

Depuis

RESTAURACJA 2015

KUCHNIA *Chez Dominik* AUTORSKA

PRZYSTAWKI I SAŁATY

AUTORSKI TATAR PODWĘDZANY

marynaty z naszej spiżarni/ jajko przepiórcze/ oliwa szczypiorkowa/ majonez pieprzowo-truflowy/ warzywa/ pieczywo

z polędwicy wołowej 43zł

wegetariański 39zł

CARPACCIO

marynaty z naszej spiżarni/ podwędzane chili/ rukola/ ser/ owoce sezonowe/ trufła/ ziola prowansalskie/ pieczywo

gravlax z łososia szkockiego 43zł

z polędwicy wołowej 43zł

SAŁATKA Z GRILLA 43zł

grillowane halloumi/ kompozycja sałat/ warzywa i owoce sezonowe/ orzechowy vinegret/ sorbet z truskawki i bazylii/ orzechy pini/ chips chlebowy

AUTORSKA SAŁATA CEZAR

z krewetkami 42zł

z kurczakiem 34zł

ZUPY

DEKONSTRUKCJA ŻURKU 27zł

domowy zakwas/ maślanka/ biała kielbasa/ jajko przepiórcze/ pieczone prażuchy/ bekon/ wędzona śliwka/ oliwa szczypiorkowa

CONSOMME Z DZIKIEGO PŁACTWA 29zł

bulion drobiowy/ przepiórka/ kaczkę/ bażant/ warzywa julienne/ oliwa lubczykowa/ pierogi z wędzoną gęsiną

SZKOCKI ŁOSOŚ z ekologicznej hodowli Wester Ross
to ryba chuda, karmiona naturalną paszą. Pływa w czystej wodzie według standardu 1% masy ciała na 99% procent wody.
Co sprawia, że jest tak wyjątkowa?
Farma założona w 1977 roku jest jedyną, niezależną hodowlą łososia w Szkocji. Łososie te żyją w spokojnych, morskich akwenach. Troska o ryby i środowisko jest widoczna na co dzień. Bez względu na warunki atmosferyczne hodowcy opiekują się i ręcznie karmią łososie. Taka bliskość pozwala na dokładną obserwację, co przekłada się na dobrostan zwierząt. Zdrowie każdego łososia to priorytet.

KARMONADA Z POLIKÓW

Wariacja Beef bourguignon mieszkańców północnej Francji. Czyli duszone do perfekcji mięso w sosie własnym i francuskim piwie o pełnym smaku przełamany karmelizowanymi nutami. W rezultacie otrzymujemy potrawę o bardzo wyrazistym smaku i aromacie. Nie musicie jechać do Flandrii, żeby jej spróbować.

CANARD CHEZ DOMINIK przygotowujemy całą tuszę kaczki wykorzystując dwie francuskie metody obróbki mięsa. Pierwsza to gotowanie w niskiej temperaturze, a druga to gotowanie w tłuszczu.
My naszą kaczkę gotujemy w jej tłuszczu i maśle, w niskiej temperaturze przez 15 godzin, co sprawia, że jest niesamowicie miękka i odchodząca od kości, a sos który nam zostaje po gotowaniu mięsa mieszamy z esencją z wina, która wypełnia idealnie nasze danie.

JEJ WYSOKOŚĆ MAKA

SPAGHETTI W SOSIE AURORE

soczyste pomidory/ czosnek/ chili/ masło/ limonka/ białe wino/ oliwa virgin/ Grana Padano/ bouquet garni

*** AURORE maślano śmietanowy sos z dodatkiem świeżych pomidorów, cytryny i ziół

z krewetkami 48zł

z kurczakiem 37zł

CZARNE TAGLIATELLE W SOSIE 42zł

MIGDAŁOWO PROWANSALSKIM

owoce morza/ warzywa sezonowe/ pieprz cayenne/ gruzińskie wino/ świeże zioła/ maślano-czosnkowa emulsja/ migdały/ cytrusy

