

dinette
BISTRO / BAR



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

Każde pieczywo, które Wam podajemy, jest efektem ręcznej pracy zespołu naszej piekarni Di Bakery na ulicy Damrota.

Jeśli Ci posmakowało, możesz je kupić na wynos w każdym naszym lokalu, lub zamówić online na shop.dinette.pl

DI SPECIALS

- / **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + gofry + boczek + syrop klonowy | **29**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka poche + chałka + grillowany boczek + rukola + beurre blanc | **32**
- / **frittata ze szpinakiem i cukinią** | 2 jajka + szpinak + cukinia + pecorino romano + świeże zioła + winegret + focaccia | **27**
- / **bliny ze śledziem** | bliny pszenno - gryczane + śledź matias + kwaśna śmietana + czerwona cebula + szczypiorek + koperek + chrzan | **28**
- / **burger z boczkiem** | domowa bułka maślana + omlet ze szczypiorkiem + cheddar + boczek + sałata rzymska + majonez limonkowy | **29**

ŚNIADANIA / z daleka i bliska

- / **cesarskie** | 2 jajka po wiedeńsku + szynka szwarcwaldzka + twarożek z ziołami + sezonowe warzywa + masło + sól maldon + pieczywo | **31**
- / **tureckie** | jogurt z czosnkiem z koperkiem + 2 jajka poche + masło chilli + zioła + ciabatta | **27**
- / **croque madame** | jajko sadzone + włoska szynka prosciutto cotto + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałata z domowym dressingiem | **29**
- / **twarożek z jajkiem** | twaróg wędzony + 1 jajko poche + palone masło + rzodkiewka + ogórek + czerwona cebula + koperek + szczypiorek + pieczywo | **25**
- / **marokańskie z jajkiem** | 2 jajka poche + pieczywo + humus + mięta + awokado + zatar | **29**
- / **english breakfast** | jajka sadzone + fasolka + boczek + frankfurterki + kaszanka + pomidor + pieczarki + pieczywo + masło | **34**
- / **francuskie tosty** | domowa chałka w mleku i jajku + sezonowe owoce + owocowe coulis + skórka z cytrusów + syrop klonowy + mięta + cukier puder | **27**

PYSZNE KLASYKI

- / **jajecznica na maśle** | jajecznica na maśle z 3 jaj + szczypiorek + pieczywo | **17**
- / **gofry z owocami** | gofry + owoce + mięta + owocowe coulis + zest z pomarańczy | **24**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + owoce + owocowe coulis + orzechowa kruszonka | **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 | **6**
- / jajko extra | z wolnego wybiegu, gotowane na życzenie | **3**
- / porcja grillowanego boczku lub dwie grillowane frankfurterki | **8**
- / awokado porcja | **6**
- / syrop klonowy porcja | **8**
- / porcja owoców lub warzyw | **5**
- / porcja twarożku lub humusu | **6**
- / koszyk domowego pieczywa | **5**
- / domowa konfitura + masło | **8**
- / masło porcja | **2**
- / świeży imbir | **2**
- / olej rzepakowy 15 ml | **4**

NAPOJE ZIMNE

- / **woda stołowa filtrowana** | z miętą i cytryną / karafka 0,5L + jedno dopełnienie | **6**
- / **woda mineralna** | gazowana / niegazowana 0,33 L **7** / 0,7 L **13**
- / **coca-cola / coca-cola zero / tonik / sprite** | 0,25 L | **9**
- / **tonik fever** | ginger beer / czarny bez | 0,2 L | **14**

KAWY NA ZIMNO

- / **espresso tonik klasyczny** | tonik + espresso doppio + pomarańcza | **20**
- / **espresso tonik czarny bez** | tonik czarny bez + espresso doppio + cytryna | **20**
- / **orange freshpresso** | espresso doppio + sok z pomarańczy | **20**

DOMOWE LEMONIADY

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

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

KAWA

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/14** | biała **15** | flat white **17** | cappuccino **15/17**
caffé latte **15/17** | americano **15** | frappe **16** | espresso tonik **18** | kawa zbożowa **10/13**
babyccino **5** | kawa bezkofeinowa **16/18**

DODATKI

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

NA IDEALNY POCZĄTEK DNIA

- / **mimoza** | prosecco + sok pomarańczowy | **20**
- / **passion fruit bellini** | puree z marakui + cava | **20**
- włochy** | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **95 / 20**
- hiszpania** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **95 / 20**

