



DOKI



RESTAURACJA

F O R G E N T L E M E N  
P U N K S & D I V A S  
U R B A N S U R F E R S  
L O C A L M E R M A I D S  
A L L O T H E R F O L K S

PROJEKT: LUKASZ KONIECZNY

**DROGI DOKOWICZU!**

INFORMUJEMY, IŻ CZAS OCZEKIWANIA NA DANIA WYNOŚI OD 20 DO 50 MINUT.  
DO RACHUNKU GRUP WIĘKSZYCH NIŻ 5 OSÓB DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ.  
REZERWACJI DOKONASZ DZWONIĄC POD NUMER 42 307 31 01.  
CHCESZ PODZIELIĆ RACHUNEK? POINFORMUJ O TYM KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA.  
NA NASZYM TARASIE MOŻESZ KORZYSTAĆ Z SYSTEMU PODGRZEWANIA TYTONIU IQOS.  
TABELĘ ALERGENÓW ZNAJdziesz PRZY BARZE NA PARTERZE.

**DEAR GUESTS!**

PLEASE BE AWARE THAT WAITING TIME FOR OUR DISHES IS BETWEEN 20 AND 50 MINUTES.  
10% SERVICE CHARGE WILL BE INCLUDED TO TABLES OF 5+ PEOPLE.  
YOU CAN MAKE A RESERVATION BY CALLING US AT 42 307 31 01.  
IF YOU WANT TO SPLIT THE BILL PLEASE LET US KNOW BEFORE MAKING AN ORDER.  
ON OUR TERRACES YOU CAN USE IQOS TOBACCO HEATING SYSTEM.  
YOU CAN FIND A TABLE OF ALLERGENS AT THE BAR ON THE GROUND FLOOR.

IQOS

## PRZYSTAWKI / STARTERS



**krewetki na winie i maśle (12 sztuk)  
pomidorki koktajlowe / czosnek / szalotka / pieczywo**

49,-

shrimps with wine and butter (12 pieces)  
cherry tomatoes / garlic / shallot / baguette



**bruschetta / podgrzybek / borowik / czosnek  
szalotka / rukola / oliwa z oliwek**

29,-

bruschetta / bay bolete / boletus / garlic / shallot / arugula / olive oil



**sushi z łososia / nori / ryż / ogórek zielony / pak choy  
dynia / wasabi / sezam / sos unagi / marchew / por**

45,-

salmon sushi / nori / rice / cucumber / pak choy / pumpkin  
wasabi / sesame / unagi sauce / carrot / leek



**sery własnego wyrobu / wędliny dojrzewające  
własnego wyrobu / chutney owocowy / pieczywo**

59,-

homemade cheeses / homemade matured meats  
fruit chutney / baguette



**suszony rostbef / majonez truflowy / konfitura z czerwonej cebuli  
burak piklowany w soku pomarańczowym / pieczywo**

49,-

dried rostbef / truffle mayonnaise / red onion jam  
beetroot pickled in orange juice / baguette



**tatar z polędwicy wołowej / kiszony burak / grzyby shimeji / majonez  
grzybowy / pistacje / jabłuszko kaparowe / tabasco chipotle / pieczywo**

49,-

beef sirloin tartare / pickled beetroot / shimeji mushrooms  
mushroom mayonnaise / pistachios / caper apple / tabasco chipotle / baguette



dania bezmięsne  
meatless dishes



ryby i owoce morza  
fishes and seafood



dania mięsne  
meat dish



dania wegańskie  
vegan vegan dishes



dania wegetariańskie  
vegetarian dishes



dania ostre  
spicy dishes

tabela alergenów dostępna u obsługi  
allergen table available at the service

## STEKI STEAKS

Nasze steki kupujemy od sprawdzonych dostawców, którzy sezonują mięso przez kilka tygodni. Dzięki temu mięso jest kruche, aromatyczne i doskonale nadaje się do grillowania.

