

DOCK19
Mateusz Gessler

OFERTA DLA GRUP
OFFER FOR GROUPS



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

DOCK 19
Krzysztof Gessler

Poznaj naszą Restaurację
Get to know our restaurant

SALA GŁÓWNA Z BAREM
MAIN HALL WITH BAR



DOCK 19

Hatensz Gessler

ORANŽERIA WINTER GARDEN



MENU
200 zł/os.

MIX PRZYSTAWEK / STARTER MIX

Tatar z polędwicy wołowej / *Beef tartare*

Śledź po warszawsku / *Warsaw style herring*

Kopytka z grzybami – VEGE /

Potato dumplings with mushrooms – VEGE

Burrata z pesto bazyliowym i konfitowanymi pomidorami – VEGE/

Burrata with basil pesto and confit tomato – VEGE

Sałata Cobb z awokado – VEGE /

Cobb salad with avocado – VEGE

Chleb na zakwasie ze smalcem i masłem /

Sourdough bread with lard and butter

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU /

CHOICE OF MAIN COURSE

Halibut w sosie na bazie cydru z piklowanym jabłkiem
i puree z piezonego selera / *Halibut in cider sauce with pickled
apple and roasted celery puree*

Pierś z dzikiej kaczki w sosie demi-glace z pomarańczą, puree
machawkowym i gratin ziemniaczanym /

*Wild duck breast in demi-glace sauce with orange,
carrot puree and potato gratin*

Risotto z truflą – VEGE / *Risotto with truffle – VEGE*

MIX DESERÓW / DESSERT MIX

Ptyś z kremem kokosowym z dodatkiem mango i marakui /
Coconut cream puff with mango and passion fruit

Ciasto czekoladowe z orzechami / *Chocolate cake with nuts*

MENU
300 zł/os.

MIX PRZYSTAWEK / STARTER MIX

Tatar z polędwicy wołowej / *Beef tartare*

Śledź po warszawsku / *Warsaw style herring*

Krewetki w stylu Hong Kong / *Hong Kong style shrimps*

Bliny z ikrą z łososia i crème fraîche /

Blinis with salmon roe and crème fraîche

Kopytka z grzybami – VEGE /

Potato dumplings with mushrooms – VEGE

Burrata z pesto bazyliowym i konfitowanymi pomidorami – VEGE /

Burrata with basil pesto and confit tomato – VEGE

Parfait z foie gras z orzechami / *Parfait with foie gras and nuts*

Chleb na zakwasie ze smalcem i masłem /

Sourdough bread with lard and butter

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU / CHOICE OF MAIN COURSE

Łosoś w sosie w bazyliowym sosie beurre blanc z puree ziemniaczanym i ogórkiem / *Salmon in basil beurre blanc sauce with potato puree and cucumber*

Pół kaczki z kluskami śląskimi i puree marchewkowym / *Half a duck with Silesian dumplings and carrot puree*

Polędwica wołowa w sosie grzybowym z gratin ziemniaczanym / *Sirloin in mushroom sauce with potato gratin*

Risotto z truflą – VEGE / *Risotto with truffle – VEGE*

MIX DESERÓW / DESSERT MIX

Ptyś z kremem kokosowym z dodatkiem mango i marakui / *Coconut cream puff with mango and passion fruit*

Ciasto czekoladowe z orzechami / *Chocolate cake with nuts* Tarta z karmelem i czarną porzeczką /