PIWO z lokalnych browarów - zapytaj o dzisiejszy wybór

- / lane 0,5 / 0,3 | **21 / 14**
- / butelkowe 0,5 L | **21**
- / bezalkoholowe 0,5 L | **16**

MENU N°49 - dostępne od 13:00

APERITIF (70 ml)

/ **limoncello** | limoncello + prosecco + soda + cytryna | **15**

/ **czarny bez** | st. germain + limonka + tonik czarny bez + mięta + ogórek | **15**

PO PIERWSZE MNIEJSZE

/ **krem z selera** | seler + bulion grzybowy + kwaśna śmietana + seler naciowy + kalarepa + szczypiorek + oliwa truflowa | **27**

/ **orzotto z zielonym pesto** | pęczotto + zielone pesto z rukoli i roszponki + kremowa gorgonzola + orzechy włoskie + ocet balsamiczny + koperek | **29**

/ **makrela** | filet ze świeżej makreli + azjatycki coleslaw + salsa z mango + jalapeno + kolendra + dressing marakuja | **33**

/ **ozór z ziemniaczanym puree** | ozór wołowy + cytrynowe puree ziemniaczane + por sous vide + wołowy demi-glace + orzechy laskowe + ziarno kakaowca | **37**

PO DRUGIE WIĘKSZE

/ **pietruszka z migdałami** | pieczony korzeń pietruszki + cytrusowy wędzony twarożek + kawior z nori + orzechy nerkowca + migdały + olej szczypiorkowy + natka pietruszki + chałka | **39**

spróbuj z kieliszkiem: **grecja** | peloponez 2022 / gaia wines / ritinitis noblis / roditis + redsini | **28**

/ **udon z tofu** | makaron udon + tofu + szalotka + pak choi + groszek cukrowy + sos hoisin + papryka gochugaru + szczypior + olej sezamowy | **45**

spróbuj z kieliszkiem: **francja** | dolina rodanu 2020 / domaine les passages / spigaou / viognier | **29**

/ **psstrąg tęczowy** | filet z psstrąga tęczowego + dziki brokuł + palona kasza gryczana + czosnek + chilli + natka pietruszki + sos beurre blanc z prosecco | **55**

spróbuj z kieliszkiem: **słowenia** | vipavska dolina zgp 2020 / pinela + zelen + malvasia + rebula | **29**

/ **boczek z babką** | długo duszony (15h) boczek wieprzowy + babka ziemniaczana + remoulade z selera + sos z barszczu białego + chrzan + piklowana gorczyca + olej majerankowy | **59**

polecamy z piwem z browaru Cześć Brań lub **q.s.s.rare** | touriga nacional + cabernet sauvignon + syrah | **23**

PO TRZECIE SŁODKIE

/ **ananas + krwista pomarańcza** | ciastko z herbatą matcha + krem limonkowo - cytrynowy + ananas gotowany w rumie i palonym maśle + sorbet z krwistych pomarańczy + beza z kwiatów hibiskusa + piana cytrynowo - ananasowa + mikro zioła + kwiaty jadalne | **35**

/ **czekolada + makadamia** | mus z palonej czekolady + lody z pieczonych croissantów + karmelizowane banany + trufa z mango i mlecznej czekolady + ptasie mleczko z orzechów macadamia + dulce de leche + chrupiąca czekolada | **35**

DANIE DLA DZIECKA

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

TALERZYKI BAROWE

- / **świeże ostrygi** + mignonette | dostępne pt - ndz 1 szt / 3 szt / 5 szt / 7 szt | **15 / 39 / 65 / 95**
- / **śledzik** | małpas + piklowana czerwona cebula + jabłko z gorczycą + chrzan + koperek + maślanka chrzanowa + olej koperkowy + domowa chałka | **35**
- / **kaszanka** | domowa kaszanka + jajko w koszulce + jabłko + olej majerankowy + gorczyca + szczypiorek + domowe pieczywo | **31**
- / **rostbef** | rostbef wołowy sous-vide + sos z fermentowanych warzyw + kalarepa + marchew + pędy groszku + grillowane pieczywo | **39**
- / **pulpety z białej kielbasy** | biała kielbasa + sos gribiche + świeży chrzan + zioła + pieczywo | **39**
- / **smażone gnocchi** | smażone domowe gnocchi + por w kremowym sosie z serem camembert + piklowana cebula + por sous vide + koperek | **33**
- / **tempeh** | tempeh + kozi ser + konfitura z pigwy + sałata fryzajska + cykorcia + grejfrut + mięta + dressing z pigwowca + pieczywo | **31**
- / **curry tofu** | tofu w green curry + prażone fistaszki + sos fistaszkowy + chilli + kolendra | **27**
- / **opalone marchewki** | młode marchewki + cytrusowy wędzony twarożek + prażone migdały + olej chilli + zioła + pieczywo | **29**

