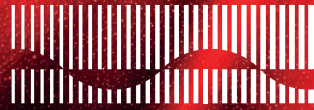


D O K I



RESTAURACJA

M E N U

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

DROGI DOKOWICZU!

Informujemy, iż standardowy czas oczekiwania na dania wynosi od 20 do 50 minut.
Do rachunku grup większych niż 5 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej,
która w całości przekazywana jest załodze jako napiwek.
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.
Tabele alergenów znajdziesz przy barze na parterze.

DEAR GUESTS!

Please be aware that standard waiting time for our dishes is between 20 and 50 minutes.
For groups larger than 5 people, we add a 10% service charge to the bill,
which is fully transferred to the crew as a tip.
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.



PRZYSTAWKI STARTERS

Krewetki na winie i maśle / *Shrimps with wine and butter*..... 290 g 49 zł

krewetki 12 sztuk / pomidorki koktajlowe / czosnek
szalotka / masło / białe wino / pieczywo
*shrimps 12 pcs / cherry tomatoes / garlic
shallot / butter / white wine / baguette*

Bruschetta z pomidorami / *Bruschetta with tomatoes*..... 230 g 29 zł

grillowana bagietka / pomidory / czosnek / bazylia
grilled baguette / tomatoes / garlic / basil

Tatar z polędwicy wołowej / *Beef sirloin tartare*..... 220 g 49 zł

polędwica wołowa 100 g / guacamole / majonez chipotle
chutney z ananasa / skwarki wieprzowe / chips z topinamburu
oliwa szczypiorkowa / pieczywo
*beef sirloin 100 g / guacamole / chipotle mayonnaise
pineapple chutney / pork greaves / jerusalem artichoke chips
chive oil / baguette*

Deska serów i wędlin własnego wyrobu..... 450 g 59 zł

A plate of homemade cheeses and cold cuts

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





STEKI STEAKS

Nasze steki kupujemy od sprawdzonych dostawców, którzy gwarantują najwyższą jakość mięsa. Polędwica wołowa jest zawsze świeża i surowa. Antrykot (RIB EYE) i rostbef (NEW YORK) sezonowany jest na sucho przez kilka tygodni przed dostawą. Dzięki temu mięso zawsze jest kruche, aromatyczne i doskonale nadaje się do grillowania.

We source our steaks from trusted suppliers who guarantee the highest quality meat. The beef tenderloin is always fresh and raw. The rib-eye steak and sirloin are dry-aged for several weeks before delivery. This ensures the meat is always tender, flavorful, 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 plastry)

Beef Sirloin cut in slices 200 g 84 zł
+ 42 zł za każde kolejne 100 g / for each additional 100 g

Rib Eye Steak 250 g 89 zł

New York Steak 250 g 89 zł

Stek z polędwicy wołowej / Beef sirloin steak 200 g 89 zł

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

DODATKI PŁATNE / PAID EXTRAS

Frytki belgijskie / Belgian fries 150 g 15 zł

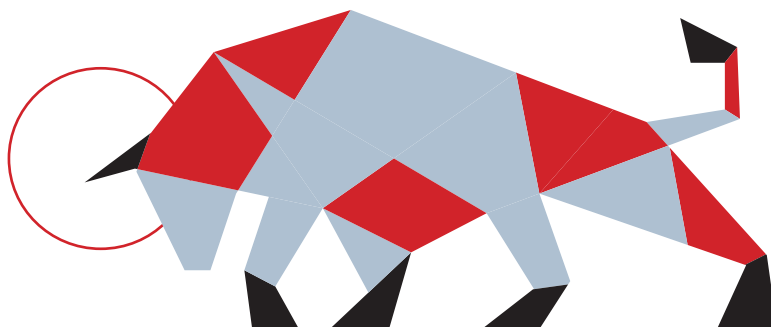
Mix sałat / Salad mix 130 g 15 zł

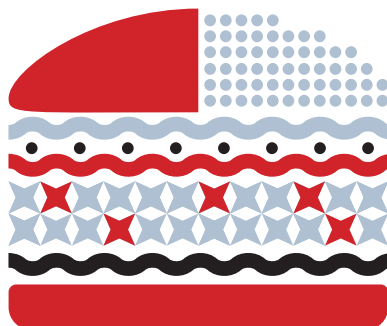
Grillowane warzywa / Grilled vegetables 180 g 15 zł

Ziemniak z gzikiem / Baked potato with cottage cheese 180 g 15 zł

Dodatkowe pieczywo / Extra baguette 70 g 5 zł

Dodatkowy sos / Extra sauce 25-50 g 6 zł





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 the burger meat from fresh meat and season it ourselves.
This guarantees a unique taste that you will experience only at Doki.*



Burger klasyczny / Classic beef burger..... 600 g 49 zł

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

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

Burger z krewetkami Nobashi / Burger with Nobashi shrimps..... 600 g 59 zł

wołowina 180 g / krewetki Nobashi w tempurze / jajko sadzone
chutney z mango i bazylii / sos majonezowo-limonkowy z chili
bułka własnego wypieku / frytki belgijskie

*beef 180 g / Nobashi shrimps in tempura / fried egg
mango and basil chutney / lime-mayonnaise sauce with chili
self-made bun / Belgian fries*





Burger wegetariański / Vegetarian burger..... 550 g 49 zł

kotlet z dyni, ciecierzycy i soczewicy / piklowana marchew
przyprawa curry / sos curry-mayo / chutney z mango i bazylii / rukola
bułka własnego wypieku / pieczone bataty

