

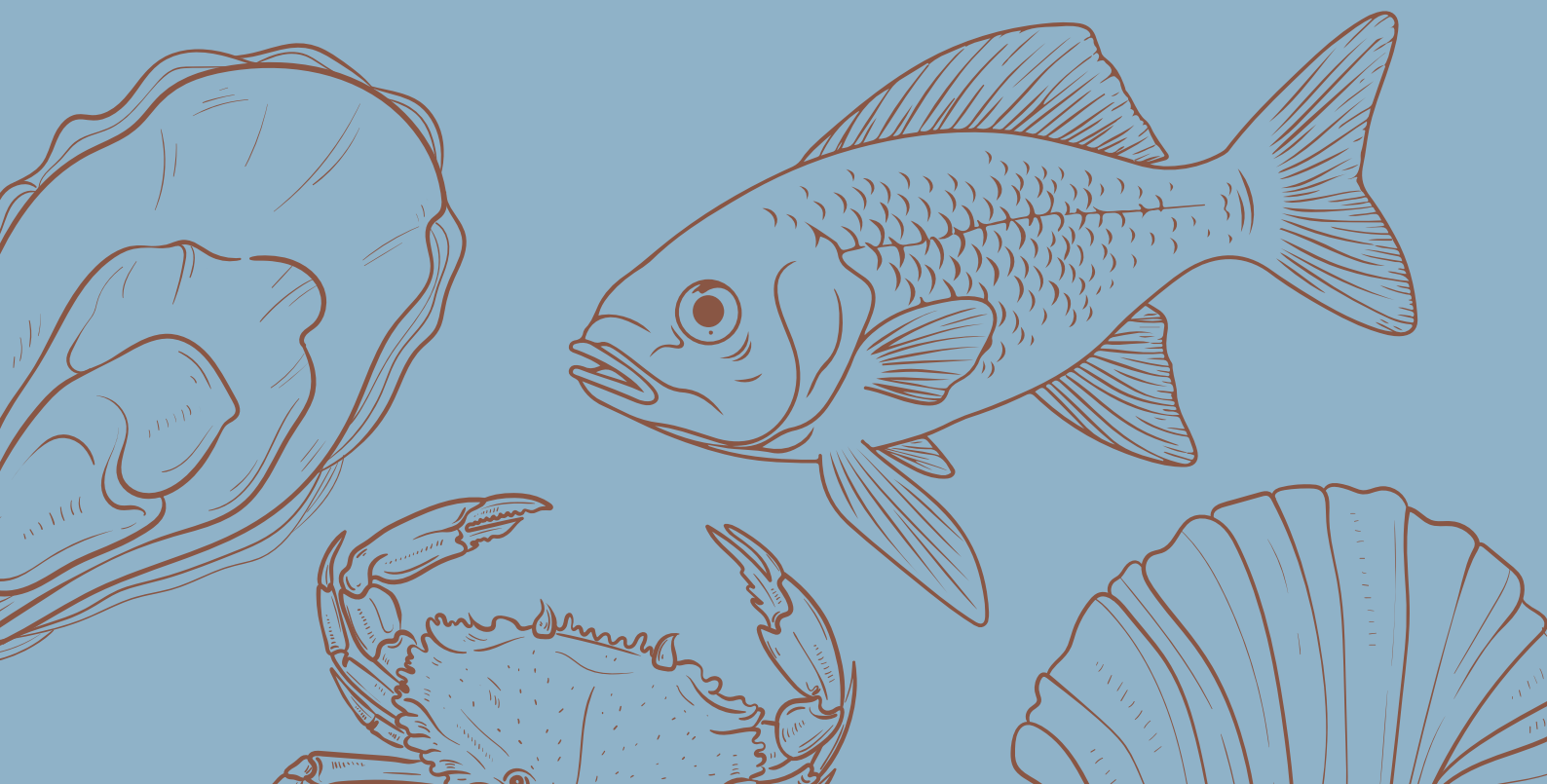
DOCK19

Mateusz Gessler

OFERTA GRUPOWA

GROUP OFFER

DOCK19 by Mateusz Gessler
ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 43C
00-347 Warszawa





SALA GŁÓWNA Z BAREM
MAIN HALL WITH BAR



DOCK 19
Katensis Gessler

POZNAJ NASZĄ
RESTAURACJĘ
Get to know our restaurant



ROOFTOP



DOCK 19
Katarzyna Gessler

POZNAJ NASZĄ RESTAURACJĘ

Get to know our restaurant



ORANŻERIA WINTER GARDEN



MENU

200 zł/os.

