DOBRE MIEJSCE
kitchen & mood

WITAMY W DOBRYM MIEJSCU!

Powstaliśmy z myślą o tych, którzy chcą zatrzymać się na chwilę.

To miejsce dla przyjaciół, rodzin, zakochanych i wszystkich, którzy lubią smakować życie w dobrym towarzystwie. Na luzie, ale z klasą - z dobrym jedzeniem, winem i atmosferą, której się nie zapomina.

To nie jest przypadkowe miejsce. Stworzyliśmy je, by połączyć smak, estetykę i swobodną atmosferę.

Nasza kuchnia czerpie z europejskich inspiracji i polskiej tradycji. Pracujemy na świeżych, sezonowych produktach, dbając o każdy szczegół - dlatego czasem warto chwilę poczekać. To tylko znak, że danie powstaje dla Was od podstaw i z sercem.

Wierzymy, że posiłek to coś więcej niż jedzenie - to wspólne chwile, rozmowy i bycie razem. DOBRE MIEJSCE jest dla tych, którzy chcą dobrze zjeść i dobrze się poczuć.

WELCOME TO DOBRE MIEJSCE!

We created this place for those who enjoy slowing down for a moment.

A place for friends, families, couples and everyone who loves sharing good food and good company. Relaxed, yet refined – with great food, carefully selected wines and an atmosphere you'll want to come back to.

This is no ordinary place. We created it to bring together flavour, beauty and a welcoming atmosphere.

Our kitchen is inspired by European cuisine and Polish culinary traditions. We cook with fresh, seasonal ingredients and prepare every dish with care. That's why your meal may take a little longer – it's made especially for you, from scratch.

We believe that a meal is more than just food. It's about conversations, shared moments and spending time together. DOBRE MIEJSCE is for everyone who wants to eat well and feel at home.



Najlepsze smaki to te, które dzielimy razem.

Najlepsze chwile zaczynają się od dobrego wyboru - dziękujemy, że padło na nas.

Przy większych rezerwacjach wystawiamy jeden wspólny rachunek, aby zapewnić sprawną obsługę i komfort wszystkim Gościom.

Dziękujemy za wyrozumiałość.

The best flavours are the ones we share.

The best moments begin with a good choice – thank you for choosing us.

For larger groups, we kindly issue one shared bill to ensure smooth service and the comfort of all our Guests.

Thank you for helping us keep everything running smoothly.

ŚNIADANIA / *BREAKFASTS*

Brioche 49 zł
guacamole • jajko poche • sos holenderski z awokado • rukola • parmezan
guacamole • poached egg • avocado hollandaise sauce • rocket • Parmesan
łosoś wędzony na ciepło / *warm-smoked salmon* + 10 zł

Gofr wytrawny / *Savory waffle* 52 zł
boczek z naszej wędzarni • majonez • rukola • pomidor •
jajko sadzone • szczypiorek
savoury waffle • smoked bacon from our smokehouse • mayonnaise •
rocket • tomato • fried egg • chives

Gofr na słodko / *Sweet waffle* 59 zł
owoce • sos waniliowy • lody czekoladowe • wiśnia w żelu •
płynna czekolada • bita śmietana • cukier puder • lody śmietankowe
sweet waffle • seasonal fruit • vanilla sauce • chocolate ice cream • cherry gel •
melted chocolate • whipped cream • icing sugar • creamy ice cream

Pancakes 46 zł
płynna czekolada • owoce • lody • syrop klonowy • cukier puder
melted chocolate • seasonal fruit • ice cream • maple syrup • icing sugar

Śniadanie angielskie / *English breakfast* 59 zł
jajecznica lub jajka sadzone • boczek z naszej wędzarni • frankfurterki •
kaszanka • pomidor • pieczarka • fasolka w sosie pomidorowym •
pieczywo • masło
scrambled or fried eggs • smoked bacon from our smokehouse • Frankfurter
sausages • black pudding • tomato • mushroom • baked beans • bread • butter

Omlet biszkoptowy / *Fluffy omelette* 45 zł
kwaśna śmietana • czosnek • pomidor • natka pietruszki •
czerwona cebula • mix sałat • winegret limonkowy
soufflé omelette • sour cream • garlic • tomato • parsley • red onion •
mixed leaves • lime vinaigrette