*pumpkin, chickpea and lentil cutlet / pickled carrots
curry spice / curry-mayo sauce / mango and basil chutney / arugula
self-made bun / baked sweet potatoes*



Burger z szarpaną wieprzowiną / Pulled pork burger..... 600 g 49 zł

szarpana wieprzowina / sałata lodowa / marynowana cukinia i czerwona cebula
sos z pomidorów z kminem rzymskim i chili / bułka własnego wypieku / frytki belgijskie

*pulled pork / iceberg lettuce / marinated zucchini and red onion
tomato sauce with cumin and chili / self-made bun / Belgian fries*

Burger wołowy z botwiną / Beef burger with chard..... 600 g 59 zł

wołowina 180 g / botwina / jajko sadzone / świeży ogórek
sos majonezowy z miodem i cytryną / bułka własnego wypieku / frytki belgijskie

*beef 180 g / young beet leaves / fried egg / fresh cucumber
mayonnaise sauce with honey and lemon / self-made bun / Belgian fries*

Chałka z kurczakiem / Grilled challah with chicken..... 380 g 39 zł

grillowana chałka / pieczony kurczak / mięta
ogórek / czerwona cebula / majonez / natka pietruszki

*grilled challah (sweet bread) / grilled chicken / mint
cucumber / red onion / mayonnaise / parsley*

ZUPY / SOUPS



Krem z bobu i szparagów / Broad beans and asparagus cream..... 300 g 39 zł

bób / szparagi / salsa ogórkowo-jabłkowa
broad beans / asparagus / cucumber-apple salsa

Botwinka / Beet greens soup..... 380 g 29 zł

botwina / ziemniaki / jajko sadzone / boczek / oliwa koperkowa
beet greens / potatoes / fried egg / bacon / dill olive oil





DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES



Żeberka wieprzowe BBQ / BBQ pork ribs..... 650 g 75 zł
pieczone żeberka wieprzowe 380 g / sos BBQ / ziemniak z gzikiem / mix sałat
baked pork ribs 380 g / BBQ sauce / potato with cottage cheese / mixed salad

Stek ze schabu sous-vide / Sous-vide pork loin steak..... 650 g 79 zł
schab wieprzowy z kością 400 g / puree ziemniaczane z musztardą francuską
piklowana rzodkiewka / rabarbar z malinami / sos chimichurri
*bone-in pork loin 400 g / mashed potatoes with French mustard
pickled radish / rhubarb with raspberries / chimichurri sauce*

Filet z sandacza / Zander fillet..... 360 g 69 zł
sandacz 180 g / koperkowe gnocchi / bób / kurki
emulsja z maślanki z oliwą koperkową
*zander 180 g / dill gnocchi / broad beans / chanterelles
buttermilk emulsion with dill oil*

Pierś z kaczki / Duck breast..... 380 g 69 zł
pierś z kaczki 200 g / kasza pęczak z serem Grana Padano
bób / mięta / karmelizowana cebula / piklowana rzodkiewka
oliwa z oliwek / demi-glace drobiowy z pomarańczą
*duck breast 200 g / pearl barley with Grana Padano cheese
broad beans / mint / caramelized onion / pickled radish
olive oil / poultry demi-glace with orange*



Żółte curry z warzywami / Yellow curry with vegetables..... 380 g 49 zł
dotatkowo z kurczakiem / additionally with chicken..... 500 g 59 zł

Żółte curry z warzywami / czarny ryż / salsa z groszku i mango / mleko kokosowe
świeży imbir / czosnek / kolendra
*yellow curry with vegetables / black rice / peas and mango salsa / coconut milk
fresh ginger / garlic / coriander*





SALATKI / SALADS

Sałatka cezar / *Caesar salad*

z krewetkami (8 sztuk) / *with shrimps (8 pcs.)*..... 290 g 49 zł

z kurczakiem / *with chicken*..... 310 g 45 zł

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



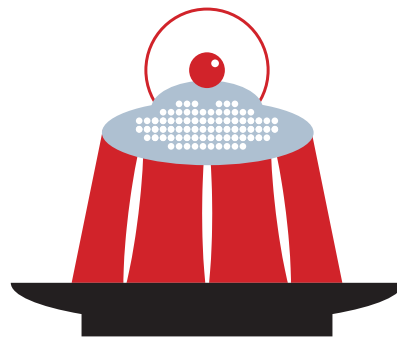
Wegańska sałatka warzywna / *Vegan vegetable salad*..... 330 g 45 zł

pieczony burak / czarny ryż / marynowany arbuz / guacamole / pestki dyni

grozdek cukrowy / mięta / pomarańcza

baked beetroot / black rice / pickled watermelon / guacamole / pumpkin seeds

sugar snap peas / mint / orange



DESERY / DESSERTS

Czekoladowy fondant / *Chocolate fondant*..... 150 g 25 zł

owoce leśne / cukier puder

forest fruits / powdered sugar

Mus z chałwy / *Chalva mousse*..... 150 g 24 zł

pistacje / sos malinowy / kawior limonkowy / ciastka korzenne

pistachios / raspberry sauce / lime caviar / ginger cookies

Panna Cotta z trawą cytrynową / *Lemongrass Panna Cotta*..... 150 g 25 zł

kruszonka migdałowa / marakuja / fileciki z cytrusów

almond crumble / passion fruit / citrus fillets



