




## 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 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 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 fine de Claire N°3 (sztuka)		18
Talerz Jamón Iberico de Bellota		64
Pizzerinki z truflą (3 szt.)		65
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
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
Smardze faszerowane kurczakiem		79
Blin z łososiem i kawiolem Antonius		105

 – danie wegetariańskie

## DANIA GŁÓWNE

---

Rigatoni z czosnkiem niedźwiedzim		51
Kiełbasa biała z sosem chrzanowym		55
Kurczak supreme z warzywami		56
Kotlet schabowy z kością		58
Sandacz w sosie chrzanowym		80
Pół kaczki z jabłkami w karmelu		89
Risotto z krewetkami i ndują		89
Łosoś w sosie szafranowym z kawiolem Antonius		115
Polędwica wołowa w sosie pieprzowym		150

*\* Polecamy dodatek 3g czarnej trufli 40 zł \**

## SALATY

---

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









## ZUPY

---

Domowy rosół z kluskami		28
Zupa cebulowa		35
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
Ryż jaśminowy z kafiem		18
Młode warzywa gotowane		18
Młoda kapusta z pomidorami		18
Mix surówek		18

## DESERY

---

Czekoladowe jajka Wielkanocne		40
Ciastko Dock19 z pistacjami i jagodą		40
Mazurek Wielkanocny Dock19		40

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