Brioszka z ceviche z pstrąga z selekcją past rybnych 69 zł
Brioche with trout ceviche and a selection of fish spreads
pasty rybne z naszej wędzarni • brioche z ceviche • pieczywo
selection of smoked fish spreads from our smokehouse •
brioche with ceviche • bread

Szakszuka XXL / *Shakshuka XXL* 48 zł
jajka • pomidor • papryka • cebula • czosnek • szczypiorek •
kmin rzymski • pieczywo
eggs • tomato • peppers • onion • garlic • chives • cumin • bread

Śniadanie polskie / *Polish breakfast* 59 zł
jajecznica lub jajka sadzone • wędliny z naszej wędzarni •
żółty ser • parówki • pomidor • ogórek • pieczywo • masło
scrambled eggs • smoked cold cuts from our smokehouse •
yellow cheese • sausages • tomato • cucumber • bread • butter



PRZYSTAWKI
STARTERS

Tatar wołowy / *Beef tartare* 52 zł
marynowana szalotka • suszony borowik • plastyczne żółtko • mus z pietruszki • oliwa truflowa • sos sojowy • puder z czarnej oliwki
pickled shallot • dried porcini • jammy egg yolk • parsley purée • truffle oil • soy sauce • black olive powder

Ceviche z pstrąga / *Trout ceviche* 54 zł
mix sałat • awokado • marakuja • kolendra • limonka • pomidorki cherry • granat • chili
mixed leaves • avocado • passion fruit • coriander • lime • cherry tomatoes • pomegranate • chili

Selekcja past rybnych 49 zł z naszej wędzarni *Selection of house-smoked fish spreads*
makrela • pstrąg • łosoś
mackerel • trout • salmon

Szprotki smażone / *Fried sprats* 36 zł
krupczatka • tabasco • cytryna • sos alioli • natka pietruszki
semolina flour • Tabasco • lemon • aioli sauce • parsley

Wątróbka z kaczki z figą i wiśniami 41 zł *Duck liver with figs and cherries*
czerwone wino • czosnek • szalotka • figa • wiśnie • masło • sos aioli
red wine • garlic • shallot • fig • cherries • butter • aioli

Kurki w białym winie 49 zł *Chanterelle in white wine*
szalotka • czosnek • białe wino • śmietanka • natka pietruszki
shallot • garlic • white wine • cream • parsley

Deska regionalnych serów 149 zł *Regional cheese board*
sery typu włoskiego wędzone w naszej wędzarni • sery kozie • bakalie • owoce • miód • orzechy
Italian-style cheese smoked in our smokehouse • goat cheese • dried fruits • fresh fruit • honey • nuts

SAŁATKI / *SALADS*

Sałatka z kozim serem 51 zł
Goat cheese salad
humus z botwinki • rukola • piklowane buraki • orzech włoski • vinaigrette • sorbet gruszkowy
beet hummus • rocket • pickled beetroot • walnuts • vinaigrette • pear sorbet

Sałatka Cezar / *Caesar salad* 52 zł
sałata rzymska • pierś z kurczaka • grzanki • parmezan • boczek z naszej wędzarni • sos cezar
romaine lettuce • chicken breast • croutons • Parmesan • smoked bacon • Caesar dressing

Sałatka z okoniem i krewetkami w tempurze / *Salad with perch and tempura prawns* 56 zł
okoń • krewetki • mix sałat • granat • arbuz • pomidorki cherry • mięta • feta • vinaigrette
perch • prawns • mixed leaves • pomegranate • watermelon • cherry tomatoes • mint • feta • vinaigrette

ZUPY / *SOUPS*

Rosół z pięciu mięs 35 zł
Traditional five-meat broth
wiejska kura • indyk • kaczka • wołowina • kurczak • warzywa korzeniowe • domowe kluski pietruszkowe • oliwa pietruszkowa
hen • turkey • duck • beef • chicken • root vegetables • homemade parsley noodles • parsley oil

Żurek / *Polish sour rye soup* 38 zł
gęsina z naszej wędzarni • klopsiki z dzika • purée chrzanowe • podgrzybek • jajko • chips z boczku
house-smoked goose • wild boar meatballs • horseradish purée • bay bolete • egg • bacon crisp

Bouillabaisse / *Bouillabaisse* 72 zł
krewetki • małże • raki • okoń • wywar z ryb i owoców morza • warzywa korzeniowe • fenkuł
prawns • mussels • crayfish • perch • fish and seafood broth • root vegetables • fennel

