

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 24.

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

DI SPECIALS

- / **szparagi z jajem** | 2 jajka poche + grillowane szparagi + chałka + beurre blanc + bułka tarta + koperek + olej koperkowy | **36**
- / **gofry z jajkiem i boczkem** | 2 jajka sadzone + gofry + boczek + syrop klonowy | **29**
- / **jajka na tostach** | 2 jajka poche + chałka + grillowany boczek + rukola + beurre blanc | **32**
- / **frittata z groszkiem i cukinią** | 2 jajka + cukinia + zielony groszek + mozzarella fior di latte + mięta + pędy groszku + grillowane pieczywo | **27**
- / **bliny ze śledziem** | bliny pszenno - gryczane + śledź matias + kwaśna śmietana + czerwona cebula + szczypiorek + koperek + chrzan | **28**
- / **bułka z mortadela** | domowa bułka maślana + ricotta truflowa + mortadela + rukola + ogórek gruntowy + dressing balsamiczny | **29**

ŚNIADANIA / z daleka i bliska

- / **cesarskie** | 2 jajka po wiedeńsku + szynka szwarcwaldzka + twarożek z ziołami + sezonowe warzywa + masło + sól maldon + pieczywo | **33**
- / **tureckie** | jogurt z czosnkiem i 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**
- / **francuskie tosty** | domowa chałka w mleku i jajku + sezonowe owoce + owocowe coulis + skórka z cytrusów + syrop klonowy + mięta + cukier puder | **27**

PYSZNE KLASYKI

- / **jajecznicza na maśle** | jajecznicza na maśle z 3 jaj + szczypiorek + pieczywo | **18**
- / **gofry z owocami** | gofry + owoce + mięta + owocowe coulis + zest z pomarańczy | **24**
- / **owsianka** | płatki owsiane + mleko + owoce + truskawkowe coulis + orzechowa kruszonka | **18**
- / **koszyk na słodko** | domowa chałka + masło + domowa konfitura | **17**
- / **granola** | domowa granola + jogurt grecki + świeże sezonowe owoce | **18**

DODATKI

- / sałata mieszana 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 | **7**
- / 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 | **22**
- / **passion fruit bellini** | puree z marakui + cava | **22**
- włochy** | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **110 / 22**
- hiszpania** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **110 / 22**

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°50 - dostępne od 13:00

APERITIF (70 ml)

- / **grejfrut** | luxardo maraschino + grejfrut + prosecco | **16**
- / **czarny bez** | st. germain + limonka + tonik czarny bez + mięta + ogórek | **16**

PO PIERWSZE MNIEJSZE

- / **krem z cukinii i groszku** | cukinia + zielony groszek + młode ziemniaki + śmietana 18% + pędy groszku + olej miętowy | **27**
- / **carpaccio z kalarepki** | kalarepa sous vide + fenkuł + koperek + mięta + rabarbar + hibiskus + płatki migdałów + kiszona cytryna + sumak + jogurt | **32**
- / **smażony ryż z krewetkami** | krewetki (3 szt) + smażony ryż + młoda marchew + szparagi + zielony chutney + sok z limonki + edamame + kolendra + jogurt mango | **45**
- / **policzki ze szparagami** | policzki wieprzowe + zielony groszek + szparagi + szynka szwarcwaldzka + cebulka perłowa + pędy groszku | **42**

PO DRUGIE WIĘKSZE

- / **zielone gnocchi** | włoskie gnocchi + zielone szparagi + pesto z rozszponki + salsa ze szparagów i szczypiorku + owcza ricotta + dziki czosnek + olej cytrynowy | **45**
spróbuj z kieliszkiem: **włochy** | puglia 2022 / cantino de falco caolino / fiano | **26**
- / **gzik** | młode ziemniaki + gzik + ogórek + rzodkiewka + szalotka + palone masło + koperek + bułka tarta | **42**
spróbuj z piwem IPA z lokalnego browaru
- / **dorsz z młodą kapustą** | polędwica z dorsza sous vide + duszona młoda kapusta z estragonem i koperkiem + zielone szparagi + bułka tarta + skórka z cytryny + koperek + olej cytrynowy | **69**
spróbuj z kieliszkiem: **słowenia** | istria 2018 / korenika & moškon / malvazija | **30**
- / **kaczka z młodymi warzywami** | pierś z kaczki + młode ziemniaki + młoda marchew + puree z rabarbaru + sos rustido z balsamico + dziki czosnek | **67**
spróbuj z kieliszkiem: **włochy** | emilia romania 2020 / DOC saccomani / frizzante / barbera + croatina | **32**

PO TRZECIE SŁODKIE

- / **fiolek + truskawka** | mus truskawkowy + truskawkowy kompot + lody z fiołka wonnego + flan jogurtowy + sok z rabarbaru i bzu + krem toffee + kwiaty jadalne | **37**
- / **wanilia + szczaw** | krem waniliowy + marynowane truskawki + lody szczawiowe + olejek bazyliowy + ciastko z brązowego masła + puder z malin + młode pędy sosny | **37**