ZIEŁONE DO POTĘGI ENTEJ 39zł

szczypiorkowe kluski ziemniaczane/ ziołowe, polskie pesto/ zielone warzywa/ orzechy pini/ ser ricotta/ emulsja winno-maślana



SMAŻONY CHOW MEIN

makaron chow mein/ jajko/ pak choi/ marchew/ zielona cebula/ sos ostrygowy/ sake/ chili/ sos sojowy/ teriyaki/ orzeszki ziemne/ kielki fasoli mung

z krewetkami 48zł

z polędwicą wołową 43zł

z wędzonym tofu 37zł

DANIA GŁÓWNE

KARMONADA Z POLIKÓW 7zł
WOŁOWYCH

duszona wołowina w czerwonym piwie/ puree ziemniaczane/ sałatka z pieczonego buraka z vinegretem malinowym/ jus z polików i piwa aromatyzowany truflą

CANARD CHEZ DOMINIK 65zł

chrupiąca kaczkę/ modra kapusta z rabarborem/ jabłko/ cynamon/ pampuchy/ warzywa sezonowe/ sos bordelaise/ czosnek niedźwiedzi/ rozmaryn

POŁĘDWICZKA Z GRILLA 51zł

marynowana polędwica wieprzowa/ placki ziemniaczane z cukinią/ młoda kapusta duszona w cydrze/ kurki w beszamelu/ warzywa z grilla

KULTOWE ŻEBERKA BBQ 55zł

żeberka duszone w zalewie piwno-miodowej/ frytki w mundurkach/ coleslaw sezonowy/ rukola/ majonez tatarski/ glazura bbq

BUCH BURGER MARLEYA 48zł

domowa bułka z konopii siewnej/ wołowina/ polska gouda podlaska/ boczek/ szpinak/ pikle z ogórka/ sałata/ pomidor/ czerwona cebula/ majonez podwędzany konopią/ frytki z batata

*** ZAPYTAJ O WERSJĘ WEGE

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 103zł

polędwica wołowa na gorącym kamieniu/ grube frytki/ pieczone warzywa/ sałata vinegret/ sos z zielonego pieprzu

ŻELAZNE PYZY Z DZICZYZNĄ 52zł

farsz z duszonej dziczyzny i wołowiny/ puder z bekonu/ grzyby w śmietanie/ domowe pikle/ majonez jałowcowy



DESERY

KRAFTOWE LODY 27zł

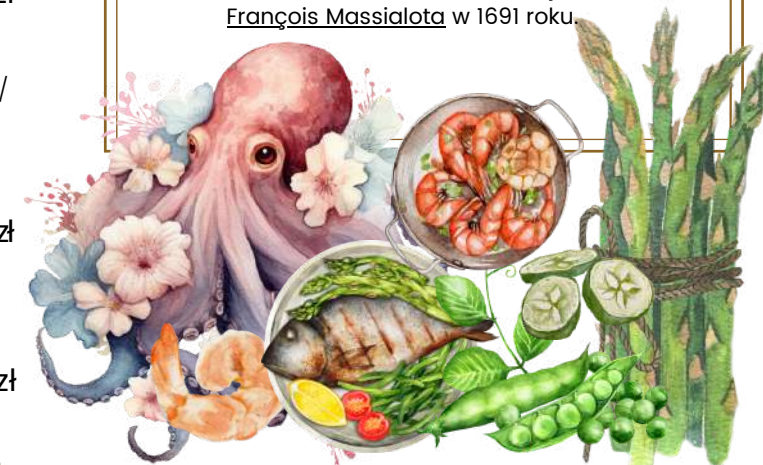
W CROISSANCIE

LAVA CAKE NA BIAŁO 32zł

CRÈME BRÛLÉE 24zł



Crème brûlée "przypalona śmietanka" – Arystokracja wśród francuskich deserów, jeden z najbardziej znanych. Pyszny, delikatny, waniliowo – jajeczny krem zapiekany pod cienką, chrupiącą warstwą karmelu. Pochodzenie deseru nie jest do końca ustalone, po raz pierwszy opisany został w książce kucharskiej François Massialota w 1691 roku.