DANIA MIĘSNE
MEAT

Pierś z kurczaka zagrodowego 64 zł
Free-range chicken breast
maślane purée ziemniaczane • karmelizowana marchew •
mus z zielonego groszku • sos majerankowy •
chips z marchewki
buttery potato purée • caramelised carrots •
green pea purée • marjoram sauce • carrot crisp

Panierowany schab z kością 69 zł
Breaded bone-in pork chop
młode ziemniaki • kapusta zasmażana •
boczek z naszej wędzarni • mus z kiszonego ogórka
baby potatoes • fried cabbage • smoked bacon •
pickled cucumber purée

Pierś z kaczki sous-vide 89 zł
Sous-vide duck breast
ziemniak confit • rajskie jabłuszko • piklowana borówka •
sos jeżynowy • mus jabłkowy
confit potato • crab apple • pickled blueberries •
blackberry sauce • apple purée

Żeberka wieprzowe / *Pork ribs* 89 zł
wolno pieczone żeberka • pieczony ziemniak • colesław •
sos barbecue ze śliwką z naszej wędzarni
slow-roasted pork ribs • baked potato • coleslaw •
smoked plum BBQ sauce

Stek z polędwicy wołowej 149 zł
Beef tenderloin steak
gratin ziemniaczane z rozmarynem • marynowana cebulka •
ocet balsamiczny • musztarda francuska • boczniak królewski
rosemary potato gratin • pickled onion • balsamic glaze •
wholegrain mustard • king oyster mushroom

OWOCE MORZA
SEAFOOD

Świeże ostrygi* / *Fresh oysters 1 szt. / 28 zł**
cytryna • czerwona cebula • ocet winny
lemon • red onion • red wine vinegar

Pieczone ostrygi* / *Baked oysters 1 szt. / 32 zł**
czosnek • chili • natka pietruszki • oliwa • sos holenderski
garlic • chili • parsley • olive oil • hollandaise sauce

Kalmary w tempurze / *Tempura squid* **52 zł**
aioli • natka pietruszki
aioli • parsley

Krewetki z masłem, czosnkiem i chili **58 zł**
Garlic butter prawns
białe wino • szalotka • czosnek • chili • masło • natka pietruszki
white wine • shallot • garlic • chili • butter • parsley

Mule w białym winie* **79 zł**
Mussels in white wine*
białe wino • szalotka • czosnek • masło • natka pietruszki
white wine • shallot • garlic • butter • parsley

Tagliatelle z owocami morza **89 zł**
Seafood tagliatelle
sos rakowy • krewetki • szyjki rakowe • czosnek • szalotka • białe wino • kapary • szpinak
crayfish sauce • prawns • crayfish tails • garlic • shallot • white wine • capers • spinach

Przegrzebki 3 szt. / *Seared scallops 3 pcs.* **99 zł**
purée z kalafiora • puder z chorizo • sos z sałaty rzymskiej • chips z nori w tempurze • kawior
cauliflower purée • chorizo powder • romaine lettuce sauce • tempura nori crisp • caviar

Ośmiornica / *Grilled octopus* **119 zł**
ziemniaki • wywar z ryb i owoców morza • kalafior • salsa mango • chili • kolendra • puder z chorizo • aioli z sepią
potatoes • fish and seafood broth • cauliflower • mango salsa • chili • coriander • chorizo powder • sepia aioli

*O gatunek zapytaj obsługę / *Ask the staff about the variety.*

DANIA RYBNE / *FISH*

Filet z sandacza 79 zł
Pan-fried zander fillet
krokiet rybny • siedzuń sosnowy • soliród • szpinak • kawior • sos beurre blanc • fenkuł
fish croquette • cauliflower fungus • samphire • spinach • caviar • beurre blanc • fennel

Filet z łososia / *Salmon fillet* 75 zł
koperkowe purée ziemniaczane • bób • edamame • palony por • sos cydrowy • czerwony pieprz
dill potato purée • broad beans • edamame • charred leek • cider sauce • pink peppercorns

Dorada z naszej wędzarni 92 zł
Smoked sea bream
fasolka szparagowa • czosnek • pomidorki cherry • pieczony ziemniak • gzik • mus z kiszonej kapusty
sea bream • prawns • mixed leaves • pomegranate • green beans • garlic • cherry tomatoes • baked potato • Polish cottage cheese with herbs • sauerkraut purée

