

# dinette

## APERITIF | 80 ml

|  |    |
|--|----|
| Negroni sbagliato   campari, martini rosso, sparkling wine, pomarańcza | 20 |
| Lillet   brzoskwinia, tonik  | 20 |

## TALERZYKI BAROWE

|  |              |
|--|--------------|
| Ostrygi Antilope no3 z marakują, chilli, mięta   1 / 3 / 5 szt                       | 22 / 58 / 87 |
| Krokiety z polikiem wołowym, kapusta, aioli, dojrzewający karczek wieprzowy   2 szt  | 28           |
| Pory à la polonaise, sos morney, jajko, bułka tarta, ser alpejski, olej chilli (veg) | 32           |
| Śledź matjas z sałatką ziemniaczaną, sos rémoulade, smażona cebula, kawior           | 39           |
| Tatar z polskiej wołowiny z żółtkiem, ogórek kiszony, szalotka, szczawik zajęczy     | 49           |

## PO PIERWSZE MNIEJSZE

|  |    |
|--|----|
| Krem z karmelizowanej cebuli i porów w stylu francuskim, ser gruyère, grzanki, szczypiorek (veg) | 38 |
| Zupa rybna na wywarze ze skorupiaków z pieczoną makrelą, krewetka, kalmar, podsuszane pomidory   | 45 |
| Raviolo z grzybami i bryndzą, smażony seler, sos maślany z pieczonym czosnkiem (veg)             | 41 |
| Żołądki z gęsi z karmelizowaną szalotką, sos Café de Paris, chrzan, estragon                     | 46 |

## PO DRUGIE WIĘKSZE

|  |    |
|--|----|
| Kopytka z kozim serem i truflą, sos grzybowy, topinambur, pecorino romano, trufla zimowa (veg) | 64 |
| Okoń morski z fasolą, kapusta liściasta, wędzony sos velouté, soliród, szczypiorek             | 82 |
| Noga z kaczki piżmowej z kasztanami w miodzie, puree z marchwi, sos mięsny                     | 88 |
| Sznycel z wieprzowiny rasy Duroc z szalotką, smażone kapary, palone masło, cytryna             | 69 |

## PO TRZECIE SŁODKIE

|  |    |
|--|----|
| Kremówka z lodami z tostowanej brioszki, zielone jabłko, wanilia | 36 |
|--|----|

## DODATKI

|  |    |
|--|----|
| nasz chleb na zakwasie z ubijanym masłem       | 12 |
| sałata masłowa z sosem śmietanowym i bryndzą   | 15 |
| gotowane buraki w soku z porzeczki z migdałami | 15 |
| puree ziemniaczane z sosem mięsnym i żółtkiem  | 23 |

## DANIE DLA DZIECKA

|   |    |
|---|----|
| Zapytaj co możemy ugotować dla Twojego maluszka | 20 |
|---|----|

veg - vegetarian

W przypadku alergii lub nietolerancji pokarmowych, uprzejmie prosimy o poinformowanie pracownika obsługi.  
Do grup 6 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wysokości rachunku

# dinette

## APERITIF | 80 ml

|  |    |
|--|----|
| Negroni sbagliato   campari, martini rosso, sparkling wine, orange | 20 |
| Lillet   peach, tonic  | 20 |

## BAR PLATES

|   |              |
|---|--------------|
| Oysters Antilope no3 with passionfruit, chilli, mint   1 / 3 / 5 pcs                  | 22 / 58 / 87 |
| Beef cheek croquettes, cabbage, aioli, and matured pork neck   2 pcs                  | 28           |
| Leeks à la polonaise, morney sauce, egg, breadcrumbs, alpine cheese, chilli oil (veg) | 32           |
| Matjas herring with potato salad, rémoulade sauce, fried onion, caviar                | 39           |
| Polish beef tartare with egg yolk, pickled cucumber, shallots, wood sorrel            | 49           |

## SMALLER

|   |    |
|---|----|
| French-style caramelized onion and leek cream, gruyère cheese, croutons, chives (veg)           | 38 |
| Fish soup with shellfish broth and baked mackerel, shrimp, calamari, dried tomatoes             | 45 |
| Raviolo with mushrooms and bryndza cheese, fried celery, butter sauce with roasted garlic (veg) | 41 |
| Goose gizzards with caramelized shallots, Café de Paris sauce, horseradish, tarragon            | 46 |

## BIGGER

|   |    |
|---|----|
| Potato dumplings with goat cheese and truffle, mushroom sauce, jerusalem artichoke, pecorino romano (veg) | 64 |
| Sea bass with beans, leafy cabbage, smoked velouté sauce, samphire, chives                                | 82 |
| Duck leg with honey chestnuts, carrot puree, meat sauce   | 88 |
| Duroc pork schnitzel with shallots and fried capers, brown butter, lemon                                  | 69 |

## SWEET

|  |    |
|--|----|
| Cream cake with toasted brioche ice cream and sour apple | 36 |
|--|----|

## EXTRAS

|   |    |
|---|----|
| our sourdough bread with whipped butter         | 12 |
| lettuce with cream sauce and bryndza cheese     | 15 |
| cooked beets in blackcurrant juice with almonds | 15 |
| mashed potatoes with meat sauce and egg yolk    | 23 |

## KIDS MENU

Talk to the waiting staff about the meal options for your child 20

veg - vegetarian

---

In case of any food allergies or intolerances, please inform our staff.  
A 10% obligatory service charge will be added to a table of 6 sittings or more