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

- / **zielona herbata** | puree gruszkowe + zielona herbata + cytryna + tonik czarny bez | **22**
- / **ogórek** | ogórek + cytryna + syrop z czarnego bzu + mięta + soda | **19**
- / **mrożona herbata rooibos** | rooibos + cytryna + syrop cukrowy + pomarańcza | **19**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / pomarańczowa / grejfrutowa / imbirowa | **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 **7** / 0,7 L **13**
- / **coca-cola / coca-cola zero / tonik / sprite** | 0,25 L | **9**
- / **tonik fever** | ginger beer / czarny bez | 0,2 L | **14**

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **15**

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

KAWA

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/14** | biała **15** | flat white **17** | cappuccino **15/17**
caffé latte **15/17** | americano **15** | frappe **16** | espresso tonik **20** | kawa zbożowa **10/13**
babyccino **5** | kawa bezkofeinowa **16/18**
konfitura / miód / mleko **2** / mleko sojowe / owsiane / migdałowe **3**

WINO butelka 0,75L / kieliszek 125 ml / **N** - naturalne

MUSUJĄCE

N | **francja** | owernia 2020 / palhas rose / gamay + syrah | **160 / 32**

włochy | montelliana / prosecco spumante / extra dry / glera | **110 / 22**

hiszpania | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **110 / 22**

N | **włochy** | emilia romania 2020 / saccomani / DOC frizzante / barbera + Croatina | **160 / 32**

francja | lanson / champagne / pinot noir + pinot meunier + chardonnay | **450**

BIAŁE

N | **francja** | dolina rodanu 2020 / domaine les passages / spigaou / viognier | **160 / 29**

N | **grecja** | peloponez 2022 / gaia wines / ritinitis noblis / roditis + redsini | **150 / 28**

polska | dolny śląsk 2022 / l'opera / sol sol | **150 / 27**

włochy | puglia 2022 / cantino de falco caolino / fiano | **140 / 26**

hiszpania | rueda 2021 / bodega estancia piedra / verdejo | **135 / 24**

nowa zelandia | marlborough 2021 / mount vernon / sauvignon blanc | **150 / 27**

włochy | kampania 2020 / feudi di san gregorio / coda di volpe + falanghina | **140**

POMARAŃCZOWE

gruzja | kachetia 2018 / kakhuri qvevri / rkatsiteli + mtsvabe | **160 / 29**

słowenia | vipavska dolina zgp 2020 / pinela + zelen + malvasia + rebula | **160 / 29**

RÓŻOWE

N | **włochy** | abruzja 2021 / estroversa / rosato / montepulciano | **160 / 29**

N | **francja** | owernia 2020 / palhas rose / gamay + syrah | **160 / 32**

CZERWONE

N | **francja** | langwedocja-roussillon 2021 / juju / syrah + carignan + cinsault | **160 / 29**

portugalia | lizbona 2020 / q.s.s.rare / touriga nacional + cabernet sauvignon + syrah | **125 / 23**

francja | dolina rodanu 2020 / domaine du trapadis / grenache | **140 / 26**

argentyzna | mendoza 2019 / la flor / malbec | **150**

polska | dolny śląsk 2019 / adoria / pinot noir | **160**

hiszpania | toro 2021 / cantadal joven / tempranillo | **120**

WINO BEZALKOHOLOWE

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

PIWO z lokalnych browarów - zapytaj o dzisiejszy wybór

/ lane 0,5 / 0,3 | **21 / 14**

/ butelkowe 0,5 L | **21**

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

DI KOKTAJLE

/ **zielona herbata** | gin infuzowany zieloną herbatą + st germain + italicus + gruszka + sok z limonki + syrop z zielonej herbaty | **32**

/ **kiwi** | gin infuzowany zieloną herbatą + likier melonowy + chartreuse + sok z cytryny + ogórek + piana kiwi- bazylia | **34**