RYBY I OWOCE MORZA

OŚMIORNICA Z GRILLA 83zł

ośmiornica sous vide 75% / pieczone bataty/ młoda marchew / groszek zielony/ mus z pieczonej papryki/ chimichurri



KREWETKI TYGRYSIE W APEROLU 76zł

krewetki tygrysie w likierze grejpfrutowym/ szalotka/ cytryna/ chili/ czosnek/ zioła prowansalskie/ bagietka

RYBA W PALONYM MAŚLE 69zł

ryba smażona/ duchesse ziemniaczane/ fenkuł/ biała emulsja na bazie prosecco i masła/ chrupiące warzywa polonaise



Instagram

zaobserwuj nas i oznacz na instagram, @chez_Dominik a my zaserwujemy Ci darmowe shoty



Stalowe "żelazne" kluski zwane też szarymi kluskami to danie kuchni centralnej, smak dzieciństwa przypominający mi babcię. To proste i bardzo tanie danie, które dawniej bardzo często królowało w domach w latach PRL'u. Można je zajądać z sosem grzybowym, ale równie wyśmienicie smakują okraszone skwarkami, my podajemy wypełnione dziczyzną i wołowiną kąpane w grzybach.



NAPOJE ZIMNE

COCA COLA 0.25 ML	7,5zł
SPRITE 0.25 ML	7,5zł
FANTA 0.25 ML	7,5zł
KINLEY TONIC 0.25 ML	7,5zł
SOK POMARAŃCZOWY 0.25 ML	7,5zł
SOK JABŁKOWY 0.25 ML	7,5zł
WODA KINGA PIENIŃSKA	7zł
SOK POMIDOROWY 0.25 ML	7,5zł
LEMONIADA MATCHBATA 0,3 ML	11zł
RABARBAR ON LEMON 0,3ML	10zł
TONIC ON LEMON ROZMARYNOWY	10zł
DOLOMIA WODA GAZOWANA 0.33L	10zł
DOLOMIA WODA GAZOWANA 0.7L	13zł
DOLOMIA WODA NIEGAZOWANA 0.7L	13zł
DZBAN WODY 0,7L	12zł



NAPOJE CIEPŁE

KAWA CZARNA	13zł
KAWA BIAŁA	15zł
CAPUCCINO	16zł
LATTE	17zł
HERBATA	15zł
IRISH COFEE	22zł
ESPRESSO	11zł
ESPRESSO DOPPIO	18zł
ESPRESSO MACCHIATO	12zł
KAWA MROŻONA	17zł
MLEKO ROŚLINNE	15zł

KOKTAJLE

BZOWY SPRITZ	28zł
lillet Blanc/Prosecco/ woda gazowana/ syrop bzowy	
TOM COLLINS NA TONIKU	31zł
gin/ tonic/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ zielony ogórek	
KLASYCZNY SOUR	23zł/ 29zł/ 25zł
WÓDKA / WHISKY / MARTINI	
baza/ syrop cukrowy/ sok z cytryny	
TONIC YUZU	34zł
becherovka/ Prosecco/ syrop brzoskwinowy/ yuzu/ tonic	
MALINOWA CHMURKA	31zł
tequila/ maliny/ syrop melonowy/ pomarańczowy sok/ cytryna	
POBUDZAJĄCE KIWI	33zł
tequila silver/ likier kiwi/ cytryna/	
PIGWA SPRITZ	33zł
Prosecco/ pigwowa wódka/ woda gazowana/ sok jabłkowy	
NEGRONI	37zł
campari/ gin/ martini/ skórka z pomarańczy	
BAZYLIOWE ORZEŻWIENIE	36zł
martini/ gin/ lody truskawkowo bazyliowe	
GRUSZKA W JACK'U	35zł
puree z gruszki/ cytryna/ grejpfrut/ Jack Daniel's	
KIELISZKI DOBROCI (4 SZT)	35zł
ZAPYTAJ OBSŁUGI CO DZIŚ SERWUJEMY	

