

Bienvenue à DOCK19 by Mateusz Gessler!

DOBRY START

Thai Thai (wytrawny, orzeźwiający)36
*Czerwony wermut, Campari, trawa cytrynowa, kaffir
woda gazowana*

LETNIE KOKTAJLE

Bella Luna (kwiatowy, musujący).....46
Gin, fioletowe kwiaty, wytrawne wino musujące

Chamomile Collins (aromatyczny, świeży).....43
Gin infuzowany rumiankiem, Cointreau, woda gazowana

Passion plays in us (wytrawny, kwiatowy)42
Czarny bez, Passoa, limonka i tonic

Rose Caipirinha (orzeźwiający, kwiatowy)40
Brazylijska Cachaca, i płatki róż

KOKTAJLE

Buttery old Fashioned (wytawny, mocny).....34
Ciemny rum, palone masło, czekoladowy bitter

Chartreuse Gimlet (herbaciano-kwiatowy).....36
Gin, niezwykle tajemniczy Chartreuse green, czarny bez

Jalapeño Margarita (lekko pikantny).....38
Tequila blanco, Cointreau, jalapeño, agawa

Passion Dock19 (słodko-kwaśny, tropikalny)37
Wódka nasycona mango i marakują, Passoa, Cava

Tom Kha (słodko-kwaśny, orzeźwiający).....34
Wódka infuzowana liśćmi kaffiru, kokos i trawa cytrynowa

PRZYJEMNE ZAKOŃCZENIE

Last Word (mocny, aromatyczny, ziołowy) 37
Gin, green Chartreuse, Luxardo

Paper plane (soczysty, gorzki, cytrusowy)..... 36
Bourbon, amaro Montenegro, Aperol




BEZALKOHOLOWE

Purple hill 29
Świeży lekki koktajl kwiatowy

The Perfect Aperitif (alk.0,4%obj)..... 30
Zrównoważony koktajl cytrusowy z ziołową nutą

Nie ma tu Twojego ulubionego smaku?
Nasi barmani wyczarują koktajl taki jaki lubisz !




PRZYSTAWKI

Chleb na zakwasie i domowe masło	17/34
Śledź po warszawsku	41
Włoska burrata z pieczonymi pomidorami 	47
Pieczona grecka feta 	49
Terrina z golonki z piklami	51
Tatar wołowy z borowikiem	54
Krewetki z grilla w stylu Hong Kong	67
Croissant z koktajlem krewetkowym	68
Sery francuskie 	70

ZUPY

Krem z dyni piżmowej 	34
Górska kwaśnica	36
Azjatycka zupa krewetkowa	39

DANIA GŁÓWNE

Kluski ryżowe z tofu i sezamem 	51
Risotto z kurkami i szafranem 	63
Polędwiczki wieprzowe w sosie truflowym	67
Steak Sandwich	69
Łosoś atlantycki z sałatką cytrusową	72
Sznicel cielęcy z jajkiem i puree	74
Pad Thai z krewetkami	75
Makaron jajeczny z borowikami 	76
Dorsz z rakami	83
Pół kaczki w pomarańczach	83
Ośmiornica z gulaszem z owoców morza	91
Polędwica wołowa z gratin i bukietem warzyw	135
Sezonowany antrykot z grilla	149

SALATY

Sałata azjatycka z marynowaną wołowiną	58
--	----

DODATKI

Frytki stekowe	16
Pieczone ziemniaki okraszone	16
Bigos z grzybami	16
Sałata rzymska	16
Karmelizowane marchewki z tymiankiem	16
Ryż jaśminowy z kafirom	16

DESERY

Espresso Affogato	35
Sernik pistacjowy z sorbetem wiśniowym	36
Ptyś z kremem cytrynowym	36
Ciastko czekoladowe Dock19	39

Do stolików od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5 % do końcowego rachunku