BURGERY / *BURGERS*

Burger wołowy / *Beef burger* 75 zł
wołowina • cheddar • sałata • pomidor • piklowany ogórek • karmelizowana cebula • ketchup • sos musztardowo-miodowy • frytki belgijskie
beef • cheddar • lettuce • tomato • pickled cucumber • caramelised onion • ketchup • honey mustard sauce • Belgian fries

Burger z krewetkami i ośmiornicą 89 zł
Prawn & octopus burger
krewetki w tempurze • ośmiornica • tapenada • sałata • pomidor • awokado • salsa mango • chili • kolendra • aioli • frytki belgijskie
tempura prawns • octopus • tapenade • lettuce • tomato • avocado • mango salsa • chili • coriander • aioli • Belgian fries

DESERY / *DESSERTS*

Mus z białej czekolady 32 zł
White chocolate mousse
biała czekolada • awokado • pralina migdałowa • limonka • puder malinowy • chips z rabarbaru
white chocolate • avocado • almond praline • lime • raspberry powder • rhubarb crisp

Sernik / *Cheesecake* 36 zł
kruche ciastko • konfitura truskawkowa • owoce sezonowe
shortbread • strawberry preserve • seasonal fruit

Beza z rokitnikiem / *Meringue* 42 zł
cukier fiołkowy • rokitnik • mascarpone • owoce sezonowe
violet sugar • sea buckthorn • mascarpone • seasonal fruit

NA CHŁODNE WIECZORY
FOR COOL EVENINGS

HERBATA ZIMOWA 25 zł
WINTER TEA
Czarna herbata • pomarańcza • cytryna • imbir • goździki • rozmaryn • cynamon
Black tea • orange • lemon • ginger • cloves • rosemary • cinnamon
Cytrusowa, ziołowa, lekko pikantna
Citrusy, herbal, lightly spicy

GORĄCA CZEKOLADA 25 zł
HOT CHOCOLATE
Czekolada • mleko • bita śmietana
Chocolate • milk • whipped cream
Intensywna, kremowa, deserowa
Rich, creamy, indulgent

PUMPKIN LATTE 27 zł
Espresso • mleko • domowy syrop dyniowo-korzenny
Espresso • milk • homemade pumpkin spice syrup
Dyniowe, korzenne, aksamitne
Pumpkin-rich, spiced, velvety



GRZANE WINO BIAŁE / CZERWONE 27 zł
MULLED WHITE / RED WINE
Wino • pomarańcza • przyprawy korzenne
Wine • orange • spices
Rozgrzewające, aromatyczne, korzenne
Warming, aromatic, spiced

GRZANE PIWO 28 zł
MULLED BEER
Piwo • pomarańcza • przyprawy korzenne
Beer • orange • spices
Rozgrzewające, aromatyczne, korzenne
Warming, aromatic, spiced

GRZANY CYDR 28 zł
MULLED CIDER
Cydr jabłkowy • jabłko • pomarańcza • cynamon • goździki
Apple cider • apple • orange • cinnamon • cloves
Owocowy, korzenny, rozgrzewający
Fruity, spiced, warming

SIGNATURE COCKTAILS

FORREST GUMP 43 zł
Johnnie Walker Black Ruby • likier jeżynowy • jagody • milk oolong • kwiat wiśni, CO_2
Intensywny, owocowy, aksamitny

Johnnie Walker Black Ruby • blackberry liqueur • blueberries • milk oolong tea • cherry blossom • CO_2
Intense, fruity, velvety

RED LIPS 37 zł
Wódka Ketel One • Aperol, rabarbar • truskawki • białko wegańskie
Słodko-kwaśny, puszysty, zaskakujący

Ketel One Vodka • Aperol • rhubarb • strawberries • vegan foamer
Sweet & sour, fluffy, surprising

TEA TIME 39 zł
Johnnie Walker Black Label • brzoskwinie • Earl Grey • cytrusy
Herbaciany, aksamitny

Johnnie Walker Black Label • peaches • Earl Grey tea • citrus
Tea-forward, velvety

KIWI BASIL GIMLET 39 zł
Gin Tanqueray No. Ten • kiwi • bazylia • bergamotka
Słodko-kwaśny, orzeźwiający

Tanqueray No. Ten Gin • kiwi • basil • bergamot
Sweet & sour, refreshing

WATERMELON BLAST 35 zł
Wódka Smirnoff infuzowana cytryną • yuzu • arbuz • matcha
Słodko-kwaśny, zaskakujący

