

Bienvenue à DOCK19 by Mateusz Gessler!

DOBRY START

- 

Bitter Thai38
Mieszanka Campari, trawy cytrynowej i kaffiru. Gorzki, cytrusowy koktajl pełen charakteru!
- 

Velvet Barrel44
Mocny, złożony koktajl o wyrazistym smaku Bourbonu, Cynaru i aromatem czekolady. Idealny dla miłośników głębokich, pełnych smaków drinków.

ELIKSIR MIESIĄCA

- 

Ginger Joy35
Łączy w sobie orzeźwiającą cytrynę i owoce, intensywny imbir, wprowadzający subtelną pikantność, a wódka spaja całość, tworząc wyjątkowy napój – od odświeżającej owocowości po pikantny, imbirowy finisz.

KOKTAJLE

- 

Pear Bliss49
Połączenie jabłkowego Calvadosu ze słodką gruszką oraz świeżości cytryny, posiada gładką, lekką strukturę.
- 

Peach & Amber38
Soczysta brzoskwinia spotyka się z delikatnością whisky, tworząc zrównoważony, owocowy koktajl. Idealny na relaksujący wieczór.
- 

Passion Dock42
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.

- 

Grinch39
Gin i Rum tworzą rześką bazę, a soczyste kiwi wprowadza tropikalną słodycz. Idealny dla miłośników owocowych smaków.

- 

Herbal Cherry39
To koktajl pełen kontrastów – korzenny, orzeźwiający i lekko słodki z cytrusową świeżością i owocową głębią wiśni.

- 

Mayflower42
Słodko-kwaśny koktajl na bazie nowej edycji ginu Hendrick’s wzbogaconej o owocowe smaki.

- 

Coconut Whisper37
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 słodką, tworząc koktajl o wyrazistym, cytrusowym charakterze.

BEZALKOHOŁOWE

- 

Aperitivo Bitter.....41
Zrównoważony, musujący mocktail z lekką goryczką.
- 

Fast Smash39
Lekko dymny, dopełniony piwem Corona Cero.
- 

Fizzy Rose32
Orzeźwiający z posmakiem róży i musującym tonikiem.
- 

Paradise Citrus32
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

PRZYSTAWKI

Chleb na zakwasie i domowe masło		18/3 5
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

 – danie wegetariańskie

DANIA GŁÓWNE

Rigatoni z czosnkiem niedźwiedzim		51
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 kawiozem Antonius		115
Polędwica wołowa w sosie pieprzowym		150
Cały turbot z sosem maślanym		140
T-bone (Polska jałowka sezonowana na sucho 30 dni)		46/100 g

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

SALAŁY

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

ZUPY

Domowy rosół z kluskami		28
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem		38

DODATKI

Domowe frytki		18
Młode ziemniaki z maślanką		18
Kluski śląskie z palonym masłem		18
Salata rzymska z pesto bazyliowym		18
Ryż jaśminowy z kafiem		18
Młode warzywa gotowane		18
Młoda kapusta z pomidorami		18
Mix surówek		18

DESERY

Ciastko Dock19 z pistacjami i jagodą		40
Ptyś		40

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