

# dinette

APERITIF | 80 ml

Cynar | tonic, pomarańcza | 20

Italicus | soda, limonka | 20

## TALERZYKI BAROWE

Ostrygi z sosem mignonette | 1 / 3 / 5 szt (dostępne od piątku do niedzieli) | 18 / 47 / 75

Tatar | udziec wołowy z Pniew, grzyby, majonez z kiszonej kapusty, jarmuż, kasztany, pieczywo | 49

Hummus | pieczona papryka, prażone drożdże z migdałami, ocet różany, pieczywo | 29 (vgn)

Kalafior | beszamel, masło grzybowe, kruszonka z naszego chleba, grejpfrut | 29 (veg)

Blin z krewetkami | blin ziemniaczany z twarogiem, krewetki grenlandzkie, majonez z papryki, wasabi | 45

Ozór cielęcy w tempurze | sos maślany z 'ndują, harissa, szczypior | 37

## PO PIERWSZE MNIEJSZE

Dyniowa | wędzone tofu, patisony, olej z orzechów laskowych, rokitnik, kolendra | 32 (vgn)

Grzybowa z kopytkami | leśne grzyby, gruszka, kapary z czosnku niedźwiedziego, olej sezamowy | 37 (veg)

Por | sos z orzechów włoskich, drożdże, olej z pestek dyni, chrust z ziemniaka, limonka | 29 (veg)

Żołądki z jabłkiem | gęszina, prażony boczek, puree z szarej reneły, sos mięsny, aksamitka | 44

## PO DRUGIE WIĘKSZE

Kaszotto | kasza jęczmienna, grzyby, boczniak królewski, wędzony bundz ze Ślubowa, tymianek | 52 (veg)

Gnocchi z burakiem | straciatella, kruszonka z naszego chleba, mak, ocet sosnowy z jałowcem, hibiskus | 48 (veg)

Pstrąg | małże, czarna soczewica, sos bisque ze skorupiaków, soliród, koper włoski, kiszona cytryna | 72

Sznyceł | schab wieprzowy, puree ziemniaczane z boczkiem, palone masło, kapary, natka pietruszki | 69

## PO TRZECIE SŁODKIE

Sernik dyniowy | krem z orzecha laskowego, gruszka w trawie cytrynowej, pieczona czekolada, lody werther's z miso | 36

Śliwka z lawendą | migdały, krem z palonego masła, kompot śliwkowy, lody lawendowe | 35

DIGESTIF | 40 ml

Fernet branca | 19

Nalewka Majewski | 21

## DODATKI

pieczywo z masłem ze Ślubowa | 9

sałaty z domowym winegretem | 9

## DANIE DLA DZIECKA

Zapytaj co możemy ugotować dla Twojego maluszka | 15

veg - vegetarian vgn - vegan

---

Do grup 6 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wysokości rachunku

menu no2

# dinette

## APERITIF | 80 ml

Cynar | tonic, orange | 20

Italicus | soda, lime | 20

## BAR PLATES

Oysters with mignonette sauce | 1 / 3 / 5 pcs (available from friday to sunday) | 18 / 47 / 75

Tartare | beef leg from Pniewy, mushrooms, pickled cabbage mayo, kale, chestnuts, bread | 49

Hummus | roasted bell pepper, yeast with almonds, rose vinegar, bread | 29 (vgn)

Cauliflower | bechamel, mushroom butter, crumble from our bread, grapefruit | 29 (veg)

Blini with shrimps | potato blini with cottage cheese, greenland shrimps, pepper mayo, wasabi | 45

Tempura veal tongue | butter sauce with 'nduja, harissa, green onion | 37

## SMALLER

Pumpkin soup | smoked tofu, squash, hazelnut oil, sea buckhorn, coriander | 32 (vgn)

Wild mushroom soup with homemade dumplings | wild mushrooms, wild garlic capers, sesame oil | 37 (veg)

Leak | hazelnut sauce, yeast, pumpkin seed oil, potato brushwood | 29 (vgn)

Gizzards with apple | goose gizzards, bacon, apple puree, meat sauce, marigold | 44

## BIGGER

Kaszotto | barley groats, mushrooms, oyster mushroom, smoked cheese from Ślubowo, thyme | 52 (veg)

Gnocchi with beetroot | straciatella, bread crumble, poppy seeds, pine vinegar with juniper, hibiscus | 48 (veg)

Trout | clams, black lentils, shellfish bisque sauce, fennel, pickled lemon | 72

Schnitzel | pork chop, potato puree with bacon, burnt butter, capers, parsley | 69

## SWEET

Pumpkin cheesecake | hazelnut cream, lemongrass pear, chocolate, werther's ice cream with miso | 36

Plum with lavender | almonds, burt butter cream, plum compote, lavender ice cream | 35

## DIGESTIF | 40 ml

Fernet branca | 19

Majewski Polish spirits | 21

## EXTRAS

bread with butter from Ślubowo | 9

lettuce with vinaigrette | 9

## KIDS MENU

Talk to the waiting staff about the meal options for your baby | 15

veg - vegetarian vgn - vegan

---

A 10% obligatory service charge will be added to a table of 6 sittings or more