



DOKI
GASTRO/BAR

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

GRAFIKA I SKŁAD: ŁUKASZ KONIECZNY

DROGI DOKOWICZU!
INFORMUJEMY, IŻ CZAS OCZEKIWANIA NA DANIA WYNOŚI OD 20 DO 50 MINUT.
DO RACHUNKU GRUP WIEKSZYCH NIŻ 5 OSÓB DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ.
REZERWACJI DOKONAŠZ DZWOŃCĄ POD NUMER 42 307 31 01.
CHCESZ PODZIELIĆ RACHUNEK? PÓINFORMUJ O TYM KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA.
NA NASZYM TARASIE MOŻESZ KORZYŠTAĆ 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,-



**bruschetta / borowiki / szalotka / czosnek
rukola / pesto z pietruszki**
bruschetta / porcini mushrooms / garlic
shallot / parsley pesto



39,-



**grillowana chałka / marynowana ryba
konfitura z białej cebuli i suszonej śliwki / migdały
kawior / piklowana czerwona cebula
oliwa szczypiorkowa**
grilled challah / marinated fish / white onion and prune jam
almonds / caviar / pickled red onion / chives oil

37,-



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

59,-



**tatar z polędwicy wołowej / puder z oliwy szczypiorkowej
suszone żółtko / piklowana cebula / popcorn z kaszy gryczanej
majonez z kiszanej kapusty**
beef sirloin tartare / chive oil powder / dried egg yolk / pickled onion
buckwheat popcorn / sauerkraut mayonnaise

49,-



**suszony łosoś / oliwa koperkowa / kawior / sezam
algi morskie/ glaze cytrusowy**
dried salmon / dill oil / caviar / sesame
sea algae / citrus glaze

45,-




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.

W cenę steaka wliczony jest jeden z dodatków i jeden sos do wyboru

One add on and one sauce are included



STEK RZEŹNICKI (POŁĘDWICA WOŁOWA CIĘTA W PŁASTRY, MINIMUM 200 g)

84,- / 200 g

BEEF SIRLOIN CUT IN SLICES (MINIMUM 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)

99,-

BEEF SIRLOIN STEAK



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, pieczone ziemniaki, mix sałat
one add-on to choose: belgian fries, baked potatoes, salad mix

DODATKI PŁATNE / PAID EXTRAS

frytki belgijskie
Belgian fries

15,-

pieczone ziemniaki
baked potatoes

15,-

mix sałat
salad mix

15,-

dodatkowe pieczywo
extra baguette

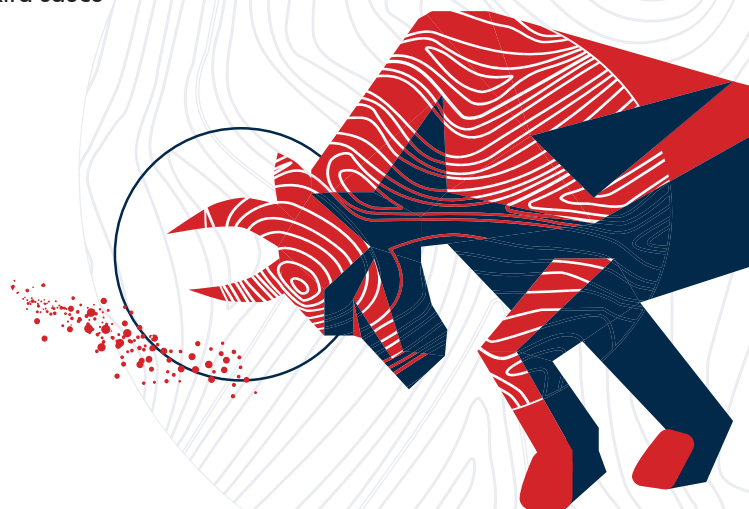
5,-

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 jest bułka z sezamem lub z czarnuszką.**

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

**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 CAMEMBERTEM

59,-

**wołowina 180 g / camembert / placek ziemniaczany
kapusta zasmażana / boczek / jajko sadzone
sos majonezowo-chrzanowy / bułka naszego wyrobu**
beef 180 g / camembert / potato pancake / fried cabbage
bacon / fried egg / mayo-horseradish sauce / self-made bun