PRZYSTAWKI DO PODZIAŁU / *STARTERS TO SHARE*

Tatar z polędwicy wołowej / *Beef tartare*

Tartaletka z tatarem z łososia / *Tartlet with salmon tartare*

lub / or

Śledź po warszawsku / *Warsaw style herring*

Sałata rzymska z pesto i parmezanem  /

Roman salad with pesto and parmesan 

Zielone szparagi z sosem holenderskim i jajkiem poche  /

Green asparagus with hollandaise sauce and poached egg 

Chleb na zakwasie z masłem  / *Sourdough bread with butter* 

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU / *CHOICE OF MAIN COURSE*

Halibut w sosie szparagowym z białymi i zielonymi szparagami i puree ziemniaczanym /

Halibut with asparagus sauce, white and green asparagus and potato purée

Żebro wołowe z młodą kapustą z groszkiem i puree kalafiorowym /

Beef rib with young cabbage, pea and cauliflower purée

lub / or

Noga kaczki z młodą kapustą z groszkiem i puree kalafiorowym /

Duck leg with young cabbage, pea and cauliflower purée

Risotto ze szparagami  / *Asparagus risotto* 

DESERY DO PODZIAŁU / *DESSERTS TO SHARE*

Ptyś z kremem waniliowym i owocami sezonowymi /

Cream puff with vanilla cream seasonal fruits

Beza z truskawkami / *Meringue with strawberries*



– danie wegetariańskie / *vegetarian dish*

Cena menu zawiera 8% stawkę VAT / *The menu price includes 8% VAT*

300 zł/os.

PRZYSTAWKI DO PODZIAŁU / *STARTERS TO SHARE*

Tatar z polędwicy wołowej / *Beef tartare*

Tartaletka z tatarem z łososia / *Tartlet with salmon tartare*

Zielone szparagi z sosem holenderskim i jajkiem poche  /

Green asparagus with hollandaise sauce and poached egg 

Krewetki w sosie winno-maślanym / *Shrimps in wine and butter sauce*

Satay z kurczakiem / *Chicken satay*

Młode zielone warzywa ze straciatellą  /

Young green vegetables with straciatella 

Chleb na zakwasie z masłem  / *Sourdough bread with butter* 

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU / *CHOICE OF MAIN COURSE*

Stek z tuńczyka z pesto bazyliowym i białymi szparagami /

Tuna steak with basil pesto and white asparagus

Pół kaczki z karmelizowanymi jabłkami i młodą kapustą /

Half a duck with caramelized apples and young cabbage

Polędwica z młodymi ziemniakami z koprem i sosem Madeira /

Beef tenderloin with young dill potatoes and Madeira sauce

Risotto ze szparagami  / *Asparagus risotto* 

DESERY DO PODZIAŁU / *DESSERTS TO SHARE*

Ptyś z kremem waniliowym i owocami sezonowymi /

Cream puff with vanilla cream seasonal fruits

Beza z truskawkami / *Meringue with strawberries*

Sernik nowojorski z marakują / *New York style cheesecake with passion fruit*



– danie wegetariańskie / *vegetarian dish*

Cena menu zawiera 8% stawkę VAT / *The menu price includes 8% VAT*

OPEN BAR

OPCJA BEZALKOHOLOWA / *NON-ALCOHOLIC OPTION*

70 zł/os. – dostępny 3 godziny / *available for 3 hours*

80 zł/os. – dostępny 4 godziny / *available for 4 hours*

Woda gazowana & niegazowana /

Sparkling & still water

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy / *Cappy juices*

Lemoniada / *Lemonade*

Kawa / *Coffee*

Herbata / *Tea*

OPEN BAR

OPCJA M / OPTION M

170 zł/os. – dostępny 3 godziny / *available for 3 hours*

200 zł/os. – dostępny 4 godziny / *available for 4 hours*

*50 zł/os. – przedłużenie o 1 godzinę / *extension by 1 hour**

WINO MUSUJĄCE / *SPARKLING WINE*

Prosecco Lamia Extra Dry

Wino musujące 0% / *Sparkling wine 0%*

WINO BIAŁE / *WHITE WINE*

Villa Chiara Pinot Grigio

Wino białe 0% / *White wine 0%*

WINO CZERWONE / *RED WINE*

Vallchiara Primitivo Di Manduria

Wino czerwone 0% / *Red wine 0%*

PIWO / *BEER*

Beczkowe jasne / *Barrel light* Beck's, Corona Extra, Corona Cero

WÓDKA / *VODKA*

Żubrówka biała

NAPOJE BEZALKOHOLOWE / *SOFTS*

Woda gazowana & niegazowana / *Sparkling & still water*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy / *Cappy juices*

