

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**
- / **humus z warzywami** | domowy humus + pieczone warzywa korzeniowe + przyprawy + orzechy laskowe + piklowana czerwca cebula + mięta + pieczywo | **27**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka poche + chałka + grillowany boczek + rukola + beurre blanc | **27**
- / **omlet z wenetą** | 2 jajka + salsicia weneta + brie + orzechy laskowe + mix sałat + domowe pieczywo | **25**
- / **bliny** | bliny pszenno - gryczane + cytrusowy gravlax z łososia + kwaśna śmietana + kawior | **29**
- / **kanapka ze śledziem** | chleb żytni + jajko + śledź matjas + śmietana + majonez + jabłko + chrzan + cebula + czerwona cebula + koperek | **23**

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**
- / **hiszpańskie** | hiszpański omlet + śmietana + ciabatta z wtartym pomidorem | **25**
- / **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

- / **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 + jabłka z cynamonem + kardamon + kurkuma + mięta + żurawina | **18**
- / **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**
- / oliwa z oliwek 15 ml | **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 / wiśniowa | **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 GORAĆCE

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°46 - dostępne od 13:00

APERITIF (70 ml)

/ **fiolatek** | likier fiołkowy + sok z cytryny + tonik czarny bez + ogórek | **13**

/ **jaśmin** | likier jaśminowy + tonik + rozmaryn + różowy pieprz | **13**

PO PIERWSZE MNIEJSZE

/ **krem grzybowy** | bulion grzybowy + pieczone boczniki + suszone borowiki + pieczarki + ziemniaki + palone masło grzybowe + rozmaryn + oliwa truflowa + natka pietruszki | **25**

/ **gruszka z serem brie** | gruszki sous vide + śliwkowy chutney + piana z sera brie + radicchio + orzechy laskowe + melisa + grillowana bagietka | **33**

/ **mule z chrzanem** | świeże mule + chrzan + szalotka + białe wino + śmietanka + koperek + grillowane pieczywo | **35**

/ **gęsie żółtki z jabłkiem** | gęsie żółtki confit + puree z jabłek z miso + bocznik mikołajkowy + jabłko kompresowane w prosecco + piklowana gorczyca + olej majerankowy | **35**

PO DRUGIE WIĘKSZE

/ **dahl z pieczoną dynią** | dahl z czarnej soczewicy + pieczona dynia piżmowa + labneh + granat + mleczko kokosowe + kolendra + mięta | **43**

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

/ **risotto z krewetkami** | ryż carnaroli + bulion krewetkowy + krewetki argentyńskie + masło bisque + mascarpone + rokitnik + olej rzepakowy + puder z buraka + szczypiorek + tymianek cytrynowy | **49**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: **polska** | dolny śląsk 2019 / l'opera / sol sol | **25**

/ **dorsz z chorizo i brukselką** | polędwica z dorsza + crust z chorizo i grana padano + puree z selera z nutą siana + smażona brukselka + granat + koperek + olej rzepakowy | **58**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: **polska** | ziemia lubuska 2020 / saint vincent / riesling | **22**

/ **policzki wieprzowe z fasolą** | duszone policzki wieprzowe + biała fasola w sosie maślanym + brokuły z patelni + chrupiący boczek + olej pietruszkowo-lubczykowy + natka pietruszki | **47**

spróbuj z kieliszkiem: **portugalia** | lizbona 2019 / q.s.s.rare / touriga nacional + c. sauvignon + syrah | **20**

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **czekolada + rozmaryn** | fondant czekoladowy z płynnym sercem rozmarynowym + lody z oleju dyniowego + śliwki duszone w orzechówce i trawie żubrowej + sos waniliowy + crumble z czarnego kakao | **29**

/ **orzechy + pigwa** | mus z palonej czekolady i orzecha laskowego + biszkopt z orzecha włoskiego + żel z pigwowca + lody z pieczonego mleka + krem kawowy + gruszka w syropie z pigwowca z earl grey | **29**

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** | rostbef wołowy sous-vide + cesarski dressing + rukola + piklowana gorczyca + picada z migdałów i słonecznika + chrzan + pieczywo | **38**