Smirnoff Vodka infused with lemon • yuzu • watermelon • matcha
Sweet & sour, surprising

BLISS 39 zł
Wódka Ciroc Coconut • Cointreau • likier z białej czekolady • maliny • bazylia
Słodki, deserowy

Ciroc Coconut Vodka • Cointreau • white chocolate liqueur • raspberries • basil
Sweet, dessert-like

NEGRONI 2.0 41 zł
Gin Tanqueray London Dry infuzowany olejem kokosowym • Carpano Rosso • Campari • truskawki
Wytrawny, nietuzinkowy

Tanqueray London Dry Gin infused with coconut oil • Carpano Rosso • Campari • strawberries
Dry, distinctive

POLISH PALOMA 45 zł
Casamigos Blanco • rabarbar • limonka • soda grejpfrutowa Lord of Taste • CO_2
Orzeźwiający, kwaśny

Casamigos Blanco • rhubarb • lime • Lord of Taste grapefruit soda • CO_2
Refreshing, tangy

PENICILLIN HIGHBALL 36 zł
Johnnie Walker Black Label • miód • cytrusy • piwo imbirowe • torf • CO_2
Słodko-kwaśny, pikantny, lekko dymny

Johnnie Walker Black Label • honey • citrus • ginger beer • peat • CO_2
Sweet & sour, spicy, lightly smoky





CLASSIC COCKTAILS

WHISKEY SOUR 42 zł
Bulleit Bourbon • sok z cytryny • syrop cukrowy • białko • przyprawy
Bulleit Bourbon • lemon juice • sugar syrup • egg white • spices

OLD FASHIONED 42 zł
Bulleit Bourbon • syrop cukrowy • przyprawy
Bulleit Bourbon • sugar syrup • spices

NEGRONI 45 zł
Gordon's Gin • Carpano Rosso • Campari
Gordon's Gin • Carpano Rosso • Campari

PORNSTAR MARTINI 39 zł
Wódka Ketel One • marakuja • wanilia • cytrusy • wino musujące
Ketel One Vodka • passion fruit • vanilla • citrus • sparkling wine

ESPRESSO MARTINI 39 zł
Wódka Ketel One • likier kawowy • espresso • syrop waniliowy
Ketel One Vodka • coffee liqueur • espresso • vanilla syrup

APEROL SPRITZ 39 zł
Aperol • Prosecco • woda gazowana • pomarańcza
Aperol • Prosecco • sparkling water • orange

MOCKTAILS

KIWI BASIL GIMLET 39 zł
Tanqueray 0.0% • kiwi • bazylia
Słodko-kwaśny, rześki

Tanqueray 0.0% • kiwi • basil
Sweet & sour, fresh

RED LIPS 39 zł
Gordon's 0.0% • aperitivo 0.0% • rabarbar • białko wegańskie
Kwaskowaty, puszysty

Gordon's 0.0% • aperitivo 0.0% • rhubarb • vegan foamer
Tangy, fluffy

GARDEN 39 zł
Tanqueray 0.0% • ogórek • mięta • piwo imbirowe
Orzeźwiający, lekko pikantny

Tanqueray 0.0% • cucumber • mint • ginger beer
Refreshing, lightly spicy

MATCHA

MATCHA COLADA 37 zł
Matcha • woda kokosowa • ananas
Matcha • coconut water • pineapple

PORNSTAR MATCHA TONIC 35 zł
Matcha • tonik • marakuja • wanilia
Matcha • tonic • passion fruit • vanilla

STRAWBERRY MATCHA ICED LATTE 35 zł
Matcha • mleko owsiane • purée truskawkowe
Matcha • oat milk • strawberry purée

MATCHA LATTE 35 zł
Matcha • mleko roślinne
Matcha • plant-based milk

MATCHA ORANGE 35 zł
Matcha • świeżo wyciskany sok z pomarańczy
Matcha • fresh orange juice

SOFT DRINKS

Pepsi | Pepsi Zero | 7 Up 200 ml | 15 zł
Mirinda Orange | Schweppes Tonic

Krystaliczne Źródło 300 ml | 12 zł
niegazowana | gazowana
still | sparkling

Lipton Lemon 200 ml | 15 zł

Soki Toma / *Toma Juices* 200 ml | 14 zł
Pomarańczowy | Jabłkowy | Czarna Porzeczka
Orange | Apple | Blackcurrant