We buy our steaks from verified suppliers who season the meat for several weeks. Thanks to this the meat is tender, aromatic and perfect for grilling.



**STEK RZEŹNICKI (POŁĘDWICA WOŁOWA CIĘTA W PŁASTRY, MINIMUM 200 g)**  
BEEF SIRLOIN CUT IN SLICES (MINIMUM 200 g)

84 ,- / 200 g

+ 42 ,- za każde kolejne 100 g  
for each additional 100 g



**RIB EYE STEAK (250 g)**

89 ,-



**NEW YORK STEAK (250 g)**

79 ,-



**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (200 g)**  
BEEF SIRLOIN STEAK

99 ,-



**TOMAHAWK STEAK (ok. 800 g)**

169 ,-

**jeden sos do wyboru: z zielonego pieprzu, barbecue, masło czosnkowe**  
one sauce to choose: green pepper, barbecue, garlic butter

**jeden dodatek do wyboru: frytki belgijskie, ziemniak z gzikiem, mix sałat**  
one add-on to choose: belgian fries, baked potato with cottage cheese, mixed lettuce

### DODATKI PŁATNE / PAID EXTRAS

**frytki belgijskie**  
Belgian fries

15 ,-

**ziemniak z gzikiem**  
baked potato with cottage cheese

15 ,-

**mix sałat**  
mixed lettuce

15 ,-

**dodatkowe pieczywo**  
extra baguette

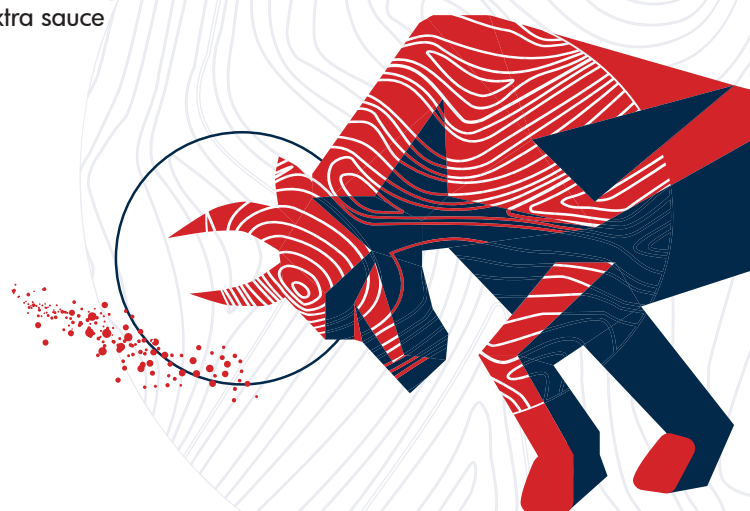
5 ,-

**grillowane warzywa**  
grilled vegetables

18 ,-

**dodatkowy sos**  
extra sauce

6 ,-





## BURGERY I KANAPKI BURGERS & SANDWICHES

**Bułki do burgerów produkujemy i wypiekamy sami od podstaw.  
Do wyboru bułka z sezamem lub bułka brioche.**

We produce and bake burger buns from scratch. You can choose a bun with sesame or brioche bun.

**Mięso do burgerów mielimy ze świeżego mięsa oraz przyprawiamy sami.  
Gwarantuje to niepowtarzalny smak, którego doświadczysz tylko w Dokach.**

We grind and spice the burgers from fresh meat and spices.  
This guarantees a unique taste that you will experience only at Doki.



