



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? PÓJNFORMUJ 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

PRYZYSTAWKI / 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 / pomidory / bazylia / czosnek / oliwa

bruschetta / tomatoes / basil / garlic / oil



28,-



**gravlax z łososia / świeże cytrusy / aperol / majonez z sepią
żel z cytryn / koper włoski / szparagi (sezonowo)**

salmon gravlax / fresh citrus fruits / aperol / mayonnaise with sepia
citrus gel / fennel / asparagus (seasonally)

59,-



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

homemade cheeses / homemade matured meats
fruit chutney / baguette

59,-



**tatar z polędwicy z tuńczyka / pianka wasabi / grejfrut
marakuja / tuile / sos sojowy / ogórek / chili
szczypiorek / ananas / soliród**

tuna steak tartare / wasabi foam / grapefruit
passion fruit / tuile / soy sauce / cucumber / chili
chives / pineapple / samphire

59,-



**tatar z polędwicy wołowej podwędzany dymem / tabasco chipotle
sos worchestershire / majonez mango / galaretką wiśniową
seler naciowy / jabłko / czerwona cebula**

smoked beef sirloin tartare / tabasco chipotle
worchestershire sauce / mango mayonnaise / cherry jelly
celery / apple / red onion

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

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 (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,-



TOMAHAWK XXL PREMIUM STEAK (ok. 1200 g)

229,-

Po wcześniejszym zamówieniu telefonicznym
after prior telephone order

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

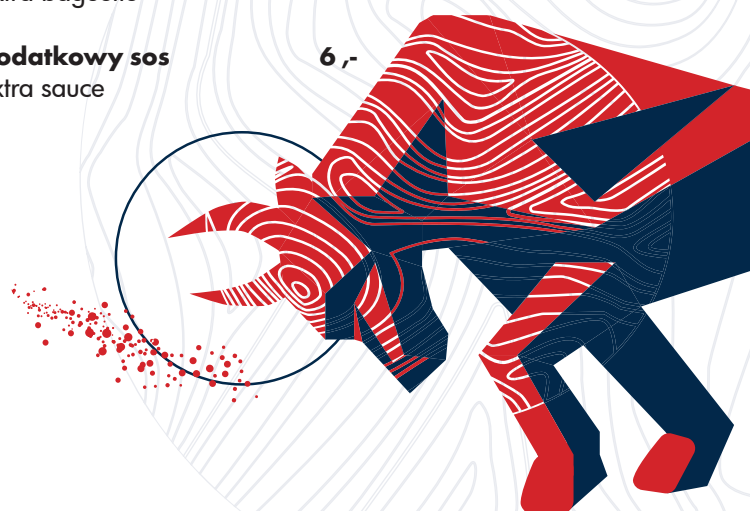
5,-

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 HALLOUMI

59,-

**wołowina 180 g / grillowane halloumi / pesto bazyliowe
sałata lodowa / marynowane warzywa / mango
czosnek / sos majonezowy z serem Grana Padano
bułka naszego wyrobu**

beef 180 g / grilled halloumi / basil pesto
iceberg lettuce / marinated vegetables / mango
garlic / mayonnaise and Grana Padano cheese 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 kaszy jaglanej i boczniaków / szpinak
pomidor / ogórek zielony / cebula / cukinia / czosnek
mięta / chili / sos majonezowo-porzeczkowy
bułka naszego wyrobu / frytki belgijskie**

millet groats and oyster mushrooms cutlet / spinach
tomato / cucumber / onion / zucchini / garlic
mint / chili / mayonnaise-currant sauce
self-made bun / Belgian fries



BURGER PULLED PORK



49,-

**szarpana wieprzowina / sos unagi / kimchi
biała kapusta / marchewka / ocet ryżowy
bułka naszego wyrobu / 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 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



grzybowa zupa pho / miso / makaron soba
pak choy / kolendra / limonka / chili / boczniaki
mushroom pho soup / miso / soba noodles
pak choy / coriander / lime / chili / oyster mushrooms



35,-



krem z botwiny / pieczone ziemniaki / jajko poszeta
chipsy z szynki dojrzewającej / oliwa szczypiorkowa
young beet leaves cream / baked potatoes / poach egg
ripening ham / chives oil

29,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



**kebab z boczniaków / hoisin / labneh z fasoli i pieczonego bakłażana
czerwona kapusta / ananas / kolendra**
oyster mushroom kebab / hoisin / bean and baked eggplant labneh
red cabbage / pineapple / coriander



