

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**
- / **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**
- / **amerykańskie naleśniki** | puszyste naleśniki + masło + syrop klonowy + świeże owoce | **27**

PYSZNE KLASYKI

- / **sezonowa kanapka** | zapytaj obsługi co dzisiaj przygotowaliśmy | **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**
- / masło porcja | **2**
- / świeży imbir | **2**

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 GORAĆE

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**

DODATKI

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

NA IDEALNY POCZĄTEK DNIA

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

/ **passion fruit bellini** | puree z marakui + cava | **19**

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 | **16 / 10**

/ butelkowe 0,5 L | **16**

/ bezalkoholowe 0,5 L | **13**

MENU N°45 - dostępne od 13:00

APERITIF (70 ml)

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

/ **abricot** | abricot + sok z grejfruta + tonik malina - rabarbar | **12**

PO PIERWSZE MNIEJSZE

/ **gazpacho z paloną kukurydzą** | żółte gazpacho + palona kukurydza + żółte pomidorki koktajlowe + orzechy laskowe + chili + kiszona cytryna + olej kolendrowy + kolendra | **25**

/ **azjatyckie ceviche** | krewetki argentyńskie + czosnek + imbir + jalapeno + sos rybny + limonki + szalotka + melon cantaloupe + chips kokosowy + kolendra + bazylija tajska | **38**

/ **salsiccia veneta z papryką padron** | włoska kiełbaska + młode ziemniaki + padron + jus z kurczaka + mleko + olej majerankowy + natka pietruszki + szczypiorek + pieczywo | **37**

/ **tatar z pomidorów i twarogu** | pomidory + wędzony twaróg kompresowany w czerwonym winie + kasza bulgur + suszone pomidory + szalotka + rzodkiewka + malina + trybula | **35**

PO DRUGIE WIĘKSZE

/ **panzanella z burratą** | burrata + selekcja świeżych pomidorów + ogórek gruntowy + czerwona cebula + chleb włoski z DiBakery + bazylija + balsamico + olej bazyliowy | **39**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: **austria** | kamptal DAC 2020 / rabl / grüner veltliner | **20**

/ **paccheri alla norma** | świeży makaron + sos z palonych pomidorów + bakłażan + pomidorki koktajlowe + grana padano + owcza ricotta + olej miętowy + bazylija | **45**

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

/ **psstrąg w stylu południowo-amerykańskim** | filet z psstrąga tęczowego + sos paprykowy + glazura chipotle - brzoskwinia + palona kukurydza + fasola + brzoskwinia paraquai + jalapeno + kolendra + limonka | **49**

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

/ **kaczka z figą i gorgonzolą** | noga z kaczki confit + glazura śliwkowa z sosem rustido + palony bakłażan + grillowana brzoskwinia + figa + gorgonzola + czerwona porzeczka + melisa | **57**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: **hiszpania** | katalonia 2021 / luna / bobal + garnacha | **18**

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **pistacja + morela** | mus z praliny pistacjowej + sorbet z pieczonych moreli + chutney brzoskwiniowo-morelowy + namelaka z oliwy + waniliowe pate sable + pistacje | **29**

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

/ **bazylija + brzoskwinia** | sernik z białą czekoladą i skórką cytrynową + lody jogurtowo - bazyliowe + galarełka brzoskwiniowa + kruszonka z mąki, pestek dyni i tonki + krem z limonki + werbena cytrynowa | **29**

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

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** | rostbef wołowy sous-vide + cesarski dressing + rukola + pół suszone pomidory + orzeszki pinii + chips grana padano + oliwa truflowa + pieczywo | **38**

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

/ **ser kozi na chalcie** | chałka z DiBakery + opalany ser kozi pleśniowy + cukinia + rukola + mięta + owoce sezonowe + melasa z granatu + pistacje + olej rzepakowy | **28**

/ **babaghanoush** | palony bakłażan + labneh cytrynowy + owoce sezonowe + mięta + kolendra + pieczywo z DiBakery | **27**

/ **papryka** | palona papryka + oregano + bazyliia + natka pietruszki + oliwki + pieczywo | **25**

/ **cukinia** | smażona cukinia z brzoskwinią + ricotta + orzechy laskowe + mięta + olej bazyliowy | **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

/ **marakuja** | puree marakuja + sok z pomarańczy + syrop waniliowy + sok z limonki + soda | **20**

/ **brzoskwinia** | brzoskwinia + sok z pomarańczy + cytryna + syrop i tonik czarny bez | **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**

babycino **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**

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

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

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

RÓŻOWE

hiszpania | katalonia 2021 / luna / bobal + garnacha | **100 / 18**

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 | **16 / 10**

/ butelkowe 0,5 L | **16**

/ bezalkoholowe 0,5 L | **13**

DI SPRITZERY | 27

/ **ananas** | rum inf. kokosem + amaretto + syrop palone masło&szalwia + limonka + prosecco
/ **truskawka** | gin pepper + puree truskawkowe + rumianek + cytryna + rose + soda
/ **aperol** | aperol + prosecco + soda + pomarańcza
/ **hugo** | st.germain + limonka + syrop czarny bez + mięta + prosecco + soda