Tart with caramel and blackcurrant

OPEN BAR

OPCJA BEZALKOHOLOWA 50 zł/os., dostępny do 4 godzin

Kawa / *Coffee*

Herbata / *Tea*

Woda gazowana & niegazowana /

Sparkling & still water

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy / *Cappy juices*

Lemoniada / *Lemonade*

OPCJA WINO I PIWO 150 zł/os., dostępny do 4 godzin

Wina / *Wines*

Białe domowe / *House white wine*

Czerwone domowe / *House red wine*

Piwo / *Beer*

beczkowe jasne / *light draft*

Bezalkoholowe / *non-alcoholic*

Napoje bezalkoholowe / *Softs*

Kawa / *Coffee*

Herbata / *Tea*

Woda gazowana & niegazowana /

Sparkling & still water

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy / *Cappy juices*

Lemoniada / *Lemonade*

OPEN BAR

OPCJA SREBRNA

190 zł/os., dostępny do 4 godzin

Welcome drink: kieliszek Cava Bastets Brut

Wino musujące / *Sparkling wine*: Cava Bastets Brut

Wino białe / *White wine*: Villa Belvedere Pinot Grigio,

Wino czerwone / *Red wine*: Casa Solis Carmenere,

Piwo / *Beer*: beczkowe jasne Becks, Corona Extra,
Corona Cero

Gin: Tenjaku

Rum: Havana Club 3yo

Wódka / *Vodka*: Żubrówka biała

Whisky/Bourbon: Grant's Triple Wood

Napoje bezalkoholowe / *Softs*: Coca-Cola, Coca-Cola zero,
Fanta, Sprite, Tonic, soki Cappy, kawa, herbata,
woda mineralna

Koktajle / *Cocktails*: Aperollo Spritz, Campari Soda,
Paloma Three Cents, Pineapple Wave,
The Perfect Aperitif (0%),
Paloma Three Cents (0%),
Hawaii Aperitivo (0%)

OPEN BAR

OPCJA ZŁOTA

230 zł/os., dostępny do 4 godzin

Welcome drink: kieliszek Prosecco P Santa Margherita
Extra Dry

Wino musujące / *Sparkling wine*:

Prosecco P Santa Margherita Extra Dry

Wino białe / *White wine*: Chardonnay LaJolie F. Chauvenet

Wino czerwone / *Red wine*:

Cabernet Sauvignon Michel Laroche

Piwo / *Beer*: beczkowe jasne Becks, Corona Extra,
Stella Artois, Corona Cero

Gin: Tenjaku, The Botanist

Rum: Havana Club 3yo, Sailor Jerry

Wódka / *Vodka*: Żubrówka biała, Żubrówka czarna

Whisky/Bourbon: Grant's Triple Wood,
Wild Turkey Bourbon

Napoje bezalkoholowe / *Softs*: Coca-Cola, Coca-Cola zero,
Fanta, Sprite, Tonic, soki Cappy, kawa, herbata,
woda mineralna

Koktajle / *Cocktails*: Aperollo Spritz, Campari Soda,
Paloma Three Cents, Pineapple Wave,
The Perfect Aperitif (0%),
Paloma Three Cents (0%),
Hawaii Aperitivo (0%)

OPEN BAR
OPCJA CZARNA
300 zł/os., dostępny do 4 godzin

Welcome drink: kieliszek Champagne Taittinger Brut Reserva

Wino musujące / *Sparkling wine:*

Prosecco P Santa Margherita Extra Dry

Wino białe / *White wine:* 3055 Chardonnay Jean Leon

Wino czerwone / *Red wine:*

Koonunga Hill Shiraz Cabernet Penfolds

Piwo / *Beer:* beczkowe jasne Becks, Corona Extra,
Stella Artois, Leffe, Corona Cero

Gin: Tenjaku, Hendrick's

Rum: Sailor Jerry, Mount Gay

Wódka / *Vodka:* Żubrówka czarna, Baczewski

Whisky/Bourbon: Grant's 12 yo, Jack Daniel's

Napoje bezalkoholowe / *Softs:* Coca-Cola, Coca-Cola zero,
Fanta, Sprite, Tonic/Three Cents Tonic, soki Cappy, kawa,
herbata, woda mineralna San Pellegrino, Acqua Panna

Koktajle / *Cocktails:* Aperollo Spritz, Campari Soda,
Paloma Three Cents, Pineapple Wave,
The Perfect Aperitif (0%),
Paloma Three Cents (0%),
Hawaii Aperitivo (0%)

Skontaktuj się z nami
Contact us



rezerwacja@dock19.pl



www.dock19.pl



(+48) 534 911 167



ADRES

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

