






Bienvenue à DOCK19 by Mateusz Gessler!

COCKTAIL'S

-  **Pear Bliss** 45
Połączenie jabłkowego Calvadosu ze słodyczą gruszki oraz świeżości cytryny, posiada gładką, lekką strukturę
-  **El Sol Pisco**..... 42
Klarowny koktajl zbalansowany przez Pisco, ziołowy charakter Chartreuse Green, lekką kwasowość
-  **Mexico Fizz**..... 55
Kompozycja smaków w postaci dymnego Mezcalu, brzoskwiniowego likieru dodającego owocowe nuty i świeżości, którą nadaje piwo Corona 
-  **Dublin Godfather** 48
Koktajl na bazie bogatej w smaku irlandzkiej whiskey, włoskiego, ziołowego likieru oraz orzechowego akcentu
-  **Mayflower** 46
Słodko-kwaśny koktajl na bazie nowej edycji ginu Hendricks wzbogaconej o owocowe smaki
-  **FisetaRio** 42
Zbalansowana mieszanka z egzotycznym smakiem Cachacy, ziołowym likierem Chartreuse Yellow
-  **Bon Vivant**..... 55
Połączenie koniaku i migdałowej słodyczy Amaretto, z waniliowym akcentem i nutą czekolady
-  **Ginger Bee** 44
Koktajl o kremowej konsystencji ciemnego rumu, miodowej słodyczy oraz esencji herbacianej
-  **Passion Dock** 42
Koktajl na bazie wódki domowej roboty o smaku egzotycznych owoców oraz słodkiego likieru Passoa, który dodaje tropikalnego charakteru

BEZALKOHOLOWE





- Aperitivo Bitter**34 
Zrównoważony, musujący mocktail z lekką goryczką
- Fast Smash**.....34 
Lekko dymny, dopełniony piwem Corona Cero 
- Fizzy Rose**.....30 
Orzeźwiający z posmakiem róży i musującym tonikiem
- Paradise Citrus**30 
Soczyście-cytrusowy z grejpfrutową sodą

DO PODZIAŁU


dostępne w piątki i soboty
do godziny 1:00

Oliwki	19
Frytki z polenty	21
Awokado z tuńczykiem	64
Roll wołowy z frytkami	69
Bliny z kawiozem	399



PRZYSTAWKI

Chleb na zakwasie i domowe masło		18/35
Ostryga fine de Claire N°3 (sztuka)		18
Pierogi ruskie z wędzonym twarogiem		42
Śledź po warszawsku		46
Pâté z konfiturą z czerwonej cebuli		49
Rydze na maśle		52
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

ZUPY

Domowy rosół z kluskami		28
Zupa cebulowa		35
Krem z dyni *		36

DANIA GŁÓWNE







Kurczak supreme z warzywami		52
Gnocchi dyniowe *		58
Kotlet schabowy z kością		58
Mule z frytkami		65
Dorada w sosie maślanym z mulami		79
Risotto z czarną truflą		89
Pół kaczki z marchewkowym puree		89
Łosoś na sosie beurre blanc z szafranem i kawiolem		115
Medaliony z polędwicy wołowej w sosie z borowikami		115
Sezonowany 30 dni antrykot 450g z kością i borowikiem		210

SAŁATY

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

* Polecamy dodatek 3g czarnej trufla 40 zł*

DODATKI

Domowe frytki		16
Kluski śląskie		16
Puree ziemniaczane z okrasą		16
Sałata rzymska z pesto bazyliowym		18
Ryż jaśminowy z kafirem		18
Karmelizowana brukselka		18
Warzywa gotowane po polsku		18

DESERY

Beza z wiśniami		36
Torcik malinowy		38
Ciastko czekoladowe Dock19		40

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