



D O K I



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

49 zł
290 g



bruschetta / marmolada z czerwonej cebuli / pieczona dynia
majonez grzybowy / tymianek
bruschetta / red onion marmelade / baked pumpkin
mushroom mayonnaise / thyme



27 zł
250 g



tatar z polędwicy wołowej / guacamole / majonez chipotle
chutney z ananasa / skwarki wieprzowe / chips z topinamburu
oliwa szczypiorkowa / pieczywo
beef sirloin tartare / guacamole / chipotle mayonnaise
pineapple chutney / pork greaves / jerusalem artichoke chips
chive oil / baguette

49 zł
220 g



sery własnego wyrobu / wędliny dojrzewające własnego wyrobu
chutney owocowy / pieczywo
homemade cheeses / homemade matured meats
fruit chutney / baguette

59 zł
450 g



gravlax z łososia / meloncello / sezam / nori / piklowane mandarynki
piklowany daikon / mandarynkowe ponzu / żel z moreli
salmon gravlax / meloncello / sesame / nori / pickled tangerines
pickled daikon / tangerine ponzu / apricot gel

39 zł
130 g



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

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.

W cenę steka wliczony jest jeden z dodatków i jeden sos do wyboru
One add on and one sauce are included



STEK RZEŹNICKI (POLĘDWICA WOŁOWA CIĘTA W PŁASTRY)
BEEF SIRLOIN CUT IN SLICES

79 zł

200 g

+ 39,50 za każde kolejne 100 g
for each additional 100 g



RIB EYE STEAK

79 zł

250 g



NEW YORK STEAK

79 zł

250 g



STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ
BEEF SIRLOIN STEAK

89 zł

200 g



TOMAHAWK STEAK

169 zł

800 g

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, salad mix

Gramatura podana dla mięsa surowego przed wysmażeniem.

Waga gotowego steka będzie się różnić w zależności od rodzaju mięsa i wybranego stopnia wysmażenia.

Weights given are for raw meat before cooking.

The weight of the finished steak will vary depending on the type of meat and the selected level of doneness

DODATKI PŁATNE / PAID EXTRAS

frytki belgijskie
Belgian fries

15 zł
150 g

ziemniak z gzikiem
baked potato
with cottage cheese

15 zł
180 g

mix sałat
salad mix

15 zł
130 g

dodatkowe pieczywo
extra baguette

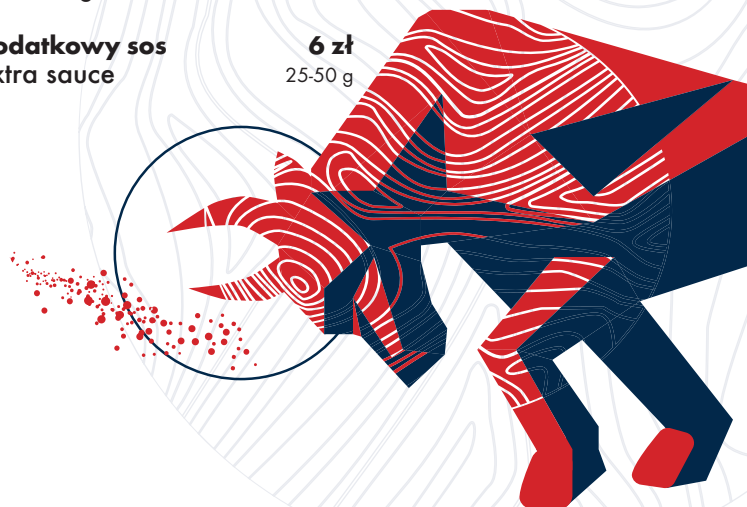
5 zł
70 g

grillowane warzywa
grilled vegetables

15 zł
180 g

dodatkowy sos
extra sauce

6 zł
25-50 g





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 GORGONZOLĄ

49 zł

500 g

**wołowina 180 g / gorgonzola / rukola / smażona dynia
piklowana cebula / sos majonezowo-winogronowy / bułka naszego wypieku**

beef 180 g / gorgonzola / arugula / fried pumpkin
pickled onion / mayonnaise-grape sauce / self-made bun



BURGER KLASYCZNY



49 zł

600 g

**wołowina 180 g / sałata lodowa / cheddar / pomidor
rukola / ogórek konserwowy / jalapeno
czerwona cebula / sos musztardowo-majonezowy
bułka naszego wypieku / frytki belgijskie**

beef 180 g / iceberg lettuce / cheddar / tomato
arugula / pickled cucumber / jalapeno / red onion
mustard and mayonnaise sauce / self-made bun / Belgian fries



WEGE BURGER



49 zł

600 g

**kotlet z batatów, ciecierzycy i groszku / hummus z suszonych pomidorów
grillowana cukinia w pesto bazyliowym / szpinak / czerwona kapusta
sos jogurtowy z mięta i cytryną / bułka naszego wypieku / frytki belgijskie**
sweet potato, chickpea and pea cutlet / sun-dried tomato hummus
grilled zucchini in basil pesto / spinach / red cabbage
yogurt sauce with mint and lemon / self-made bun / Belgian fries