BURGER KLASYCZNY



49,-

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



WEGE BURGER



45,-

**kotlet z buraka i kaszy jaglanej z sezamem, słonecznikiem i płatkami chili
mix sałat / czerwona cebula / majonez kolendrowy / chutney z mango
ogórek zielony / bułka naszego wyrobu / frytki belgijskie**
beetroot and millet cutlet with sesame, sunflower seeds and chili flakes
mixed lettuce / red onion / coriander mayonnaise / mango chutney
cucumber / self-made bun / Belgian fries



BURGER PULLED PORK



45,-

**szarpana wieprzowina / sos bbq / sałatka coleslaw
bułka naszego wyrobu / frytki belgijskie**
pulled pork / bbq sauce / coleslaw salad / 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 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



boczniki / marchew / pietruszka / imbir
oyster mushrooms / carrot / parsley root / ginger



35,-



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



39,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



risotto dyniowo-grzybowe / pesto z pietruszki
chipsy z jarmużu / szalotka / czosnek / płatki drożdżowe
pumpkin and mushrooms risotto / parsley pesto
kale chips / shallot / garlic / yeast flakes



42,-



polędwica z dorsza / puree ziemniaczne / żel z ananasa
oliwa pietruszkowa / smażony kalafior / piklowany seler naciowy
cod loin / potato puree / pineapple gel / parsley oil
fried cauliflower / pickled celery

65,-



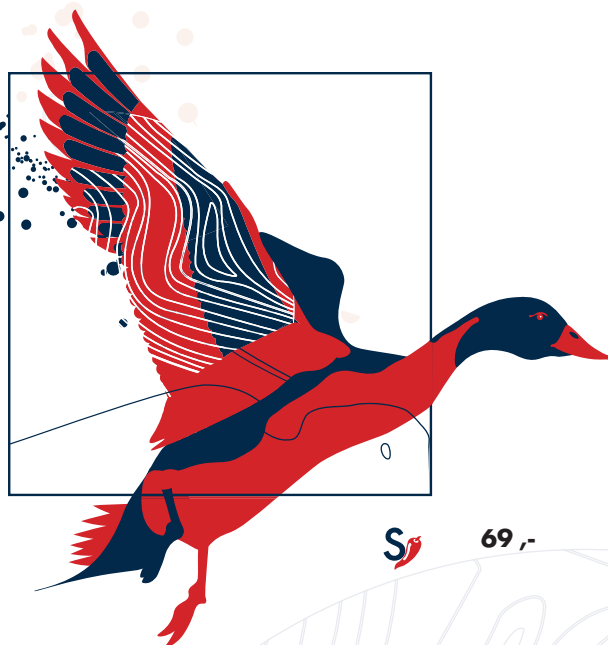
stek z łososia / suszone grzyby / modra kapusta / rodzynki / czerwone
wino / salsa z pieczonego buraka, granata, czerwonej cebuli, awokado,
limonki i natki pietruszki
salmon steak / dried mushrooms / red cabbage / raisins / red wine / baked
beetroot, pomegranate, red onion, avocado, lime and parsley salsa

79,-



smażona pierś z kaczki / marchew
pietruszka / pak choi / brunatne pieczarki
mus z dyni / mus z jabłka i gruszki
kolendra / sos chili
fried duck breast / carrot / parsley root
pak choi / brown champignons
pumpkin mouse / apple and pear mouse
coriander / chili sauce

79,-



69,-



pieczone żeberka wieprzowe / sos bbq
mix sałat / pieczone ziemniaki
roasted pork ribs / bbq sauce
mixed lettuce / baked potatoes

59,-



roladka z kurczaka / wędzony boczek / orzechy włoskie
puree z selera z kardamonem / pieczone warzywa korzeniowe
oliwa szczypiorkowa / sos pieprzowy na dem-glace z miodem i śmietaną
chicken roll / smoked bacon / walnuts
celery puree with cardamom / baked root vegetables
chive oil / demi-glace pepper sauce with honey and sour cream



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



**kiszony łosoś / mix sałat / jabłko / kiszony burak
zielony ogórek / mus z pieczonej dyni / majonez szczypiorkowy
winegret pomarańczowy z musztardą francuską**
pickled salmon / mixed lettuce / pickled beetroot / cucumber / baked pumpkin
mouse / chives mayonnaise / orange vinaigrette with french mustard

48,-



**wędzona pierś z gęsi / pieczona dynia
gruszka w syropie korzennym / piklowana cebula
mix sałat / winegret z czarnego bzu i oleju z pestek dyni**
smoked goose breast / baked pumpkin / pear in spiced syrup
pickled onion / mixed lettuce / elderberry and pumpkin seed oil vinaigrette

