




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 łyku.*


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 ananase 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 fine de Claire N°3 (sztuka) | 18 |
| Ptyś z wędzonym halibutem | 32 |
| Aranchini z owocami morza | 39 |
| Gratin ziemniaczny z truflą  | 41 |
| Talerz Jamón Iberico de Bellota | 59 |
| Zapiekany ser Mont d'Or z dodatkami (dla 2 osób)  | 150 |

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 |
| Risotto z krewetkami i ndują | 89 |
| Łosoś atlantycki w sosie szafranowym z kawiolem | 115 |
| Polędwica wołowa 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 Bouillabaisse (dla 2 osób) | 79 |

DODATKI

| | |
|---|----|
| Domowe frytki  | 18 |
| Puree ziemniaczane z okrasą | 18 |
| Kluski śląskie  | 18 |
| Sałata rzymska z pesto bazyliowym  | 18 |
| Ryż jaśminowy z kafiorem  | 18 |
| Warzywa gotowane po polsku  | 18 |
| Mix surówek  | 18 |

DESERY

| | |
|--|----|
| Torcik czekoladowy z wiśniami i amaretto | 38 |
| Ciastko Dock19 z pistacjami i jagodą | 40 |
| Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi | 40 |

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