Kawa / *Coffee*

Herbata / *Tea*

OPEN BAR

OPCJA L / OPTION L

250 zł/os. – dostępny 3 godziny / *available for 3 hours*

280 zł/os. – dostępny 4 godziny / *available for 4 hours*

*60 zł/os. – przedłużenie o 1 godzinę / *extension by 1 hour**

WELCOME DRINK

Prosecco Lamia Extra Dry / Drink French DOCK19

WINO MUSUJĄCE / *SPARKLING WINE*

Prosecco Lamia Extra Dry, Wino musujące 0% / *Sparkling wine 0%*

WINO BIAŁE / *WHITE WINE*

Villa Chiara Pinot Grigio, Wino białe 0% / *White wine 0%*

WINO RÓŻOWE / *PINK WINE*

Esmeralda Rosado Torres

WINO CZERWONE / *RED WINE*

Vallchiara Primitivo Di Manduria, Wino czerwone 0% / *Red wine 0%*

PIWO / *BEER*

Beczkowe jasne / *Barrel light* Beck's, Corona Extra, Stella Artois, Corona Cero

GIN: Tenjaku

RUM: Sailor Jerry

WÓDKA / *VODKA*: Żubrówka biała, Żubrówka czarna

WHISKY: Grant's Triple Wood, Wild Turkey Bourbon

KOKTAJLE / *COCKTAILS*: Aperol Spritz, Whisky Sour, Wódka Sour

Gin Sour, Old Fashioned, Gin&Tonic, Cuba Libre

NAPOJE BEZALKOHOLOWE / *SOFTS*

Woda gazowana & niegazowana / *Sparkling & still water*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy / *Cappy juices*

Kawa / *Coffee*

Herbata / *Tea*

Cena open baru zawiera 23% stawkę VAT / *The open bar price includes 23% VAT*

OPEN BAR

OPCJA XL / OPTION XL

450 zł/os. – dostępny 3 godziny / *available for 3 hours*

520 zł/os. – dostępny 4 godziny / *available for 4 hours*

*90 zł/os. – przedłużenie o 1 godzinę / *extension by 1 hour**

WELCOME DRINK

kieliszek / *glass of* Champagne Taittinger Brut Reserve / Drink French DOCK19

WINO MUSUJĄCE / *SPARKLING WINE*

Champagne Taittinger Brut Reserve, Wino musujące 0% / *Sparkling wine 0%*

WINO BIAŁE / *WHITE WINE*

Sauvignon Blanc Baby Doll Yealands Estate, Wino białe 0% / *White wine 0%*

WINO RÓŻOWE / *PINK WINE*

Cotes du Provence Les Papillies, Domaine Gueissard

WINO CZERWONE / *RED WINE*

Amarone della Valpolicella Bolla

PIWO / *BEER*

Beczkowe jasne / *Barrel light* Beck's, Corona Extra, Stella Artois, Leffe, Corona Cero

GIN: Hendrick's

RUM: Appleton Estate Signature Blend

WÓDKA / *VODKA*: Belvedere

LIKIER / *LIGUEUR*: Jagermeister

WHISKY: Glenfiddich 12, Jack Daniel's

KOKTAJLE / *COCKTAILS*: Pornstar Martini, Aperol Spritz, Negroni

Whisky Sour, Wódka Sour, Gin Sour, Old Fashioned, Gin&Tonic, Cuba Libre

NAPOJE BEZALKOHOŁOWE / *SOFTS*

Woda / *Water* San Pellegrino & Acqua Panna

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy / *Cappy juices*

Kawa / *Coffee*

Herbata / *Tea*

Cena open baru zawiera 23% stawkę VAT / *The open bar price includes 23% VAT*

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI CONTACT US



rezerwacja@dock19.pl



www.dock19.pl



+48 534 911 167