WHISKY/KONIAKI 40ML

JOHNNY WALKER BLACK LABEL	17zł
CHIVAS REGAL 12 BLENDED	18zł
PULTENEY 12	24zł
JACK DANIELS	16zł
TULLAMORE DEW BLENDED	15zł
JAMESON BLENDED	17zł
GLENFIDDICH 12 SINGLE MALT	23zł
DALMOR 12 SINGLE MALT	30zł
THE GLENLIVET FOUNDER'S	19zł
MAKER'S MARKS BOURBON	18zł
MOLLY MALONE	25zł
AUCHENTOSHAN THREE WOOD	26zł
LAPHROAIG	35zł
METAXA 5	15zł
METAXA 7	21zł
MARTELL	21zł
HENNESSY	21zł
LEPANTO	29zł



LETNIE PROPOZYCJE

BEZALKOHOLOWY TOM COLLINS	24zł
bezalkoholowy gin/ ogórek zielony/ syrop cukrowy/	
HERBATA MROŻONA 1,5 L	23zł
pomarańcza/ goździk/ imbir/miód/sok malinowy	
LEMONIADA CYTRUSOWA / ARBUZOWA 1,5L	23zł
OWOCOWY SOK WYCISKANY	16zł
zapytaj obsługi o skład naszego soku	
CRODINO	23zł
włoski aperitif bezalkoholowy pomarańczowy	
HISZPAŃSKA SANGRIA 1,5 L	39zł
Półwytrawne wino czerwone/ owoce czerwone/ woda gazowana	
FENTIMANS SMAKOWE	14zł
lemoniada różana piwo imbirowe lemoniada YUZU	

PIWA

GRINBERGEN BLONDE/BLANCHE	15zł
OKOCIM LANY 0.33L/0,5L	7zł/11zł
CARLSBERG 0.5L	12zł
DESPERADOS 0,4L	12zł
PIWO SIERADZKIE JASNE PEŁNE	13zł
PIWO SIERADZKIE LEKKIE PORTEROWE	13,5zł
PIWO SIERADZKIE NIEFILTROWANE	13zł
PIWO SIERADZKIE PSZENICZNE	13zł
PIWO SIERADZKIE NA MIODZIE	13,5zł
PIWO SIERADZKIE BEZALKOHOLOWE	13zł
PIWO SIERADZKIE PILS	13zł
GRODZISKIE BIAŁA IPA ZIELONA HERBATA	13zł
GRODZISKIE APA	13zł
MIŁOŚLAW PSZENICZNY	13zł
GRODZISKIE MANGO 0%	14zł

WÓDKI

STOCK 40ML	11zł
FINLANDIA 40ML	13zł
SOPLICA PIGWOWA 40ML	11zł
J.A. BACZEWSKI 40ML	12,5zł
DWÓR SIERAKÓW (BIAŁA, CZARNY BEZ, ZIELONY PIEPRZ, ŚLIWA Z TARNINĄ, KOSZERNA-ZIEMNIACZANA) 40ML	16zł
PALONA WÓDKA PUŁKOWNIKA	24zł
BORUTY 52%	
JACOB HABERFELD 40ML	20zł
JACOB HABERFELD- MIODONKA,	21zł
J.A. BACZEWSKI 0.5L	80zł
STOCK BUTELKA 0,5L	60zł
FINLANDIA BUTELKA 0,5L	78zł
DWÓR SIERAKÓW BUTELKA 0,5L	110zł
DESKA DEGUSTACYJNA DWÓR	50zł
SIERAKÓW 30ML (CZARNY BEZ, KOSZERNA - ZIEMNIACZANA, ŚLIWA Z TARNINĄ, ZIELONY PIEPRZ)	
WÓDKA KLASZTORNA	11zł
SŁONY KARAMEL/ CYTRYNÓWKA 40 ML	