/ **liczi** | gin infuzowany grejfrutem + cointreau + sok z limonki + syrop liczi + sok z granata + angostura grejfrutowa | **32**

DI SPRITZERY

/ **lillet spritz** | lillet inf. płatkami róży + luxardo maraschino + syrop miód-aloes + sok z grejfruta + sok z cytryny + prosecco + angostura grejfrutowa | **34**

/ **marakuja spritz** | rum ananasowy + baileys + choya + puree marakuja + sok z limonki + syrop klonowy + prosecco | **34**

/ **aperol spritz** | aperol + prosecco + soda + pomarańcza | **32**

/ **hugo** | st.germain + limonka + syrop czarny bez + mięta + prosecco + soda | **32**

KOKTAJLE KLASYKI

/ **pomstar martini** | wódka + marakuja + limonka + syrop waniliowy + prosecco | **33**

/ **whisky sour** | bourbon + cytryna + cukier + biało + angostura | **28**

/ **tommy's margarita** | tequila + limonka + syrop z agawy | **29**

/ **daiquiri** | rum + limonka + syrop cukrowy | **28**

/ **negroni** | gin + campari + martini rosso + pomarańcza | **28**

/ **dark & stormy** | rum + limonka + piwo imbirowe | **28**

ALKOHOL / zapytaj przy barze o nasz wybór alkoholi

wódka | kruk **19** ostoya **12** belvedere **26** żubrówka **9**

bourbon | wild turkey 81 **15** wild turkey 101 **20** wild turkey rye **21** maker's mark **23**

whisky | jameson **14** jameson caksmates **20** chivas regal 12 yo **20** chivas regal mizunara **35** monkey shoulder **23**

whisky single malt | talisker 10yo **27** laphroaig 10yo **38** glenkinchie 12yo **27** glenfiddich 12yo **31** scapa skiren **37**

rum | doorly's 3yo **16** doorly's 5yo **19** havana 3yo **12** havana 7yo **18** kraken **20** dictator 10 **25** union lemon & leaf **21** plantation original dark **15** plantation pineapple **23** plantation isle of fiji **25** pampero | **23**

gin | beefeater **13** bombay sapphire **16** langley's **18** hendrick's **27** tanqueray no.10 **25** mafly con limone **21** roku gin **19** sour cherry gin luxardo **18**

tequila | lunazul silver **17** lunazul reposado **20** espolón blanco **19** espolón reposado **24**

koniak | hennessy vs **30** martell v.s.o.p. red barrel fine **38**

brandy | metaxa 12* **24** metaxa honey **18** boulard calvados **26**

pisco | capel double destilado especial **16**

amaro | montenegro **15** jägermeister **15** cynar **11** ramazzotti **12**

wermut | martini bianco **15** martini rosso **15** martini extra dry **15** martini rubino **12** martini ambarto **12** lillet **12**

likier | aperol **12** campari **14** pimm's **12** cointreau **16** frangelico **15** luxardo maraschino **15** italicus di bergamotto **27** limoncello **13** choya yuzu **17** amaretto **14** kahlua **15** bailey's **11** midori **16** malibu **12** suze **13** chartreuse **39** galliano **19** pekoe earl grey **23** st. germain **27** violet **24**

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

nalewki | zapytaj o dzisiejszy wybór **21**

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

Every breads and pastries that we serve is hand made by our Di Bakery team at Damrota 24 in Wrocław.

If you like our baked goods, you can take them home - all available for purchase in store or online on [shop.dinette.pl](#)

DI SPECIALS

- / **waffles with eggs and bacon** | waffle + 2 fried eggs + bacon + maple syrup | **29**
- / **eggs on toast** | 2 poached eggs + grilled challah + grilled bacon + rocket salad + beurre blanc | **32**
- / **omelette with spinach and zucchini** | 2 eggs + spinach + zucchini + pecorino romano + fresh herbs + vinaigrette + focaccia | **27**
- / **blini with herring** | wheat and buckwheat blini + matias herring + sour cream + red onion + chives + dill + horseradish | **28**
- / **burger with bacon** | burger bun + omelette with chives + cheddar + bacon + romaine lettuce + lime mayo | **29**