Tonic Lord of Taste 200 ml | 18 zł

Sok wyciskany 300 ml | 32 zł
Pomarańczowy | Grejfrutowy | Mix
Orange | Grapefruit | Mix

Lemoniada sezonowa 300 ml | 24 zł / 1 l | 55 zł

Woda karafka 1 l | 21 zł
niegazowana | gazowana / *still | sparkling*

Red Bull 20 zł

KAWA / *COFFEE*

Espresso	12 zł
Espresso Macchiato	15 zł
Espresso Doppio	17 zł
Americano	16 zł
Kawa z mlekiem / *Coffee with milk*	18 zł
Flat white	22 zł
Cappuccino	19 zł
Latte macchiato	19 zł
Irish Coffee	39 zł
Frappe	22 zł

HERBATA / *TEA*

Herbata JULIUS MEINL Czarna | owocowa | zielona Black | fruity | green	18 zł

PIWO / *BEER*

Okocim	300 ml | 18 zł / 500 ml | 20 zł
Grimbergen Tasting	3 x 150 ml | 29 zł
Grimbergen Blonde	330 ml | 22 zł
Grimbergen Blache	330 ml | 22 zł
Grimbergen Double	330 ml | 22 zł
Somersby Smakowe	400 ml | 19 zł
Somersby Smakowe 0%	400 ml | 19 zł
1664 Blance	330 ml | 18 zł
1664 Blance 0%	330 ml | 18 zł
Žatecký 0%	500 ml | 18 zł
Karmi Classic / Mrożona Kawa	400 ml | 16 zł
Cydr Lubelski	400 ml | 21 zł
Karmi Mrożona Kawa 0%	16 zł

WINA MUSUJĄCE
SPARKLING WINES

La Mia Prosecco DOC	**24 zł | 140 zł**
La Mia Prosecco 0%	**24 zł | 140 zł**
MONTELVINI CUVEE DELLE EREDE EXTRA DRY Region: D.O.C. Prosecco Treviso, Italy *Glera*	**26 zł | 170 zł**
MONTELVINI MILLESIMATO ROSE BRUT Region: D.O.C. Prosecco, Italy *Glera, Pinot Nero*	**185 zł**
CAVA INSUPERABLE RESERVA BRUT Region: D.O. Cava, Spain *Macabeo, Xarello, Parellada*	**210 zł**
CHAMPAGNE ELLNER CARTE BLANC BRUT Region: A.O.C. Champagne, France *Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir*	**499 zł**

WINA BIAŁE
WHITE WINES

DOBRE MIEJSCE Region: D.O.C. Vinho Verde, Portugal *Arinto, Loureiro, Azal Blanc*	**22 zł | 99 zł**
IONIS AGAVE Region: I.G.P. Puglia, Italy *Chardonnay*	**26 zł | 150 zł**
KARL ERBES FEINHERB Region: Mosel, Germany *Riesling*	**34 zł | 225 zł**



S.OSVALDO 150 zł
Region: D.O.C. Veneto, Italy
Pinot Grigio

EMPEROR POINT 180 zł
Region: Marlborough, New Zealand
Sauvignon Blanc

DOM CHARBIELIN C 180 zł
Region: Opolskie, Poland
Souvignier Gris

AZUMBRE 150 zł
Region: D.O. Rueda, Spain
Verdejo

OSCAR TOBIA GRAN RESERVA BLANCO 390 zł
Region: D.O.Ca. Rioja, Spain
Tempranillo Blanco, Viura, Maturana Blanca, Malvasia

JEAN DURUP CHABLIS VIEILLES VIGNES 300 zł
Region: A.O.P. Chablis, France
Chardonnay

VINCENT GRALL LE MANOIR 330 zł
Region: A.O.C. Sancerre, France
Sauvignon Blanc

VIEL ARMAND GRAND CRU 445 zł
Region: A.O.C. Ollwiller Grand Cru, France
Gewurztraminer

WINA CZERWONE
RED WINES

DOBRE MIEJSCE 22 zł | 99 zł
Region: D.O. Central Valley, Portugal
Merlot

SUN GATE 24 zł | 160 zł
Region: A.V.A. California, U.S.A.
Cabernet Sauvignon

IONIS ABBASC RISERVA ESCLUSIVA 43 zł | 290 zł
Region: D.O.P. Primitivo di Manduria, Italy
Primitivo

