **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°44 - dostępne od 13:00**

### **APERITIF (70 ml)**

/ **italicus** | italicus di bergamotto + tonik czarny bez + limonka | **12**

/ **ramazzotti** | ramazzotti + sok z pomarańczy + pomarańcza | **12**

### **PO PIERWSZE MNIEJSZE**

/ **zielony chłodnik** | cukinia + ogórek + jabłko + jogurt + kefir + maślanka + creme fraiche + żółta cukinia w occie z kwiatów bzu + migdały + olej miętowy + koperek | **25**

/ **sałatka z kozim serem** | opalany kozi ser pleśniowy + domowa chałka + cukinia + rukola + mięta + truskawki + melasa z granata + pistacje + olej rzepakowy | **35**

/ **kałamarnica z aguachile** | kałamarnica + aguachile + młode ziemniaki + ogórek gruntowy + jeżyny + czerwona cebula + jalapeno + kolendra + olej rzepakowy | **39**

/ **gęsie żółądki** | gęsie żółądki confit + krem z groszku + grillowana sałata rzymska + bób + maliny + prażony boczek + 12 letni ocet balsamiczny + pędy groszku | **36**

### **PO DRUGIE WIĘKSZE**

/ **młoda kapusta sous vide** | grillowana młoda kapusta sous-vide + salsa verde + oliwki riviera + owoce kaparów + natka pietruszki + grillowane pieczywo | **39**

/ **risotto cacio e pepe** | ryż carnaroli + grana padano + pecorino romano + pieprz + bób + rabarbar + kiszona cytryna + melisa + olej majerankowy | **45**

spróbuj z kieliszkiem: **francja** | dolina loary 2020 / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | **21**

/ **makrela z letnimi warzywami** | filet z makreli + młode ziemniaki + cukinia + rzodkiewka + salsa z ogórka małosolnego i jabłka + maślanka z ogórkiem małosolnym + chrzan + koperek + melisa + olej pietruszkowo-lubczykowy | **47**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: **guzja** | kachetia 2018 / kakhuri gvevri / rkatsiteli + mtsvabe | **24**

/ **boczek z fasolką szparagową** | długo duszony boczek wieprzowy + crust musztardowo ziołowy + młode ziemniaki + młoda kapusta + fasolka szparagowa + pomidorki koktajlowe + sos demi glace + koperek | **49**

spróbuj z piwem AIPA lub kieliszkiem: **włochy** | abruzzo 2019 / tenuta ulisse / montepulciano | **20**

### **PO TRZECIE SŁODKIE**

/ **efon mess** | rumiankowy krem chantilly + sos truskawkowy z balsamico + rabarbarowy curd + truskawki + rabarbar + beza truskawkowa, rabarbarowa i mleczna + szczawik zajączy | **29**

bardzo polecamy z prosecco rose: **włochy** | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **19**

/ **lawenda + truskawki i wino** | lody lawendowe + mus z czerwonej porzeczki i truskawek + galaretki z białego wina i kwiatów bzu + piana rabarbarowa na bazie cavy + truskawki + rabarbar | **29**

bardzo polecamy z kieliszkiem: **hiszpania** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **19**

### **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**

/ **rostbef po azjatycku** | rostbef sous vide + wakame + jabłko + edamame + szczypiorek + chilli + imbir + sezam + sos sojowy | **38**

/ **talerzyk śródziemnomorski** | nasze ulubione oliwki + karczochy + owoce kaparów + salsa verde + pół suszone pomidory + świeże zioła + grillowana domowa focaccia | **27**

/ **grzanka z kozim serem** | chleb litewski + mus z koziego sera z palonym masłem + jeżyny + botwinka + trybula + puder z buraka + orzechy laskowe | **28**

/ **marchewki** | młode marchewki w dukkah + jogurt tahini + czerwone owoce + mięta + kolendra + pieczywo | **26**

/ **gzik z warzywami** | gzik z wędzonym twarogiem + ziemniaki + fasolka + ogórek + rzodkiewka + czerwona cebula + smażona bułka + palone masło + koperek | **29**

/ **humus na lato** | humus + jogurt tahini + bób + rzodkiewka + ogórek gruntowy + szpinak + czerwona cebula + 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**

## KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

/ **arbuz** | arbuz + sok z cytryny + syrop bazyliowy + tonik malinowo-rabarbarowy | **20**

/ **mango** | mango + sok z pomarańczy + limonka + imbir + kurkuma + tonik ginger beer | **20**