/ **salsiccia veneta** | salsiccia veneta + ziemniaki + brokuły + mleko + masło + demi glace + szczypiorek + natka pietruszki + olej majerankowy | **35**

/ **ser kozi z pomarańczą** | kozi ser + filety z pomarańczy + buraki w balsamico + endywia + radicchio + orzechy włoskie | **28**

/ **curry tofu** | tofu w green curry + prażone fistaszki + sos orzeszkowy + chilli + kolendra | **24**

/ **pasta z batata** | batat + labneh + kalafior + granat + sumak + orzechy laskowe + zioła | **27**

/ **brukselka** | smażona brukselka + sok z kiszzonej kapusty + fistaszki + biały sezam + olej sezamowy + świeże jalapeno + kolendra + mięta | **26**

HERBATY ROZGRZEWAJĄCE

/ **rooibos** | herbata rooibos + pomarańcza + cytryna + goździki + miód | **19**

/ **owocowa** | herbata owocowa + wiśnia + cytryna + goździki + anyż + konfitura wiśniowa | **19**

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

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

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

/ **wiśnia z chili** | wiśnia + chili + sok z cytryny + syrop z dzikiej róży + tonik malina - rabarbar | **20**

DOMOWE LEMONIADY

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

ŚWIEŻE SOKI

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

NAPOJE ZIMNE

/ **woda stołowa filtrowana** | z mięta 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**

DODATKI

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

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 | **120 / 21**

polska | ziemia lubuska 2020 / saint vincent / riesling | **125 / 22**

polska | dolny śląsk 2019 / l'opera / sol sol | **145 / 25**

francja | dolina loary 2020 / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | **120 / 22**

francja | langwedocja 2020 / marius / vermentino | **100**

włochy | kampania 2020 | feudi di san gregorio | coda di volpe + falanghina | **150**

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

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

POMARAŃCZOWE

gruzja | kachetia 2018 / kakhuri qvevri / rkatsiteli + mtsvabe | **145 / 25**

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

CZERWONE

portugalia | lizbona 2019 / q.s.s.rare / touriga nacional + cab. sauvignon + syrah | **110 / 20**

francja | dolina rodanu / domaine du trapadis / grenache | **130 / 23**

polska | dolny śląsk 2019 / adoria / pinot noir | **150 / 26**

argentyzna | mendoza 2018 / atlas del planta / malbec | **140**

włochy | puglia 2020 / il pumo / primitivo | **100**

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 | **17**

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

DI KOKTAJLE

/ **wiśnia z chili** | cherry gin + nalewka wiśniowa + likier morelowy + wiśnia + cytryna + syrop z róży + woda różana + płatki chili + prosecco rose | **30**

/ **pieprz i marakuja** | pisco + cointreau + marakuja + żółte pomidory + pieprz syczański | **29**

/ **lawenda** | gin inf. lawendą + klitoria + st.germain + nalewka sliwkowa + cytryna + syrop lawendowo - sliwkowy + białko + bitter sliwkowy | **32**

/ **pigwa** | jameson inf. earl grey + likier earl grey + nalewka pigwowa + sok z pigwy + syrop pomarańczowy + cytryna + angostura pomarańczowa | **28**

/ **pszczeli pyłek** | burbon + whisky torf + sok z cytryny + kordiał pszczeli pył + syrop cukrowy | **28**

KOKTAJLE KLASYKI

/ **aperol** | aperol + prosecco + soda + pomarańcza | **29**

/ **hugo** | st.germain + limonka + syrop czarny bez + mięta + prosecco + soda | **28**

/ **pomstar martini** | wódka + marakuja + limonka + syrop waniliowy + prosecco | **29**

/ **whisky sour** | bourbon + cytryna + cukier + białko + angostura | **25**

/ **amaretto sour** | bourbon + amaretto + cytryna + cukier + białko + angostura | **29**