BURGER PULLED PORK



49 zł

600 g

**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



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 Z PODHALAŃSKIM SEREM

wołowina 180 g / zasmażana czerwona kapusta z boczkiem
suszona śliwka / majeranek / wędzony ser podhalański / sałata lodowa
sos majonezowo-musztardowy / bułka naszego wypieku
beef 180 g / fried red cabbage with bacon / prune / marjoram
traditional smoked Polish cheese / iceberg lettuce
mayonnaise and mustard sauce / self-made bun

49 zł

500 g



CHAŁKA Z KURCZAKIEM

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

37 zł

380 g



ZUPY / SOUPS



zupa tajska z krewetkami (6 szt.) / makaron z warzyw
kiełki fasoli mung / trawa cytrynowa / sos rybny
chili / imbir / czerwone curry / liście limonki / kolendra
thai soup with shrimps (6 pcs.) / vegetable noodles / mung bean sprouts
lemongrass / fish sauce / chili / ginger / red curry
lime leaves / coriander



46 zł

380 g



krem z batata z rokitnikiem / chorizo
suszona żurawina / natka pietruszki / mascarpone
sweet potato cream soup with sea buckthorn / chorizo
dried cranberries / parsley / mascarpone

29 zł

380 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



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

69 zł
 650 g



poliki wołowe / puree z pasternaku
karmelizowane buraki z mięta i kolendrą / limonka
 beef cheeks / parsnip puree / caramelized beetroots
 with mint and coriander / lime

79 zł
 550 g



stek z łososia / ratatouille / ser Grana Padano
sos z suszonych śliwek / czerwone wino / por / jabłko / tymianek
 salmon steak / ratatouille / Grana Padano cheese
 prune sauce / red wine / leek / apple / thyme

69 zł
 410 g



grillowana polędwiczka wieprzowa / churrosy
cukier puder / kurki / suszona morela / mus jabłkowo-dyniowy
oliwa szczypiorkowa
 grilled pork tenderloin / churros
 powdered sugar / chanterelles / dried apricot
 apple-pumpkin mousse / chive oil

59 zł
 380 g



pierś z kaczki / puree z batata i rokitnika
pieczony topinambur z majerankiem / żel z moreli
 duck breast / sweet potato and sea buckthorn puree
 baked jerusalem artichoke with marjoram / apricot gel

59 zł
 320 g



lasagne z dyni / mus dyniowo-morelowy
z wegańskim mascarpone / garam masala / żel z moreli
mus pomidorowo-malinowy
palony koper włoski / pomarańcza
 pumpkin lasagne / pumpkin-apricot mousse with vegan mascarpone
 garam masala / apricot gel / tomato-raspberry mousse
 roasted fennel / orange

39 zł
 400 g



dania bezmięsne
 meatless dishes



ryby i owoce morza
 fishes and seafood



dania mięsne
 meat dish



dania wegańskie
 vegan dishes

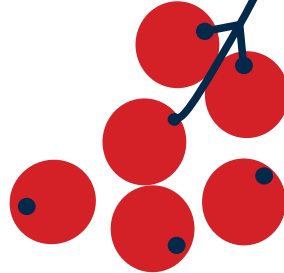


dania wegetariańskie
 vegetarian dishes



dania ostre
 spicy dishes

tabela alergenów dostępna u obsługi
 allergen table available at the service



SALATKI / SALADS



wędzony pstrąg / wędzony ser podhalański / puree z palonego kalafiora
mix sałat / popcorn z kaszy gryczanej / maślanka / koper
kapary / piklowana kalarepa
smoked trout / traditional smoked Polish cheese
roasted cauliflower puree / mixed lettuce / buckwheat popcorn
buttermilk / dill / capers / pickled turnip cabbage

39 zł
430 g



mix sałat / puree z buraka i malin
vinaigrette z granatu / owoce leśne
kandyzowane orzechy pekan
mixed lettuce / beetroot and raspberry puree
pomegranate vinaigrette
forest fruits / candied pecans

z burratą
with burrata cheese



45 zł
400 g

z pieczoną dynią
z miodem i rozmarynem
with baked pumpkin
with honey and rosemary



39 zł
380 g

DESERY / DESSERTS

tiramisu / śliwka / czekolada / kardamon
tiramisu / plum / chocolate / cardamom

22 zł
130 g

dyniowy sernik baskijski / flambirowane mandarynki
bourbon / tymianek / mus z dyni i jabłka
pumpkin Basque cheesecake / flambeed tangerines
bourbon / thyme / pumpkin and apple mousse

27 zł
180 g

fondant czekoladowy / owoce leśne / cukier puder
chocolate fondant / forest fruits / powdered sugar

25 zł
150 g

mus z chałwy / pistacje / sos malinowy / kawior limonkowy / ciastka korzenne
chalva mousse / pistachios / raspberry sauce / lime caviar / spicy cookies

24 zł
150 g

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