# dinette

| WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE   | 125 / 750 ml |
|--|--------------|
| Marsuref, Prosecco Rose, Brut<br>Glera, Pinot Nero, Włochy, Veneto   | 31/170       |
| La Planta, Mas Goma, Brut Natur<br>Macabeu, Xarel.lo, Hiszpania, Katalonia                                       | 36/220       |
| Pet-Nat Pietramore<br>Trebiano, Włochy, Abruzja  | 220          |
| Kiddo Pet - Nat, Milan Nestarec<br>Pinot Gris, Pinot Noir, Czechy, Morawy, 2021                                  | 250          |
| Pet - Nat, Le Petit Negoce<br>Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling, Francja, Alzacja                             | 260          |
| La Grande Reserve, Crucifix Père&Fils, Brut<br>Chardonnay, Pinot Noir, Francja, Szampania, N.V.                  | 450          |
| Taittinger Brut Réserve, Champagne<br>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Francja, Szampania                  | 580          |
| Amethyste Brut, Champagne Louis Barthelemy (375 ml)<br>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir, Francja, Szampania, N.V. | 210          |
| <b>WINA BIAŁE / WHITE WINE</b>   |              |
| Le Bon Côte Blanc, Domaine des Lauriers<br>Vermentino, Terret Gris, Francja, Langwedocja, 2023                   | 28/160       |
| Soave Classico, Guerrieri Rizzardi<br>Garganega, Włochy, Veneto, 2024  | 29/170       |
| Satellite, Spy Valley<br>Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia, Marlborough, 2023                                       | 31/180       |
| Gartling, Nigl<br>Grüner Veltliner, Austria, Kremstal, 2024  | 34/200       |
| Gewurztraminer, Kamil Barczentewicz<br>Gewurztraminer, Polska, Lubelskie, 2023                                   | 37/220       |
| Haus Klosterberg, Marcus Molitor<br>Riesling, Niemcy, Mozela, 2023   | 220          |
| Muscaris, Majątek Drzewce<br>Muscaris, Polska, Płaskowyż Nałęczowski, 2022                                       | 240          |
| Pouilly-Fumé, Cédric Bardin<br>Sauvignon Blanc, Francja, Dolina Loary, 2022                                      | 260          |
| Gewurztraminer Alto Adige DOC, Rottenstainer<br>Gewurztraminer, Włochy, Tryntino-Dolomiti, 2023                  | 270          |
| Les Molates, Domaine des Marnes Blanches<br>Savagnin, Francja, Jura, 2022  | 380          |
| Gondorfer Gäns, Weingut Lubentiushof<br>Riesling, Niemcy, Mozela, 2021   | 400          |
| Terroirs De Béru Chablis, Chateau De Beru<br>Chardonnay, Francja, Burgundia, 2022                                | 450          |
| <b>WINA PÓŁWYTRAWNE I SŁODKIE / SEMI-DRY AND SWEET WINE</b>  |              |
| Estate Riesling, Weingut am Stein<br>Riesling, Niemcy, Frankonia, 2022   | 32/180       |

# dinette

125 / 750 ml

## WINA POMARAŃCZOWE / ORANGE WINE

|  |     |
|--|-----|
| Blonde by Nature, Pittnauer  | 240 |
| Muskat Ottonel, Grüner Veltliner, Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Austria, Burgenland, 2023 |     |
| Bloody Muscat, Weingut Schödl  | 350 |
| Roter Muskateller, Austria, Dolna Austria, 2023  |     |
| Čotar  | 420 |
| Vitovska, Słowenia, Kras, 2019   |     |

## WINA CZERWONE / RED WINE

|  |        |
|--|--------|
| Le Bon Côte Rouge, Domaine des Lauriers                                      | 28/160 |
| Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Francja, Langwedocja, 2022              |        |
| Young Vines, Thymiopoulos  | 29/170 |
| Xinomavro, Grecja, Macedonia, 2022   |        |
| Valpolicella Classico, Guerrieri Rizzardi                                    | 31/180 |
| Corvina, Rondinella, Croatia, Włochy, Veneto, 2023                           |        |
| D.N.M.C., Filipa Pato  | 37/220 |
| Baga, Portugalia, Bairrada, 2024   |        |
| Piegaia Chianti Classico, Conti Capponi                                      | 38/220 |
| Sangiovese, Włochy, Toskania, 2022   |        |
| Lagrein Riserva, Rottensteiner   | 260    |
| Lagrein, Włochy, Alto Adige, 2021  |        |
| Babel, Sziegl  | 280    |
| Cabernet Sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt, Węgry, Hajós - Baja, 2021 |        |
| Cuvee Red, Majątek Drzewce   | 290    |
| Regent, Rondo, Polska, Płaskowyż Natęczowski, 2020                           |        |
| Viña Cubillo, Crianza, R. López de Heredia                                   | 300    |
| Tempranillo, Grenache, Graciano, Mazuelo, Hiszpania, Rioja, 2017             |        |
| Pepin Pinot Noir, Achillee   | 310    |
| Pinot Noir, Francja, Alzacja   |        |
| Lapostolle Cuvee Alexandre, Apalta   | 340    |
| Cabernet Sauvignon, Chile, Rapel Valley, 2021                                |        |
| Berardenga Chianti Classico, Felsina   | 360    |
| Sangiovese, Włochy, Toskania, 2022   |        |
| Cabernet Sauvignon, St. Francis  | 400    |
| Cabernet Sauvignon, California, USA., 2020                                   |        |

## NIE WINO / NOT WINE

|   |        |
|---|--------|
| Eins-Zwei-Zero, Weingut Leitz           | 29/150 |
| Riesling, Niemcy, Rheingau, N.V.p       |        |
| Eins-Zwei-Zero Sparkilng, Weingut Leitz | 31/180 |
| Riesling, Niemcy, Rheingau, N.V.        |        |
| Rose, Acala                             | 150    |
| Herbata, hibiskus, wierzbowiec, Litwa   |        |