## 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 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 / malina | 0,2 L | **9**

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

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

## 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 | **120 / 21**

**polska** | dolny śląsk 2021 / silesian / cuvee | **160 / 28**

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

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

**grecja** | attika 2020 / mylonas / saviatano | **150**

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

## **POMARAŃCZOWE**

**gruzja** | kachetia 2018 / kakhuri gvevri / rkatsiteli + mtsvabe | **140 / 24**

**hiszpania** | katalonia 2020 / castell d'age / sauvignon blanc | **140 / 24**

## **CZERWONE**

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

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

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

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

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

**hiszpania** | rioja 2018 / ortega ezguerro / granacha + tempranillo | **140**

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

**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

- / **melon** | gin + midori + ogórek + syrop bazyliowy + prosecco + soda + lody melon-bazylia
- / **mango** | rum ananas + mango + pomarańcza + imbir - kurkuma + limonka + prosecco
- / **truskawka** | gin pepper + puree truskawkowe + rumianek + cytryna + prosecco rose +soda
- / **aperol** | aperol + prosecco + soda + pomarańcza
- / **hugo** | st.germain + limonka + syrop czarny bez + mięta + prosecco + soda

## DI KOKTAJLE

- / **bazylia** | wino + choya yuzu + tajska bazylia + syrop bazyliowy + tonik czarny bez | **28**
- / **arbuz** | pisco + st.germain + arbuz + czerwona porzeczka + cytryna + czarny bez + białko (opcja vegan - aquafaba) | **28**
- / **pomstar martini** | wódka + marakuja + limonka + syrop waniliowy + prosecco | **28**
- / **pisco sour** | pisco + limonka + cukier + białko (opcja vegan - aquafaba) | **24**
- / **whisky sour** | bourbon + cytryna + cukier + białko (opcja vegan - aquafaba) + angostura | **25**
- / **basil smash** | gin + sok z cytryny + syrop cukrowy + bazylia | **24**
- / **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** żubrówka **7**

**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** glenkinchie 12yo **36** glenfiddich 12yo **23** scapa skiren **32**

**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** dictador 10 | **25**

**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 **27** martell v.s.o.p. red barrel fine **35**

**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**

/ **garden party** | 7" egg + semi sour cucumber + green beans + broad beans + radish + sour cream + marjoram oil + bread crumbs + grilled bread | **23**

/ **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**

/ **american pancakes** | fluffy pancakes + butter + maple syrup + seasonal fruits | **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 + 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**

## **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 / raspberry | 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 | rooibos

## **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°44 - served from 1 pm**

### **APERITIF (70 ml)**

/ **italicus** | italicus di bergamotto + elderflower tonic + lime | **12**

/ **ramazzotti** | ramazzotti + orange juice + orange | **12**

### **SMALLER**

/ **green chilled soup** | zucchini + cucumber + apple + yoghurt + buttermilk + creme fraiche + yellow zucchini in elderflower vinegar + almonds + mint oil + dill + lemon | **25**

/ **goat cheese salad** | burned goat cheese + challah + zucchini + rocket salad + mint + strawberries + pomegranate melasa + pistachios + rapeseed oil | **35**

/ **calamari with aguachile** | grilled calamari + aguachile + new potatoes + cucumber + blackberries + red onion + jalapeno + coriander + rapeseed oil | **39**

/ **goose gizzards** | goose gizzards confit + cream of peas + grilled romaine lettuce + broad beans + raspberries + crispy bacon crumble + 12 yo balsamico + pea sprouts | **36**

### **BIGGER**

/ **young cabbage sous vide** | grilled young cabbage sous-vide + salsa verde + riviera olives + capers + parsley greens + grilled bread | **39**

/ **risotto cacio e pepe** | carnaroli rice + grana padano + pecorino romano + pepper + broad beans + rhubarb + preserved lemon + lemon balm + marjoram oil | **45**

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

/ **mackerel with summer veggies** | mackerel fillet + new potatoes + zucchini + radish + semi-sour cucumber and apple salsa + buttermilk with semi-sour cucumber + horseradish + dill + lemon balm + parsley-lovage oil | **47**

we highly recommend with a glass of: **georgia** | kachetia 2018 / kakhuri gjevri / rkatsiteli + mtsvabe | **24**

/ **pork belly with green beans** | slowly cooked pork belly + herbs and mustard crust + new potatoes + young cabbage + green beans + cheery tomatoes + demi glace | **49**

we recommend with a glass of AIPA or: **italy** | abruzzo 2019 / tenuta ulisse / montepulciano | **20**