DANIE DLA DZIECKA

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

TALERZYKI BAROWE

/ **świeże ostrygi** + cytryna | dostępne pt - ndz 1 szt / 3 szt / 5 szt / 7 szt | **17 / 47 / 75 / 105**

/ **serca na toście** | drobiowe serca + grillowane pieczywo + sos musztardowy + natka pietruszki | **35**

/ **szparagi z gribiche** | zielone szparagi + sos gribiche + koperek + pieczywo | **32**

/ **tempeh** | tempeh + glazura z syropu klonowego i musztardy dijon + konfitura pigwowa + truskawki + twarożek z koziego sera + dressing z owoców pigwowca + mięta | **31**

/ **tofu** | tofu + edamame + zielone szparagi + teriyaki + chips miso + marynowany imbir + szczypiorek + olej cytrynowy | **29**

/ **marchewki z zatarem** | młode marchewki + jogurt + zatar + kiszona cytryna + mięta + chleb z oliwkami | **29**

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

/ **truskawka** | puree truskawkowe + zielona herbata + limonka + syrop bazyliaróżowy pieprz + 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 / grejpfrutowa / imbirowa | **15**

ŚWIEŻE SOKI

pomarańcza / grejfrut / 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 **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**

café latte **15/17** | americano **15** | frappe **16** | espresso tonik **20** | kawa zbożowa **10/13**

babyccino **5** | kawa bezkofeinowa **16/18**

DODATKI

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

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

MUSUJĄCE

N | **francja** | owernia 2020 / palhas rose / gamay + syrah | **170 / 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 | **170 / 32**

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

BIAŁE

N | **francja** | dolina rodanu 2020 / domaine les passages / spigaou / viognier | **170 / 32**

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

B | **słowenia** | istria 2018 / korenika & moškon / malvazija | **165 / 30**

N | **słowenia** | goriška brda 2021 / nando / rebula | **200 / 36**

RÓŻOWE

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

N | **francja** | owernia 2020 / palhas rose / gamay + syrah | **170 / 32**

CZERWONE

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

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

N | **włochy** | emilia romania 2020 / saccomani / DOC frizzante / barbera + Croatina | **170 / 32**

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

/ **italicus** | gin inf. liśćmi laurowymi i zieleń angielskim + martini ambrato + italicus + bitter selerowy + oliwki + cytryna | **35**

/ **malina** | rum inf. owocową herbatą + likier morelowy + syrop rozmaryn + limonka + malina + prosecco | **33**

/ **masło orzechowe** | bourbon inf. masłem orzechowym + likier orzechowy + angostura orzechowa + marakuja + limonka + syrop banan- wanilia + biało | **35**

DI SPRITZERY

/ **truskawka spritz** | gin infuzowany hibiskusem i różowym pieprzem + martini rosso + campari + puree truskawkowe + cytryna + syrop bazyliaróżowy pieprz | **36**

/ **marakuja spritz** | rum ananasowy + baileys + choya + puree marakuja + sok z limonki + syrop klonowy + prosecco | **36**

/ **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**

/ **truskawka sour** | bourbon + cytryna + cukier + biało + angostura | **31**

/ **tommy's margarita** | tequila + limonka + syrop z agawy | **30**

/ **daiquiri** | rum + limonka + syrop cukrowy | **28** (polecamy wybrać ze swoim ulubionym rumem)

/ **negroni** | gin + campari + martini rosso + pomarańcza | **31**

/ **dark & stormy** | rum + limonka + piwo imbirowe | **30**

/ **dry martini** | gin + martini extra dry + zielona oliwka | **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 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** espólón blanco **19** espólón reposado **24**

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

brandy | metaxa 12* **24** metaxa honey **18** bouard 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 ambrato **12** lillel **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

- / **asparagus with eggs** | 2 poached eggs + grilled asparagus + challah + beurre blanc + bread crumbs + dill + dill oil | **36**
- / **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**
- / **zucchini and green peas frittata** | 2 eggs + zucchini + green peas + mozzarella fior di latte + mint + green peas sprouts + grilled bread | **27**
- / **blini with herring** | wheat and buckwheat blini + matias herring + sour cream + red onion + chives + dill + horseradish | **28**
- / **mortadella bun** | home made bun + truffle ricotta + mortadella + rocket salad + cucumber + balsamico dressing | **29**

BREAKFAST / from here and there

- / **caesar** | 2 eggs in glass + cottage cheese with herbs + black forrest ham + seasonal veggies + butter + maldon salt | **33**
- / **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 | **25**
- / **moroccan with eggs** | 2 eggs + hummus + avocado + mint + zaatar + bread | **29**
- / **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 | **18**
- / **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 | **7**
- / 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 | **22**
- / **passion fruit bellini** | passion fruit puree + cava | **22**
- italy** | montelliana / prosecco spumante / extra dry | **110 / 22**
- spain** | delapierre / cava / sec / macabeo + parellada + xarello | **110 / 22**

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°50 - served from 1 pm

APERITIF (70 ml)

- / **grapefruit** | luxardo maraschino + grapefruit + prosecco | **16**
- / **elderflower** | st. germain + lime + elderflower tonic + mint + cucumber | **16**