### BURGER Z ANANASEM I HALLOUMI

**wołowina 180 g / grillowany ananas / grillowane halloumi  
pieczarki / sałata lodowa / czerwona cebula  
pomidor / sos jalapeno / bułka naszego wypieku**  
beef 180 g / grilled pineapple / grilled halloumi  
mushrooms / iceberg lettuce / red onion / tomato  
jalapeno sauce / self-made bun



59,-



### BURGER KLASYCZNY

**wołowina 180 g / sałata lodowa / pomidor  
rukola / ogórek konserwowy / jalapeno  
czerwona cebula / sos musztardowo-majonezowy  
bułka naszego wypieku / frytki belgijskie**  
beef 180 g / iceberg lettuce / tomato  
arugula / pickled cucumber / jalapeno / red onion  
mustard and mayonnaise sauce / self-made bun / Belgian fries



49,-



### BURGER WEGE

**kotlet z pieczonej dyni, fasoli, jabłka i płatków owsianych  
szpinak / pomidor / cebula czerwona / sos tzatziki / mięta  
zielony ogórek / bułka naszego wypieku / frytki belgijskie**  
baked pumpkin, bean, apple and oatmeal cutlet  
spinach / tomato / red onion / tzatziki sauce / mint  
green cucumber / self-made bun / Belgian fries



45,-



### BURGER PULLED PORK

**szarpana wieprzowina / sos unagi / kimchi  
biała kapusta / marchewka / ocet ryżowy  
bułka naszego wypieku / frytki belgijskie**  
pulled pork / unagi sauce / kimchi  
white cabbage / carrot / rice vinegar  
self-made bun / Belgian fries



49,-



dania bezmięsne  
meatless dishes



ryby i owoce morza  
fishes and seafood



dania mięsne  
meat dish



dania wegańskie  
vegan dishes



dania wegetariańskie  
vegetarian dishes



dania ostre  
spicy dishes

tabela alergenów dostępna u obsługi  
allergen table available at the service

### BURGER SEZONOWY

o szczegóły zapytaj obsługę  
ask the staff for details



### CHAŁKA Z KURCZAKIEM

grillowana chałka / pieczony kurczak  
mięta / ogórek / czerwona cebula / majonez  
grilled challah (sweet bread) / grilled chicken  
mint / cucumber / red onion / mayonnaise

37,-



### ZUPY / SOUPS



zupa tajska z kurczakiem / makaron z warzyw  
kielki fasoli mung / trawa cytrynowa / sos rybny  
chili / imbir / czerwone curry / liście limonki / kolendra  
thai soup with chicken / vegetable noodles / mung bean sprouts  
lemongrass / fish sauce / chili / ginger / red curry / lime leaves / coriander



45,-



zupa bouillabaisse / krewetki / mule / ryba  
szafran / pomidory / szpinak / pieczywo / białe wino  
Bouillabaisse soup / shrimps / mussels / fish / saffron  
tomatoes / spinach / bread / white wine

49,-

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



**piers z kaczki / puree z selera, jabłka, sera Grana Padano i białej czekolady  
karmelizowana śliwka i gruszka / demi-glace grzybowy / chrust z pora**  
duck breast / celery, apple, Grana Padano cheese and white chocolate puree  
caramelized plum and pear / mushroom demi-glace / leek chips

79,-



**mule po tajsku / szalotka / czosnek / mango  
czerwone curry / mleko kokosowe / limonka / imbir  
chili / bazylia / kolendra / pieczywo**  
thai mussels / shallot / garlic / mango / red curry  
coconut milk / lime / ginger / chili / basil / coriander / baguette

67,-



**stek z łososia / puree z cukinii / orzechy pekan  
brukselka / sos Beurre Blanc / oliwa szczypiorkowa**  
salmon steak / zucchini puree / pecan nuts  
brussels sprouts / Beurre Blanc sauce / chive oil

69,-



**połędwica z dorsza / puree z kasztanów  
piklowana śliwka i czerwona cebula  
burak piklowany w soku pomarańczowym  
demi-glace kawowy / oliwa szczypiorkowa**  
cod loin / chestnut puree / pickled plum and red onion  
beetroot pickled in orange juice  
coffee demi-glace / chive oil

79,-



**roladka z połędwiczki wieprzowej  
pesto z pietruszki / ser Grana Padano  
biała fasola / grzyby / czosnek / szalotka  
tymianek / sos jeżynowy  
czerwone wino / chili**  
pork tenderloin roll / parsley pesto  
Grana Padano cheese / white beans  
mushrooms / garlic / shallot / thyme  
blackberry sauce / red wine / chili