BREAKFAST / from here and there

- / **caesar** | 2 eggs in glass + cottage cheese with herbs + black forrest ham + seasonal veggies + butter + maldon salt | **31**
- / **turkish** | yoghurt with garlic and dill + 2 poached eggs + chilli butter + herbs + ciabatta | **27**
- / **croque madame** | fried egg + italian prosciutto cotto + cheddar + bechamel sauce + wheat bread + mixed greens with house dressing | **29**
- / **cottage cheese with egg** | smoked cottage cheese + 1 poached egg + browned butter + raddish + cucumber + red onion + dill + chives + bread | **27**
- / **moroccan with eggs** | 2 eggs + hummus + avocado + mint + zaatar + bread | **29**
- / **english breakfast** | fried eggs + bacon + sausages + beans + black pudding + tomato + mushrooms + bread + butter | **34**
- / **french toast** | hallach soaked in milk and eggs + seasonal fruits + red fruits coulis + lime zest + maple syrup + mint + icing sugar | **27**

DELICIOUS CLASSICS

- / **scrambled eggs with butter** | 3 scrambled eggs on butter + chives + bread | **17**
- / **waffles with fruits** | 2 waffles + fresh fruits + mint + fruit coulis + orange zest | **24**
- / **oatmeal** | oats + milk + fruits + strawberry coulis + walnuts crumble | **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 | **6**
- / extra egg | made the way you like it | **3**
- / slices of grilled bacon or two grilled sausages | **8**
- / avocado portion | **6**
- / maple syrup portion | **8**
- / fresh fruits or veggies portion | **5**
- / portion of cottage cheese or hummus | **6**
- / home made bread | **5**
- / butter portion | **2**
- / fresh ginger | **2**
- / rapeseed oil 15 ml | **4**

SOFT DRINKS

- / **filtered water** | with mint and lemon / carafe 0,5L + one refill | **6**
- / **mineral water** | sparkling / still 0,33 L **7** / 0,7 L **13**
- / **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | 0,25 L | **9**
- / **tonic fever** | ginger beer / elderflower | 0,2 L | **14**

ESPRESSO TONIC

- / **classic** | tonic + espresso doppio + orange | **20**
- / **elderflower** | elderflower tonic + espresso doppio + lemon | **20**
- / **orange freshpresso** | espresso doppio + orange juice | **20**

HOMEMADE LEMONADE

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

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

COFFEE

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/14** | white **15** | flat white **17** | cappuccino **15/17**
caffé latte **15/17** | americano **15** | frappe **16** | espresso tonic **18** | grain coffee **10/13**
babyccino **5** | decaf coffee **16/18**

EXTRAS

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

FOR A PERFECT START OF THE DAY

- / **mimoza** | prosecco + orange juice | **20**
- / **passion fruit bellini** | passion fruit puree + cava | **20**
- italy** | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **110 / 20**
- spain** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **110 / 20**

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

- / draft 0,5 / 0,3 | **21 / 14**
- / bottled 0,5 L | **21**
- / non-alko 0,5 L | **16**

MENU N°49 - served from 1 pm

APERITIF (70 ml)

/ **limoncello** | limoncello + prosecco + soda + lemon | **15**

/ **elderflower** | st. germain + lime + elderflower tonic + mint + cucumber | **15**

SMALLER

/ **cream of celeriac** | celeriac + mushroom broth + sour cream + celery + kohlrabi + chives + truffle oil | **27**

/ **orzotto with gorgonzola** | barley risotto + rocket and lamb's lettuce green pesto + cream of gorgonzola + walnuts + balsamico + dill | **29**

/ **mackerel** | fresh mackerel cream + asian coleslaw + mango salsa + jalapeno + coriander + passion fruit dressing | **33**

/ **beef tongue with potato puree** | beef tongue + lemon zest potato puree + leek sous vide + beef demi-glace + hazelnuts + cocoa | **37**

BIGGER

/ **parsley with almonds** | roasted parsley root + lemon smoked cottage cheese + nori caviar + cashew nuts + almonds + chives oil + parsley greens | **39**

we recommend with a glass of: **greece** | peloponnes 2022 / gaia wines / rittinitis noblis / roditis + redsini | **28**

/ **udon with tofu** | udon noodles + tofu + shallots + pak choi + sugar snap peas + hoisin sauce + gochugaru peppers + chives + sesame oil | **45**

we recommend with a glass of: **france** | rodan valley 2020 / domaine les passages / spigaou / viognier | **29**