/ **negroni** | gin + campari + martini rosso + pomarańcza | **26**

/ **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**

burbon | wild turkey 81 **15** wild turkey 101 **18** wild turkey 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** kraken **18** dictador 10 **25** union lemon & leaf **19** plantation original dark **15** 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 **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** 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** midori **15** malibu **11** suze **12** chartreuse **26** galliano **16** pekoe jaśmin **19** pekoe earl grey **19** st. germain **25**

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

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**

/ **humus with roasted veggies!** | humus + roasted root veggies + baharat spices + hazelnuts + pickled red onions + mint + bread | **27**

/ **eggs on toast** | 2 poached eggs + grilled challah + grilled bacon + rocket salad + beurre blanc | **27**

/ **veneta omelette** | 2 eggs + salsicia veneta + brie + hazelnuts + mix greens + bread | **25**

/ **blini** | wheat and buckwheat blini + lemon gravlax + sour cream + caviar | **29**

/ **herring on rye bread** | rye bread + egg + matjas herring + cream + mayo + apple + horseradish + red onion + dill | **23**

BREAKFAST / from here and there

/ **caesar** | 2 eggs in glass + cottage cheese with herbs + black forrest ham + seasonal veggies + kaiser roll + butter + maldon salt | **27**

/ **croque madame** | fried egg + italian prosciutto cotto + cheddar + bechamel sauce + wheat bread + mixed greens with house dressing | **26**

/ **spanish** | spanish omelette + cream + tomato-rubbed ciabatta | **25**

/ **polish** | cottage cheese + fresh herbs + lettuce + fresh veggies + bread | **23**

/ **moroccan with eggs** | 2 eggs + hummus + avocado + mint + zaatar + 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 on butter + chives + bread | **16**

/ **waffles with fruits** | 2 waffles + fresh fruits + mint + fruit coulis + orange zest | **19**

/ **autumn oatmeal** | oats + milk + apples + cinnamon + cardamom + turmeric + mint + cranberries | **18**

/ **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 / cherry | **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**
- / **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°46 - served from 1 pm

APERITIF (70 ml)

/ **violet** | violet liqueur + lemon juice + elderflower tonic + cucumber | **13**

/ **abricot** | abricot + grapefruit juice + raspberry and rhubarb tonic | **13**

SMALLER

/ **cream of mushrooms** | veggie broth + roasted oyster mushrooms + dried boletus + champignons + potatoes + browned boletus butter + rosemary + truffle oil + parsley | **25**

/ **pear with brie cheese** | pears sous vide + plum chutney + brie cheese foam + radicchio + hazelnuts + lemon balm + grilled baguete | **33**

/ **mules with horseradish** | fresh mules + horseradish + shallots + white wine + cream + dill + grilled bread | **35**

/ **goose gizzards with apple** | goose gizzards confit + apple and miso puree + king trumpet mushroom prosecco compressed apple + pickled mustard seeds + marjoram oil | **35**

BIGGER

/ **dahl with roasted butternut squash** | black lentils dahl + roasted butternut squash + labneh + pomegranate + coconut milk + coriander + mint | **43**

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

/ **risotto with prawns** | carnaroli rice + prawns broth + argentinian prawns + bisque butter + mascarpone + sea buckthorn + rapeseed oil + beetroot powder + chives + lemon thyme | **49**

we recommend with a glass of: **poland** | lower silesia 2019 / l'opera / sol sol | **25**

/ **cod with chorizo and brussel sprouts** | cod loin + chorizo and grana padano crust + celeriac and hay puree + fried brussel sprouts + pomegranate + dill + rapeseed oil | **58**

we recommend with a glass of: **poland** | lubusz land 2020 / saint vincent / riesling | **22**

/ **pork cheeks with beans** | braised pork cheeks + pearl beans in butter sauce + pan fried broccoli + crispy bacon + parsley-lovage oil + parsley | **47**

we recommend with : **portugal** | lisbon 2019 / q.s.s.rare / touriga nacional + cab. sauvignon + syrah | **20**

SWEET

/ **chocolate + rosemary** | chocolate lava cake with rosemary heart + pumpkin oil ice cream + hazenut vodka and bidon grass soaked plums + vanilla sauce + black cocoa crumble | **29**