SMALLER

- / **cream of zucchini and green peas** | zucchini + green peas + new potatoes + sour cream + green peas sprouts + mint oil | **27**
- / **kohlrabi carpaccio** | kohlrabi sous vide + fennel + dill + mint + rhubarb + hibiscus + almond flakes + preserved lemon + sumac + yoghurt | **32**
- / **fried rice with shrimps** | shrimps (3 pcs) + fried rice + young carrots + asparagus + green chutney + lime juice + edamame + coriander + mango yoghurt | **45**
- / **cheeks with asparagus** | pork cheeks + green peas + asparagus + szwarcwald ham + pearl onions + green peas sprouts | **42**

BIGGER

- / **green gnocchi** | italian gnocchi + green asparagus + lamb lettuce pesto + asparagus and chives salsa + sheep ricotta + wild garlic + lemon oil | **45**

we recommend with a glass of: **italy** | puglia 2022 / cantino de falco caolino / fiano | **26**

- / **gzik** | new potatoes + gzik + cucumber + radish + shallots + browned butter + dill + bread crumbs | **45**

we recommend with a pint of local IPA

- / **cod with braised cabbage** | cod loin sous vide + braised young cabbage with tarragon and dill + green asparagus + bread crumbs + lemon zest + dill + lemon oil | **69**

we recommend with a glass of: **slovenia** | B | istria 2018 / korenika & moškon / malvazija | **30**

- / **duck with young veggies** | duck breast + new potatoes + young carrots + rhubarb puree + rustido and balsamico sauce + wild garlic | **67**

recommend with a glass of: **italy** | emilia romania 2020 / saccomani / DOC frizzante / barbera + croatina | **32**

SWEET

- / **violet + strawberry** | strawberry mousse + strawberry compote + fragrant violet ice cream + yoghurt flan + rhubarb and lilac sauce + toffee creme + edible flowers | **37**

- / **vanilla + sorrel** | vanilla creme + marinated strawberries + sorrel ice cream + basil oil + browned butted biscuit + raspberries powder + pine tree sprouts | **37**

KIDS MENU

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

BAR PLATES

- / **fresh oysters** + lemon | available fri-sun 1 pcs / 3 pcs / 5 pcs / 7 pcs | **17 / 47 / 75 / 105**
- / **hearts on toast** | chicken hearts + grilled bread + mustard sauce + parsley greens | **35**
- / **asparagus with gribiche** | green asparagus + gribiche sauce + dill + bread | **32**
- / **tempeh** | tempeh + maple syrup and dijon mustard glaze + quince jam + strawberries + goat cheese mousse + quince fruits dressing + mint | **31**
- / **tofu** | tofu + edamame + green asparagus + teriyaki + miso chips + marinated ginger + chives + lemon oil | **29**
- / **carrots with zathar** | young carrots + jogurt + zathar + preserved lemon + mint + bread with olives | **29**

ALCOHOL FREE COCKTAILS

- / **strawberry** | strawberry puree + green tea + lime + basil and pink pepper syrup + 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**
caffé latte **15/17** | americano **15** | frappe **16** | espresso tonik **20** | grain coffee **10/13**
babciccino **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 **B** - biodynamic

SPARKLING

N | france | overnia 2020 / palhas rose / gamay + syrah | **170 / 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 | **170 / 32**

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

WHITE

N | france | rodan valley 2020 / domaine les passages / spigaou / viognier | **170 / 32**

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

B | slovenia | istria 2018 / korenika & moškon / malvazija | **165 / 30**

N | slovenia | goriška brda 2021 / nando / rebula | **200 / 36**

ROSE

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

N | italy | overnia 2020 / palhas rose / gamay + syrah | **170 / 32**

RED

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

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

N | italy | emilia romania 2020 / saccomani / DOC frizzante / barbera + Croatina | **170 / 32**

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

- / **italicus** | allspice infused gin + martini ambrato + italicus + celeriac bitter + olives + lemon | **35**
- / **raspberry** | fruit tea infused rum + apricot liqueur + rosemary syrup + lime + raspberry + prosecco | **33**
- / **peanut butter** | peanut butter infused bourbon + hazelnut liqueur + walnut angostura + passion fruit + lime + banana and vanilla syrup + egg white | **35**

DI SPRITZERS

- / **strawberry spritz** | hibiscus and pink pepper infused gin + martini rosso + campari + strawberry puree + lemon + basil and pink pepper | **36**
- / **passion fruit spritz** | pineapple rum + baileys + choya + passion fruit puree + lime juice + maple syrup + prosecco | **36**
- / **aperol spritz** | | aperol + prosecco + soda + orange | **32**
- / **hugo** | 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 | **31**
- / **tommy's margarita** | tequila + lime + agave syrup | **30**
- / **daiquiri** | rum + lime + sugar syrup | **28** (try with your favourite rum)
- / **negroni** | gin + campari + martini rosso + orange | **31**
- / **dark & stormy** | rum + lime + ginger beer | **30**
- / **dry martini** | gin + martini extra dry + green olive | **28**

SHOTS / ask at the bar for our choice of spirits

- vodka** | kruk **19** ostoya **12** belvedere **26** bison grass vodka **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**