



Bienvenue à DOCK19 by Mateusz Gessler!

DOBRY START





-  **Bitter Thai** 38
*Mieszanka Campari, trawy cytrynowej i kaffiru.
Gorzki, cytrusowy koktajl pełen charakteru!*
-  **Velvet Barrel** 44
*Mocny, złożony koktajl o wyrazistym smaku Bourbonu,
Cynaru i aromatem czekolady. Idealny dla miłośników
głębokich, pełnych smaków drinków.*

COCKTAIL'S



-  **Pear Bliss** 49
*Połączenie jabłkowego Calvadosu ze słodyczą gruszki
oraz świeżości cytryny, posiada gładką, lekką strukturę.*
-  **Peach & Amber** 38
*Soczysta brzoskwinia spotyka się z delikatnością whisky,
tworząc zrównoważony, owocowy koktajl.
Idealny na relaksujący wieczór.*
-  **Passion Dock** 42
*Koktajl na bazie wódki domowej roboty o smaku
egzotycznych owoców oraz słodkiego likieru Passoa,
który dodaje tropikalnego charakteru.*
-  **Jalapeño Margarita / Corona Extra** 41/46
*Ten koktajl łączy pikantną pasję z subtelną elegancją –
idealny dla tych, którzy szukają wyzwania w szklance!
Dla dodatkowego orzeźwienia zamów go z dodatkiem
Corona Extra, która doskonale uzupełni pikantny smak
i doda lekkości każdemu tyku.*
-  **Grinch** 39
*Gin i Rum tworzą rześką bazę, a soczyste kiwi wprowadza
tropikalną słodycz. Idealny dla miłośników owocowych
smaków.*

-  **Herbal Cherry** 39
*To koktajl pełen kontrastów – korzenny, orzeźwiający
i lekko słodki z cytrusową świeżością i owocową głębią
wiśni.*
-  **Mayflower** 42
*Słodko-kwaśny koktajl na bazie nowej edycji ginu
Hendrick's wzbogaconej o owocowe smaki.*
-  **Coconut Whisper** 37
*Wódka infuzowana kokosem i ananasek spotyka się
z Malibu i cytrynową świeżością, tworząc koktajl,
który zaprasza do podróży w egzotyczne zakątki.*
-  **Citrus Bloom** 38
*Cytrynowy likier Limoncello i Aperol balansują między
gorzką i lekką słodyczą, tworząc koktajl o wyrazistym,
cytrusowym charakterze.*




BEZALKOHOLOWE


-  **Aperitivo Bitter** 41
Zrównoważony, musujący mocktail z lekką goryczką.
-  **Fast Smash** 39
Lekko dymny, dopełniony piwem Corona Cero.
-  **Fizzy Rose** 32
Orzeźwiający z posmakiem róży i musującym tonikiem.
-  **Paradise Citrus** 32
Soczyście-cytrusowy z grejpfrutową sodą.

DO PODZIAŁU *dostępne w piątki i soboty do 1:00*


Oliwki		12
Ostryga Baby Kys n°5		18
Ptyś z wędzonym halibutem		32
Gratin ziemniaczny z truflą		41
Talerz Jamón Iberico de Bellota		59

PRZYSTAWKI

Chleb na zakwasie i domowe masło		18/35
Nóżki wieprzowe w galarecie		38
Pierogi ruskie z wędzonym twarogiem		42
Śledź po warszawsku		46
Włoska burrata z pesto i pomidorami		54
Tatar wołowy z borowikiem		59
Krewetki w stylu Hong Kong		69
Blin z łososiem i kawiolem Antonius	★★★★	105

 – danie wegetariańskie

DANIA GŁÓWNE


Rigatoni z truflą		59
Kurczak supreme z warzywami		52
Kotlet schabowy z kością		58
Sandacz w sosie chrzanowym		80
Pół kaczki z marchewkowym puree		89
Łosoś atlantycki w sosie szafranowym z kawiolem		115
Polędwica wołowa z foie gras w sosie pieprzowym		150

** Polecamy dodatek 3g czarnej truflki 40 zł**







SAŁATY

Sałata Cobb z awokado		52
Sałata Cezar z kurczakiem i anchois		58

ZUPY

Domowy rosół z kluskami		28
Zupa cebulowa		35
Zupa grzybowa z łazankami		36

DODATKI

Domowe frytki		18
Puree ziemniaczane z okrasą		18
Kluski śląskie		18
Sałata rzymska z pesto bazyliowym		18
Ryż jaśminowy z kafiorem		18
Kapusta zasmażana z grzybami		18
Warzywa gotowane po polsku		18

DESERY

Torcik malinowy		38
Ciastko czekoladowe Dock19		40
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi		40

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