/ **hazelnuts and quince** | roasted chocolate and hazelnuts mousse + walnut sponge cake + quince gel + roasted milk ice cream + coffee cream + plum in quince and earl grey syrup | **29**

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**

/ **caesar style roast beef** | roast beef s-v + caesar dressing + rocket salad + pickled mustard seeds + almond and sunflower seeds picada + horseradish bread | **38**

/ **salsiccia veneta** | italian sausage + potatoes + broccoli + milk + butter + demi glace + chives + parsley + marjoram oil | **35**

/ **goat cheese with orange** | goat cheese + orange fillet + balsamico beetroots + endive + radicchio + walnuts | **28**

/ **curry tofu** | tofu in green curry + roasted peanuts + peanut sauce + chilli + cilantro | **24**

/ **sweet potato paste** | sweet potato + labneh + cauliflower + pomegranate + sumac + hazelnuts + fresh herbs | **27**

/ **brussel sprouts** | fried brussel sprouts + sourkraut juice + peanuts + white sesame + sesame oil + fresh jalapeno + cilantro + mint | **26**

WARMING TEA

/ **rooibos** | rooibos tea + orange + lemon + cloves + honey | **19**

/ **fruit** | fruit tea + cherries + lemon + cloves + anise + cherry jam | **19**

/ **ginger infusion** | ginger + lemon + mint + honey | **18**

ALCOHOL FREE COCKTAILS

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

/ **chilli cherry** | cherry + chili + lemon juice + rosehip syrup + raspberry-rhubarb tonic | **20**

HOMEMADE LEMONADES

classic / orange / grapefruit / ginger / cherry | **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 | **120 / 21**

poland | lubusz land 2020 / saint vincent / riesling | **125 / 22**

poland | lower silesia 2019 / l'opera / sol sol | **145 / 25**

france | loire valley 2020 / domaine de la villaudiere / sauvignon blanc | **120 / 22**

france | languedoc 2020 / marius / vermentino | **100**

italy | kampania 2020 | feudi di san gregorio | coda di volpe + falanghina | **150**

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 | **145 / 25**

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

RED

portugal | lizbona 2019 / q.s.s.rare / touriga nacional + cab. sauvignon + syrah | **110 / 20**

france | rodan valley / domaine du trapadis / grenache | **130 / 23**

poland | lowersilesia 2019 / adoria / pinot noir | **150 / 26**

argentina | mendoza 2018 / atlas del planta / malbec | **140**

italy | puglia 2020 / il pumo / primitivo | **100**

italy | tuscanly 2017 / la pievanella chianti / 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 | **16 / 10**

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

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

DI COCKTAILS

- / **cherry chilli** | cherry gin + cherry liqueur + apricot liqueur + cherry lemon + rosehip syrup + rose water + chilli flakes + prosecco rose | **30**
- / **pepper passion** | pisco + cointreau + passion fruit + yellow tomatoes + sichuan pepper | **29**
- / **lavender** | lavender infused gin + butterfly pea tea + st.germain + plum liqueur + lemon + plum and lavender + syrup + egg white + plum bitters | **32**
- / **quince** | earl grey infused jameson + earl grey liqueur + quince liqueur + quince juice + orange syrup pomarańczowy + lemon + orange bitters | **28**
- / **bee pollen** | burbon + whisky torf + lemon juice + bee pollen cordial + sugar syrup | **28**

CLASSIC COCKTAILS

- / **aperol** | aperol + prosecco + soda + orange | **29**
- / **hugo** | st. germain + lime + elderflower syrup + mint + prosecco + soda | **28**
- / **pomstar martini** | vodka + passion fruit + lime + vanilla syrup + prosecco | **29**
- / **whisky sour** | bourbon + lemon + sugar + egg white (vegan - aquafaba) + angostura | **25**
- / **amaretto sour** | bourbon + amaretto + cytryna + cukier + białko + angostura | **29**
- / **negroni** | gin + campari + martini rosso + pomarańcza | **26**
- / **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**
- burbon** | 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** 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**
- liqueur** | 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 jaśmin **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**