CASARENA ESTATE 160 zł
Region: Luján De Cuyo, Argentina
Malbec

ALMANDINO CRIANZA 190 zł
Region: D.O.Ca. Rioja, Spain
Tempranillo

OSCAR TOBIA RESERVA TINTO 400 zł
Region: D.O.Ca. Rioja, Spain
Tempranillo, Graciano
Beczka: 24 miesiące / *Barrel: 24 months*

SAVINI TERTULIA 120 zł
Region: D.O.C. Montepulciano D'Abruzzo, Italy
Montepulciano

LE BIGNELE RIPASSO SUPERIORE 250 zł
Region: D.O.C. Valpolicella Classico, Italy
Corvina, Rondinella, Molinara
Beczka: 18 miesięcy / *Barrel: 18 months*

CESARE SALVADORI RISERVA 255 zł
Region: D.O.C.G. Chianti, Italy
Sangiovese, Merlot

LE BIGNELE AMARONE 450 zł
Region: D.O.C.G. Amarone Della Valpolicella Classico, Italy
Corvina, Rondinella, Molinara

PIRA BAROLO SERRALUNGA D'ALBA 590 zł
Region: D.O.C.G. Barolo, Italy
Nebbiolo
Beczka: 24 miesiące / *Barrel: 24 months*

WINA SŁODKIE
SWEET WINES

HANS TSCHIDA SPATLEISE 28 zł | 220 zł
Region: D.A.C. Burgenland, Austria
Samling 88



VODKA

Smirnoff No. 21	16 zł
Ketel One	24 zł
Cîroc	28 zł
Cîroc Coconut	28 zł
Cîroc Mango	28 zł
Cîroc Pineapple	28 zł

GIN

Tanqueray London Dry	32 zł
Tanqueray No. TEN	35 zł
Gordon’s	20 zł
Gordon's Pink	30 zł
Tanqueray Flor de Sevilla	32 zł
Hendrick's Gin	33 zł

RUM

Legendario Añejo Blanco	26 zł
Legendario Dorado	28 zł
Legendario Añejo 9 YO	31 zł
Zacapa Solera Gran Reserva	45 zł
Captain Morgan Spiced Gold, White, Black Spiced	24 zł
Appleton Estate 8 YO	34 zł
Don Pappa Baroko	42 zł

WHISKY / WHISKEY

Johnnie Walker Black Label	27 zł
Johnnie Walker Black Ruby	28 zł
Tullamore D.E.W.	28 zł
Tullamore D.E.W. 12 YO	35 zł

SINGLE MALT WHISKY

The Singleton 12 YO	33 zł
The Singleton of Dufftown 15 YO	40 zł
The Singleton of Dufftown 18 YO	79 zł
The Singleton of Dufftown Reserva Andalucía	39 zł
Lagavulin 8 YO	58 zł
Lagavulin 16 YO	84 zł
Talisker Skye	39 zł
Talisker 10	38 zł

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon 24	28 zł
Bulleit Rye 26	31 zł

BRANDY & COGNAC

Metaxa 12 Stars	34 zł
Rémy Martin VSOP	44 zł
Remy Martin XO	180 zł

TEQUILA / MEZCAL

Casamigos Blanco	44 zł
Casamigos Reposado	48 zł
Don Julio Blanco	51 zł
Don Julio Reposado	54 zł
Se Busca Joven Mezcal	38 zł

LIQUEURS & APERITIFS

Chambord	28 zł
Aperol	23 zł
Campari	26 zł
Cointreau	31 zł
Baileys	26 zł
Kahlúa	23 zł
Sarti Rosa	28 zł
Likier Bols	24 zł
Italicus	32 zł
Jägermeister	26 zł
Fernet Branca Menta	28 zł
Fernet Branca	30 zł

VERMOUTH

Carpano Rosso 26	100 ml / 31 zł
Carpano Bianco 26	100 ml / 31 zł
Carpano Dry 26	100 ml / 31 zł
Punt e Mes 24	24 zł

NON-ALCOHOLIC

Tanqueray London Dry 0.0%	24 zł
Gordon’s 0.0%	24 zł
Crodino 0,4%	32 zł
Martini Vibrante 0.0% / Floreale 0.0%	24 zł

DOBRE MIEJSCE

kitchen & mood

+48 692 855 689
kontakt@dobremiejscegdansk.pl
www.dobremiejscegdansk.pl
restauracjadobremiejsce

PEPSI
PEPSI ZERO CUKRU
MIRINDA
7up
Schweppes
Lipton
toma
Krystaliczne Źródło