49,-



**makrela w cieście piwnym i panko / sos tatarski
młode ziemniaki / szparagi (sezonowo)
pomidorki koktajlowe / chips z ziemniaka**
mackerel in beer batter and panko / tatar sauce
early potatoes / asparagus (seasonally) / cherry tomatoes / potato chips

65,-



**stek z tuńczyka w białym sezamie / pak choy
brokuł bimi / granat / sos ostrygowy / majonez z sepią**
tuna steak in white sesame / pak choy
bimi broccoli / pomegranate / oyster sauce / mayonnaise with sepia

79,-



**konfitowane udko kurczaka / ziemniaki truflowe
oliwa truflowa / szparagi (sezonowo) / oliwa pietruszkowa
białe wino / suszone pomidory**
confit chicken leg / truffle potatoes
truffle oil / asparagus (seasonally) / parsley oil
white wine / dried tomatoes

65,-



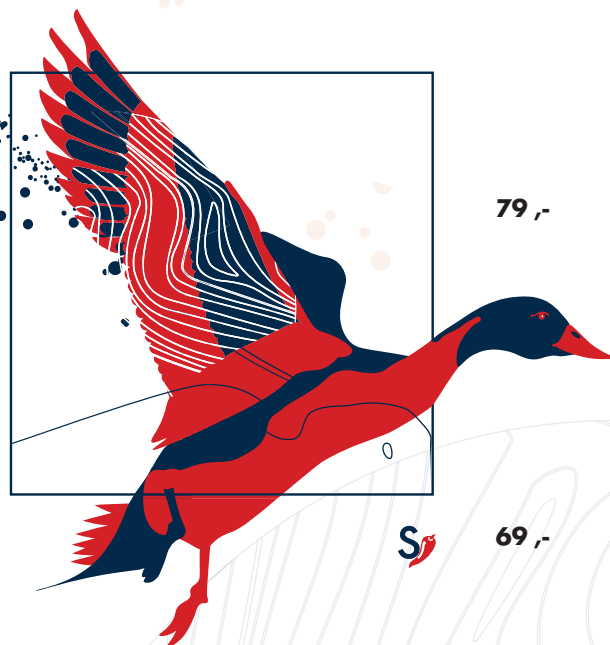
**smażona pierś z kaczki / marchew
pietruszka / pak choy / brunatne pieczarki
mus z dyni / mus z jabłka i gruszki
kolendra / sos chili**
fried duck breast / carrot / parsley root
pak choy / brown champignons
pumpkin mouse / apple and pear mouse
coriander / chili sauce

79,-



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

69,-



dania bezmięsne
meatless dishes



ryby i owoce morza
fishes and seafood



dania mięsne
meat dish



dania wegańskie
vegan dishes



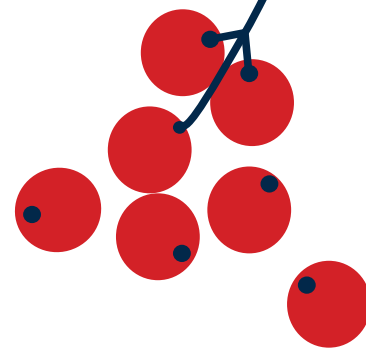
dania wegetariańskie
vegetarian dishes



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



wegetariańska z serem halloumi
vegetarian with halloumi cheese

39,-



z kurczakiem i chipsami z boczku
with chicken and bacon chips

45,-



z wędzonym pstrągiem
with smoked trout

49,-



SAŁATKA Z ROSTBEFEM

rostbef / sos rybny / sos sojowo-grzybowy / ryż jaśminowy
kolendra / mięta / pomidorki koktajlowe / chili / mix sałat
roast beef / fish sauce / soy-mushroom sauce / jasmine rice
coriander / mint / cherry tomatoes / chili / mixed lettuce

47,-

DESERY / DESSERTS

fondant pistacjowy / owoce sezonowe / mus z malin / biała czekolada
pistachio fondant / seasonal fruits / raspberry mousse / white chocolate

25,-

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

21,-

czekoladowa panacotta / wanilia / skórka z pomarańczy
kruche ciasto / mus z jeżyn / beza
mus z owoców leśnych / ziemia z czekolady
chocolate panacotta / vanilla / orange peel
shortbread / blackberry mousse / meringue
forest fruit mousse / chocolate soil

24,-

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