/ **rainbow trout** | rainbow trout fillet + wild broccoli + roasted buckwheat+ garlic + chilli + parsley greens + prosecco beurre blanc | **55**

we recommend with a glass of: **slovenia** | vipavska dolina zgp 2020 / pinela + zelen + malvasia + rebula | **29**

/ **pork belly with potato babka** | long braised (15h) pork belly + potato babka + celeriac remoulade + white borscht sauce + horseradish + pickled mustard seeds + marjoram oil | **59**

we recomend with local brewery Cześć Brat beer or **q.s.s.rare** | touriga nacional + cabernet sauvignon + syrah | **23**

SWEET

/ **pineapple + bloody orange** | green matcha cake + lime and lemon cream + pineapple cooked in rum and browned butter + bloody orange sorbet + hibiscus flowers meringue + lemon and pineapple foam + micro herbs + edible flowers | **35**

/ **chocolate + makadamia nuts** | browned chocolate mousse + roasted croissant ice cream + caramelised bananas + mango and mild chocolate truffle + macadamia nuts marshmallow+ dulce de leche + crispy choco | **35**

KIDS MENU

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

BAR PLATES

/ **fresh oysters** + mignonette | available fri-sun 1 pcs / 3 pcs / 5 pcs / 7 pcs | **15 / 39 / 65 / 95**

/ **herring** | matias herring + pickled red onion + apple with pickled mustard seeds + horseradish + dill + horseradish buttermilk + dill oil + home made hallach | **35**

/ **black pudding** | home-made black pudding + poached egg + apple + marjoram oil + mustard seeds + chives + bread | **31**

/ **roast beef** | roast beef sous-vide + fermented veggies sauce + kohlrabi + carrots + pea shoots + grilled bread | **39**

/ **white sausage meat balls** | white sausage + gribiche + horseradish + herbs + bread | **39**

/ **deep fried gnocchi** | home made fried gnocchi + leek in a creamy camembert sauce + pickled onion + leek sous vide + dill | **33**

/ **tempeh** | tempeh + goat cheese + quince chutney + frisée lettuce + chicory + grapefruit + mint + quince dressing + bread | **31**

/ **curry tofu** | tofu in green curry + roasted peanuts + peanut sauce + chilli + cilantro | **27**

/ **charred carrots** | young carrots + lemon smoked cottage cheese + roasted almonds + chilli oil + herbs + bread | **29**

ALCOHOL FREE COCKTAILS

/ **green tea** | pear puree + green tea + lemon + elderflower tonic | **22**

/ **cucumber** | cucumber + lemon + elderflower + mint + soda | **19**

/ **rooibos ice tea** | rooibos + lemon + sugar syrup + orange | **19**

HOMEMADE LEMONADES

classic / orange / grapefruit / ginger | **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 **7** / 0,7 L **13**

/ **coca-cola / coca-cola zero / tonic / sprite** | 0,25 L | **9**

/ **tonic fever** | ginger beer / elderflower | 0,2 L | **14**

TEA leaf, in a 400 ml pot | **15**

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

COFFEE

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/14** | white **15** | flat white **17** | cappuccino **15/17**

café latte **15/17** | americano **15** | frappe **16** | espresso tonik **20** | grain coffee **10/13**

babyccino **5** decaf coffee **16/18**

EXTRAS

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

WINE bottle 0,75L / glass 125 ml / **N** - natural wines

SPARKLING

N | france | overnia 2020 / palhas rose / gamay + syrah | **160 / 32**

italy | montelliana / prosecco spumante / extra dry / glera | **110 / 22**

spain | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **110 / 22**

N | italy | emilia romania 2020 / saccomani / DOC frizzante / barbera + croatina | **160 / 32**

france | lanson / champagne / pinot noir + pinot meunier + chardonnay | **450**

WHITE

N | france | rodan valley 2020 / domaine les passages / spigaou / viognier | **160 / 29**

N | greece | peloponnes 2022 / gaia wines / ritinitis noblis / roditis + redsini | **150 / 28**

poland | lower silesia 2022 / l'opera / sol sol | **150 / 27**

italy | puglia 2022 / cantino de falco caolino / fiano | **140 / 26**

spain | rueda 2021 / bodega estancia piedra / verdejo | **135 / 24**

new zeland | marlborough 2021 / mount vernon / sauvignon blanc | **150 / 27**

italy | kampania 2020 / feudi di san gregorio / coda di volpe + falanghina | **140**