45,-

DESERY / DESSERTS

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

21,-

**mus z chałwy / pistacje / mus z owoców leśnych
kawior limonkowy / ciastka korzenne**
chalva mousse / pistachios / forest fruits mouse
lime caviar / ginger cookies

21,-

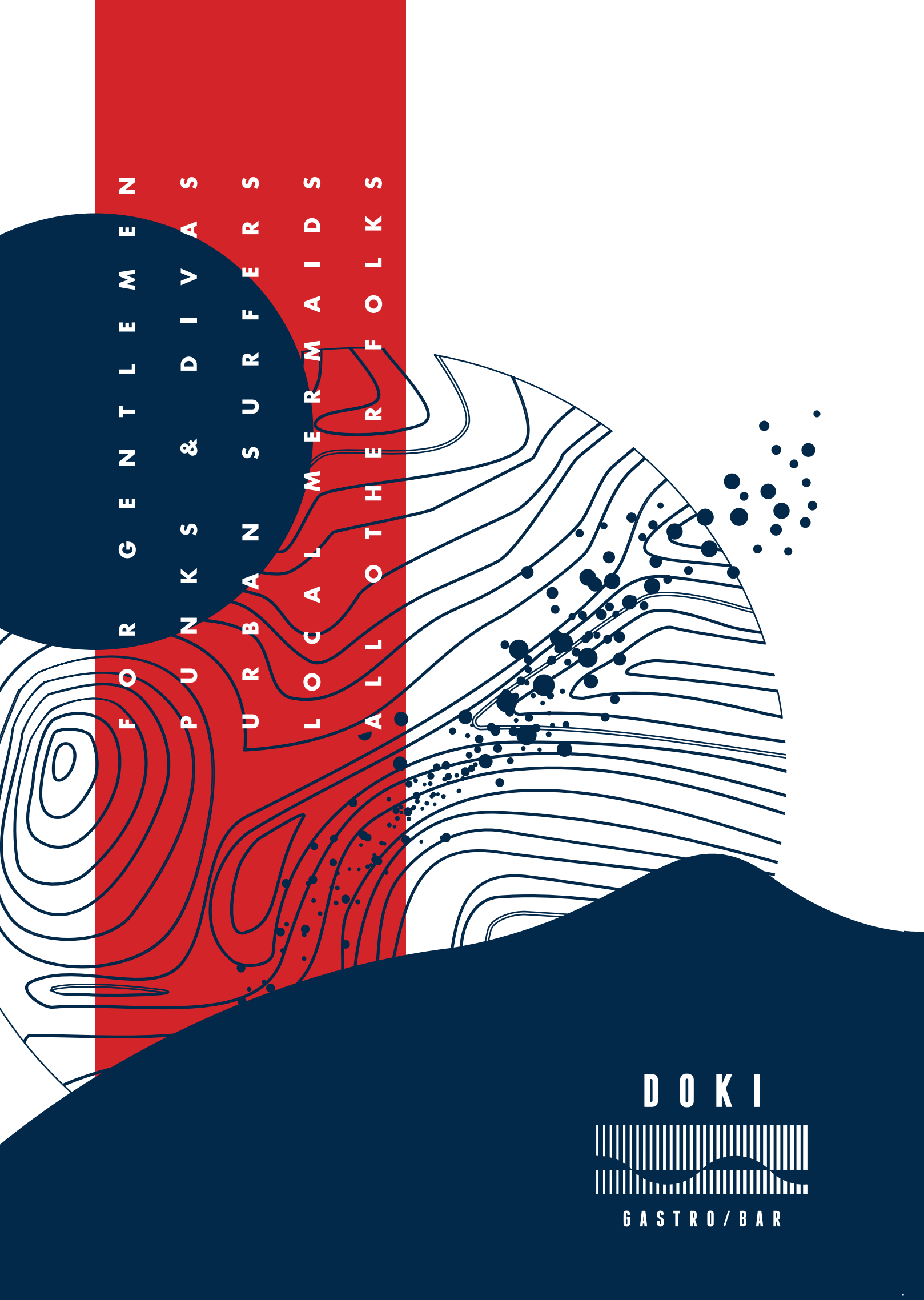
brownie / ganache z jeżyn / biała czekolada
brownie / blackberry ganache / white chocolate

23,-

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



G A S T R O / B A R