### **SWEET**

/ **eton mess** | camomille chantilly + strawberry and balsamico cream + rhubarb curd + strawberries + rhubarb + strawberry, rhubarb and milk meringue + wood sorrel | **29**

we recommend with prosecco rose: **wlochy** | canella / prosecco DOC lido rose / glera + pinot noir | **19**

/ **lavender + strawberries + wine** | lavender ice cream + red currant and strawberries mousse + white wine and elderflower jelly + rhubarb and cava foam + strawberries + rhubarb | **29**

we recommend with a glass of: **hispania** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **19**

### **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**

/ **asian style roast beef** | roast beef sous vide + wakame + apple + edamame + chives + chilli + ginger + sesame seeds + soy sauce | **38**

/ **mediterranean plate** | our favourite olives + artichokes + capers + semidried tomatoes + salsa verde + fresh herbs + grilled focaccia | **27**

/ **goat cheese toast** | lithuanian bread + goat cheese and browned butter mousse + beet leaves + blackberries + chervil + beetroot powder + hazelnuts | **28**

/ **carrots** | carrots in dukkah + tahini yoghurt + mint + coriander + red fruits + bread | **26**

/ **gzik with veggies** | smoked cottage cheese gzik + new potatoes + green beans + radish + cucumber + red onion + fried bread crumbs + browned butter + dill | **29**

/ **summer style humus** | humus + tahini yoghurt + broad beans + radish + cucumber + spinach + red onion + sumac + mint + bread | **26**

## ICE TEA

/ **green** | green tea + lemon + sugar + grapefruit | **19**

/ **earl grey** | earl grey + lemon + sugar | **17**

/ **rooibos** | rooibos + lemon + sugar + orange | **18**

## ALCOHOL FREE COCKTAILS

/ **watermelon** | watermelon + lemon juice + basil syrup + raspberry and rhubarb tonic | **20**

/ **mango** | mango + orange juice + lime + ginger - turmeric syrup + ginger beer tonic | **20**

## 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 / raspberry | 0,2 L | **9**

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

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

## 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 **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** | kamptal 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 | **120 / 21**

**poland** | lower silesia 2021 / silesian / cuvee | **160 / 28**

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

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

**greece** | attika 2020 / mylonas / saviatano | **150**

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

### **ORANGE**

**georgia** | kachetia 2018 / kakhuri gvevri / rkatsiteli + mtsvabe | **140 / 24**

**spain** | catalonia 2020 / castell d'age / sauvignon blanc | **140 / 24**

### **RED**

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

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

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

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

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

**hiszpania** | rioja 2018 / ortega ezguerro / granacha + tempranillo | **140**

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

**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

- / **melon** | gin + midori + cucumber + basil syrup + prosecco + soda + melon-basil ice cream
- / **mango** | pineapple rum + mango + orange + ginger - turmeric syrup + lime + prosecco
- / **strawberry** | pepper gin + strawberry puree + camomile + lemon + prosecco rose + soda
- / **hugo** | st. germain + lime + elderflower syrup + mint + prosecco + soda
- / **aperol** | aperol + prosecco + soda + orange

## DI COCKTAILS

- / **basil** | wine + choya yuzu + thai basil + basil syrup + elderflower tonic | **28**
- / **watermelon** | pisco + st.germain + watermelon + red currant + lemon + elderflower + egg white (vegan - aquafaba) | **28**
- / **pomstar martini** | vodka + passion fruit + lime + vanilla syrup + prosecco | **28**
- / **pisco sour** | pisco + lime + sugar + egg white (vegan - aquafaba) | **24**
- / **whisky sour** | bourbon + lemon + sugar + egg white (vegan - aquafaba) + angostura | **25**
- / **basil smash** | gin + lemon juice + sugar syrup + basil | **24**
- / **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** bisson grass **7**
- 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** glenkinchie 12yo **36** glenfiddich 12yo **23** scapa skiren **32**
- rum** | doorly's 3yo **14** doorly's 5yo **16** havana 3yo **12** havana 7yo **18** union lemon & leaf **19** kraken **18** plantation pineapple **21** plantation isle of fiji **25** gosling's black seal **18** dictador10 **25**
- 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 **27** martell v.s.o.p. red barrel fine **35**
- 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** midori **15** 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**
- porto** | porto cruz tawny **12** porto cruz fine white **12**
- polish spirits nalewki** | ask for today's choice **19**