ORANGE

georgia | kachetia 2018 / kakhuri qvevri / rkatsiteli + mtsvabe | **160 / 29**

slovenia | vipavska dolina zgp 2020 / pinela + zelen + malvasia + rebula | **160 / 29**

ROSE

N | italy | abruzzo 2021 / estroversa / rosato / montepulciano | **160 / 29**

N | italy | overnia 2020 / palhas rose / gamay + syrah | **160 / 32**

RED

N | france | languedoc-roussillon 2021 / juju / syrah + carignan + cinsault | **160 / 29**

portugal | lisboa 2020 / q.s.s.rare / touriga nacional + cabernet sauvignon + syrah | **125 / 23**

france | rodan valley 2020 / domaine du trapadis / grenache | **140 / 26**

argentina | mendoza 2019 / la flor / malbec | **150**

poland | lowersilesia 2019 / adoria / pinot noir | **160**

spain | toro 2021 / cantadal joven / tempranillo | **120**

ALCOHOL FREE WINE

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

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

/ draft 0,5 / 0,3 | **21 / 14**

/ bottled 0,5 L | **21**

/ non-alko 0,5 L | **16**

DI COCKTAILS

- / **green tea** | green tea infused gin + st germain + italicus + pear + lime + green tea syrup | **32**
- / **kiwi** | green tea infused gin + melon liqueur + chartreuse + lemon juice + cucumber + kiwi - basil foam | **34**
- / **lichee** | grapefruit infused gin + cointreau + lime juice + lichee syrup + pomegranate syrup + grapefruit angostura | **32**

DI SPRITZERS

- / **lillet spritz** | rosé petals infused lillet + luxardo maraschino + honey-aloe syrup + grapefruit juice + lemon juice + prosecco + grapefruit angostura | **34**
- / **passion fruit spritz** | pineapple rum + baileys + choya + passion fruit puree + lime juice + maple syrup + prosecco | **34**
- / **aperol spritz** | aperol + prosecco + soda + orange | **32**
- / **hugo spritz** | st. germain + lime + elderflower syrup + mint + prosecco + soda | **32**

CLASSIC COCKTAILS

- / **pomstar martini** | vodka + passion fruit + lime + vanilla syrup + prosecco | **33**
- / **whisky sour** | bourbon + lemon + sugar + egg white + angostura | **28**
- / **tommy's margarita** | tequila + lime + agave syrup | **29**
- / **daiquiri** | rum + lime + sugar syrup | **28**
- / **negroni** | gin + campari + martini rosso + orange | **28**
- / **dark & stormy** | rum + lime + ginger beer | **28**

SHOTS / ask at the bar for our choice of spirits

vodka | kruk **19** ostoya **12** belvedere **26** żubrówka **9**

bourbon | wild turkey 81 **15** wild turkey 101 **20** wild turkey rye **21** maker's mark **23**

whisky | jameson **14** jameson caskmates **20** chivas regal 12 yo **20** chivas regal mizunara **35** monkey shoulder **23**

whisky single malt | talisker 10yo **27** laphroaig 10yo **38** glenkinchie 12yo **27** glenfiddich 12yo **31** scapa skiren **37**

rum | doorly's 3yo **16** doorly's 5yo **19** havana 3yo **12** havana 7yo **18** kraken **20** dictador 10 **25** union lemon & leaf **21** plantation original dark **15** plantation pineapple **23** plantation isle of fiji **25** pampero | **23**

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

tequila | lunazul silver **17** lunazul reposado **20** espolón blanco **19** espolón reposado **24**

cognac | hennessy vs **30** martell v.s.o.p. red barrel fine **38**

brandy | metaxa 12* **24** metaxa honey **18** boulard calvados **26**

pisco | capel double destilado especial **16**

amaro | montenegro **15** jägermeister **15** cynar **11** ramazzotti **12**

vermuth | martini bianco **15** martini rosso **15** martini extra dry **15** martini rubino **12** martini ambarto **12** lillet **12**

likier | aperol **12** campari **14** pimm's **12** cointreau **16** frangelico **15** luxardo maraschino **15** italicus di bergamotto **27** limoncello **13** choya yuzu **17** amaretto **14** kahlua **15** bailey's **11** midori **16**

malibu **12** suze **13** chartreuse **39** galliano **19** pekoe earl grey **23** st. germain **27** violet **24**

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

polish spirits nalewki | ask for today's choice **21**