

DOCK19
Mateusz Gessler

OFERTA DLA GRUP



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

Poznaj naszą Restaurację

SALA GŁÓWNA Z BAREM



SEZONOWY ROOFTOP NA DACHU RESTAURACJI



Menu dla grup

200 zł/os.

MIX PRZYSTAWEK / STARTER MIX

Tatar z polędwicy wołowej / *Beef tartare*
Śledź po warszawsku / *Herring Warsaw style*
Kluski śląskie Dock19 – VEGE /
Silesian dumplings Dock19 – VEGE
Sałata Cobb z awokado – VEGE /
Cobb salad with avocado – VEGE
Kurki w śmietanie – VEGE /
Chanterelles in cream sauce – VEGE
Chleb na zakwasie ze smalcem i masłem /
Sourdough bread with lard and butter

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU / CHOICE OF MAIN COURSE

Filet z dorsza z francuskimi ziemniakami i warzywami /
Cod fillet with French potatoes and vegetables
Noga kaczki z puree ziemniaczanym i ćwikłą /
Duck leg with mashed potatoes and horseradish with beets
Risotto z kurkami – VEGE /
Risotto with chanterelles – VEGE

DUET DESER / DESSERT DUO

Ptyś z owocami sezonowymi /
Cream puff with season fruit
Beza z marakują / *Pavlova with passion fruit*

Menu dla grup

280 zł/os.

MIX PRZYSTAWEK / STARTER MIX

- Tatar z polędwicy wołowej / *Beef tartare*
Śledź po warszawsku / *Herring Warsaw style*
Kluski śląskie Dock19 – VEGE /
Silesian dumplings Dock19 – VEGE
Paszтет z dzika / *Wild boar pâté*
Sałata Cobb z awokado – VEGE /
Cobb salad with avocado – VEGE
Krewetki w stylu Hong Kong /
Hong Kong style grilled shrimps
Bliny z łososiem gravlax / *Blintz with salmon gravlax*
Kurki w śmietanie – VEGE /
Chanterelles in cream sauce – VEGE
Chleb na zakwasie ze smalcem i masłem /
Sourdough bread with lard and butter

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU / CHOICE OF MAIN COURSE

- Dorada z francuskimi ziemniakami, nowalijkami
i pomidorkami cherry /
Sea bream with French potatoes and vegetables
Rostbef z gratin ziemniaczanym i fasolką szparagową /
Beef tenderloin with potato casserole and green beans
Pół kaczki z kluskami śląskimi i puree marchewkowym /
Half a duck with potato dumplings and carrot puree
Risotto z kurkami – VEGE /
Risotto with chanterelles – VEGE

TRIO DESER / DESSERT TRIO

- Ptyś z owocami sezonowymi / *Cream puff with season fruit*
Beza z marakują / *Pavlova with passion fruit*
Rolada biszkoptowa / *Biscuit roulade*

Open bar

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

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 4h

Wina / *Wines*
Białe domowe / *Homemade white*
Czerwone domowe / *Homemade red*

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 4h

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 / Coctails: 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 4h

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 / Coctails: 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 4h

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 Daniels

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

Skontaktuj się z nami



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