59,-



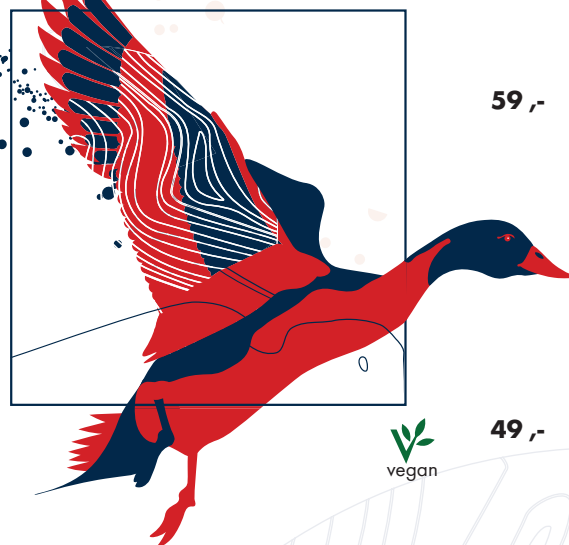
**stek z kalafiora / tahini / masło orzechowe  
puree z batatów / groszek zielony  
mięta / sól wędzona / granat  
puder z czerwonej kapusty**  
cauliflower steak / tahini / peanut butter  
sweet potato puree / green peas / mint  
smoked salt / pomegranate  
red cabbage powder

49,-



**pieczone żeberka wieprzowe / sos bbq  
mix sałat / ziemniak z gziem**  
roasted pork ribs / bbq sauce  
mixed lettuce / baked potato with cottage cheese

69,-



dania bezmięsne  
meatless dishes



ryby i owoce morza  
fishes and seafood



dania mięsne  
meat dish



dania wegańskie  
vegan dishes



dania wegetariańskie  
vegetarian dishes



dania ostre  
spicy dishes

tabela alergenów dostępna u obsługi  
allergen table available at the service

## SAŁATKI / SALADS

### SAŁATKA CEZAR

sałata rzymska / jajko marynowane w occie balsamicznym  
grzanki / ser Grana Padano / sos anchois

romaine lettuce / egg marinated in balsamic vinegar  
croutons / Grana Padano cheese / anchois sauce

### z serem halloumi

with halloumi cheese

39,-



### z kurczakiem i chipsami z boczku

with chicken and bacon chips

45,-



### SAŁATKA Z PIECZONYCH WARZYW

pieczone warzywa korzeniowe / hummus z dyni  
mix sałat / orzechy pekan / sos wiśniowy / czerwone wino  
rozmaryn / cynamon / kardamon / kolendra

roasted root vegetables / pumpkin hummus  
mixed lettuce / pecan nuts / cherry sauce / red wine  
rosemary / cinnamon / cardamom / coriander



45,-

## DESERY / DESSERTS

### fondant pistacjowy / owoce sezonowe / mus z malin / biała czekolada

pistachio fondant/ seasonal fruits / raspberry mousse / white chocolate

27,-

### mus z chałwy / pistacje / sos malinowy

kawior limonkowy / ciastka korzenne

chalva mousse / pistachios / raspberry sauce  
lime caviar / spicy cookies

21,-

### fondant czekoladowy / orzechy laskowe / kokos / wiśnie

chocolate fondant / hazelnuts / coconut / cherries

25,-

### Creme Brulee / Earl Grey / pomarańcze / wiśnie / likier Triple Sec

Creme Brulee / Earl Grey / oranges / cherries / Triple Sec liqueur

29,-

tabela alergenów dostępna u obsługi  
allergen table available at the service



F O R G E N T L E M E N  
P U N K S & D I V A S  
U R B A N S U R F E R S  
L O C A L M E R M A I D S  
A L L O T H E R F O L K S

D O K I



R E S T A U R A C J A