




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.*


ELIKSIR MIESIĄCA

- Ginger Joy** 35
 *Łączy w sobie orzeźwiająca cytrynę i owoce, intensywny
imbir, wprowadzający subtelną pikantność, a wódka spaja
całość, tworząc wyjątkowy napój – od odświeżającej
owocowości po pikantny, imbirowy finisz.*


KOKTAJLE

-  **Pear Bliss** 49
*Połączenie jabłkowego Calvadosu ze słodką gruszką
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 rzeźką 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 ananasem 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



Oliwki		16
Ostryga N°3 Henry IV (1szt./5szt.)		23/115
Talerz Jamón Iberico de Bellota		64
Pizzerinki z truflą (3 szt.)		65

PRZYSTAWKI

Chleb na zakwasie i domowe masło		18/35
Nóżki wieprzowe w galarecie		38
Pierogi ruskie z wędzonym twarogiem		42
Śledź po warszawsku		46
Szparagi z jajkiem poche i sosem holenderskim		49
Włoska burrata z pesto i pomidorami		54
Tatar wołowy z borowikiem		59
Krewetki w stylu Hong Kong		69

 – danie wegetariańskie

DANIA GŁÓWNE


Rigatoni z czosnkiem niedźwiedzim		51
Kurczak supreme z warzywami		56
Kotlet schabowy z kością		58
Sandacz w sosie chrzanowym		80
Pieczeń cielęca w sosie śmietanowym		83
Pół kaczki z jabłkami w karmelu		89
Risotto ze szparagami		89
Polędwica wołowa w sosie pieprzowym		150
T-bone (polska jałówka sezonowana na sucho 30 dni)		46/100g

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








SAŁATY

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

ZUPY

Domowy rosół z kluskami		28
Zupa szczawiowa		33
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem		38

DODATKI

Domowe frytki		18
Młode ziemniaki z maślanką		18
Kluski śląskie z palonym masłem		18
Sałata rzymska z pesto bazyliowym		18
Młode warzywa gotowane		18
Mix surówek		18
Białe szparagi z bułką tartą		34

DESERY

Beza z truskawkami		38
Ciastko Dock19 z pistacjami i jagodą		40
Tarta z rabarbarem		40
Opera czekoladowo kawowa		42

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