DI KOKTAJLE

brzoskwinia | ostoya infuzowana figą + campari + martini bianco + puree brzoskwiowe + sok z cytryny + angostura | **28**
/ **pieprz i marakuja** | pisco + cointreau + marakuja + żółte pomidory + pieprz syczański | **29**
/ **rooibos** | bourbon inf. rooibos + likier morelowy + suze + cytryna + syrop waniliowy + angostura + białko (vegan - aquafaba) | **29**
/ **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
whisky | jameson **13** jameson caskmates **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** bouard 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**

/ 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

/ seasonal sandwich | ask our staff for todays' choice | **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**

/ 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 / 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**
caffé 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**
/ **passion fruit bellini** | passion fruit puree + cava | **19**
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 | **16 / 10**

/ bottled 0,5 L | **16**

/ non-alko 0,5 L | **13**

MENU N°45 - served from 1 pm

APERITIF (70 ml)

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

/ **abricot** | abricot + grapefruit juice + raspberry and rhubarb tonic | **12**

SMALLER

/ **burned corn gazpacho** | yellow gazpacho + burned corn + yellow cherry tomatoes + hazelnuts + chili + preserved lemon + coriander oil + coriander | **25**

/ **asian ceviche** | argentinian shrimps + garlic + ginger + jalapeno + fish sauce + lime juice + shallots + cantaloupe melon + coconut chips + coriander + thai basil | **38**

/ **salsiccia veneta with padron peppers** | italian sausage + new potatoes + padron peppers + chicken jus + milk + marjoram oil + parsley + chives + DiBakery bread | **37**

/ **tomatoes and cottage cheese tartare** | tomatoes + smoked cottage cheese compressed in red wine + bulgur + sun dried tomatoes + shallots + radish + raspberries + chervil | **35**

BIGGER

/ **panzanella with burrata** | burrata + heirloom tomatoes + cucumber + red onion + italian bread from DiBakery + basil + balsamico + basil oil | **39**

we highly recommend with a glass of: **austria** | kauptal DAC 2020 / rabl / grüner veltliner | **20**

/ **paccheri alla norma** | fresh paccheri pasta + roasted tomatoes sauce + aubergine + cherry tomatoes + grana padano + sheep ricotta + mint oil + basil | **45**

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

/ **southern style trout** | rainbow trout fillet + chipotle-peach glaze + red pepper sauce + browned corn + beans + paraquiao peach + jalapeno + coriander + lime | **49**

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

/ **duck with fig and gorgonzola** | duck leg confit + rustido plum glaze + burned aubergine + grilled peach + fig + gorgonzola + red currant + lemon balm | **57**

we highly recommend with a glass of: **spain** | catalonia 2021 / luna / bobal + garnacha | **18**

SWEET

/ **pistachio + apricot** | pistachio praline mousse + roasted apricot sorbet + apricot & peach chutney + olive oil namelaka + vanilla pate sable + pistachios | **29**

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

/ **basil + peach** | white chocolate and lemon zest cheesecake + yoghurt & basil ice cream + peach jelly + pumpkin seeds and tonka crumble + lime cream + lemon verbena | **29**

we highly recommend with a glass of: **spain** | 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 on challah** | challah + browned goat cheese + zucchini + rocket salad + mint + seasonal fruits + pomegranate melasa + pistachios + rapeseed oil | **28**

/ **babaghanoush** | burned aubergine + lemon labneh + seasonal fruits + mint + cilantro | **27**

/ **peppers** | burned red peppers + oregano + basil + parsley + olives + DiBakery bread | **25**

/ **zucchini** | fried zucchini with peach + ricotta + hazel nuts + mint + basil oil + DiBakery 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

/ **passion fruit** | passion fruit puree + orange juice + vanilla syrup + lime juice + soda | **20**

/ **peach** | peach + orange juice + lime + lemon + elderberry syrup and 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**

café 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**

ROSE

spain | catalonia 2021 / luna / bobal + garnacha | **100 / 18**

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

hispania | 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 | **16 / 10**

/ bottled 0,5 L | **16**

/ non-alko 0,5 L | **13**

DI SPRITZERS | 27

- / **pineapple** | coconut inf. rum + amaretto + browned butter and sage syrup + lime + prosecco
- / **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

- / **peach** | fig inf. ostoya + campari + martini bianco + peach puree + lemon + angostura | **28**
- / **pepper passion fruit** | pisco + cointreau + passion fruit + tomatoes + sichuan pepper | **29**
- / **rooibos** | rooibos inf. bourbon + apricot liquor + suze + lemon + vanilla syrup + angostura + egg white (vegan - aquafaba) | **29**
- / **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 caskmates **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** 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** boudard 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**