

MOLO

RESTAURACJA

Z dumą oddajemy w Wasze ręce nową odsłonę naszego autorskiego menu skomponowanego w oparciu o lokalne, sezonowe produkty.

PRZYSTAWKI

| | |
|--|----|
| TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | 36 |
| konfitowane grzyby shimeji / marynowane warzywa | |
| CARPACCIO Z ŁOSOSIA | 27 |
| palony por / pomidorki koktajlowe / sos cytrynowo-kaparowy | |
| TORTELACCI ZE SPECKIEM, ZIEMNIAKIEM I BRYNDZĄ | 25 |
| emulsja truflowa / parmezan | |
| ŚLEDŹ WIEJSKI | 21 |
| ogórek konserwowy / cebula / koperek / oliwka czarna / papryka czerwona / kapary | |

ZUPY

| | |
|---|----|
| ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY | 15 |
| makaron z jaj przepiórczych / warzywa / mięso | |
| KREM POMIDOROWY Z LIŚCIAMI LIMONKI I MLEKIEM KOKOSOWYM | 16 |
| popcorn | |
| ZUPA DNIA | 15 |

DANIA GŁÓWNE

| | |
|---|----|
| SCHAB Z KOŚCIĄ | 35 |
| młode ziemniaki / mizeria | |
| STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | 84 |
| ziemniaki purée z serem góralskim / warzywa / masło ziołowe | |
| FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO | 38 |
| gnocchi z serem mozzarella / pomidorki koktajlowe / cukinia / boczniak | |
| STEK WOŁOWY Z URUGWAJU | 64 |
| frytki belgijskie / rukola / pomidorki koktajlowe / parmezan | |
| ROLADA Z JELENIA FASZEROWANA BOROWIKIEM, BOCZKIEM I SUSKĄ SECHLOŃSKĄ | 48 |
| gnocchi ziemniaczane / puder borowikowy / ogórek małosolny | |
| ŻEBERKA WIEPRZOWE | 47 |
| kimchi własnej produkcji / ziemniak | |
| UDKO Z KACZKI | 42 |
| czerwona kapusta / purée ziemniaczano-selerowe / wiśnie | |
| KREMOWE RISOTTO | 24 |
| fasolka szparagowa / groszek / cukinia / płatki drożdżowe | |

RYBY

| | |
|--|----|
| PSTRĄG SMAŻONY | 39 |
| frytki, biała kapusta | |
| ŁOSOŚ Z PIECA | 48 |
| risotto z czosnkiem niedźwiedzim / fasolka szparagowa | |
| W KAŻDY PIĄTEK ŚWIEŻY PSTRĄG Z WIELKIEJ PUSZCZY WĘDZONY NA CIEPŁO | 39 |
| miks sałat / pieczywo własnego wypieku | |

MAKARONY

| | |
|--|----|
| PENNE Z PANCETTĄ | 32 |
| boczniak / śmietana / groszek zielony / parmezan | |
| STROZZAPRETI Z KURCZAKIEM | 27 |
| oliwa / czerwona cebula / suszony pomidor / czarna oliwka / szpinak / parmezan | |

SAŁATKI

| | |
|---|----|
| SAŁATKA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ | 28 |
| grillowana brzoskwinia / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / orzechy włoskie / sos miodowo-limonkowy | |
| SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM | 24 |
| ser halloumi lub ser góralski / ogórek zielony / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / sos miętowy | |

DESERY

| | |
|---|----|
| SERNIK Z ORZECHAMI I SŁONYM KARMELEM | 19 |
| PARFAIT | 21 |
| czarna porzeczka / beza / prosecco / marakuja | |
| SELEKCJA LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH | 21 |
| MONOPORCJE (ZAPYTAJ KELNERA) | 16 |

W każdą sobotę i niedzielę dostępne danie weekendowe. O szczegóły zapytaj kelnera.

Wykaz alergenów wszystkich potraw, dostępny u kierownika restauracji.

KAWA

| | |
|--------------------|----|
| ESPRESSO | 6 |
| ESPRESSO DOPPIO | 8 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 7 |
| AMERICANO | 7 |
| CAPPUCCINO | 7 |
| FLAT WHITE | 9 |
| LATTE | 9 |
| AFFOGATO | 11 |
| FRAPPE | 13 |

HERBATA RONNEFELDT

| | |
|--------------------------------------|---|
| CZARNA: ASSAM BARI, EARL GREY | 8 |
| ZIELONA: GREENLEAF, MORGENTAU | 8 |
| OWOCOWA: CREAM ORANGE, SWEET BERRIES | 8 |
| MIĘTOWA: REFRESHING MINT | 8 |

WODA 300 ML

| | |
|-------------|---|
| NIEGAZOWANA | 6 |
| GAZOWANA | 6 |

SOKI TYMBARK

| | |
|------------------|---|
| POMARAŃCZA | 6 |
| JABŁKO | 6 |
| CZARNA PORZECZKA | 6 |
| GREJPFRUT | 6 |
| POMIDOR | 6 |

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 350 ML

| | |
|------------|----|
| JABŁKO | 13 |
| MARCHEWKA | 13 |
| POMARAŃCZA | 13 |
| GREJPFRUT | 13 |

NAPOJE 200 ML

| | |
|----------------|---|
| PEPSI | 6 |
| PEPSI MAX | 6 |
| 7UP | 6 |
| MIRINDA | 6 |
| SCHWEPES TONIC | 6 |
| LIPTON ICE TEA | 6 |

NAPOJE ENERGETYCZNE 250 ML

| | |
|----------|----|
| RED BULL | 10 |
|----------|----|

LEMONIADA 400 ML

| | |
|------------------|----|
| CYTRYNA-MIĘTA | 12 |
| TRUSKAWKA-IMBIR | 12 |
| RABARBAR-BAZYLIA | 12 |

PIWO BECZKOWE

| | |
|-----------------|---|
| ŻYWIEC 300 ML | 8 |
| ŻYWIEC 500 ML | 9 |
| HEINEKEN 250 ML | 8 |
| HEINEKEN 500 ML | 9 |

PIWO BUTELKOWE

| | |
|---|----|
| ŻYWIEC BEZALKOHOŁOWY 330 ML | 7 |
| ŻYWIEC PORTER 330 ML | 7 |
| DESPERADOS 400 ML | 9 |
| CIESZYŃSKIE 500 ML (ZAPYTAJ KELNERA) | 10 |
| REGIONALNE RZEMIEŚLNICZE 500 ML (ZAPYTAJ KELNERA) | 14 |

REGIONALNE TRUNKI 40 ML

| | |
|-----------------|----|
| WIŚNIOWA 40% | 12 |
| WARZONKA 38% | 14 |
| PRZEPALANKA 45% | 14 |
| ŚLIWOWA 60% | 16 |

KOKTAJLE AUTORSKIE

Prezentujemy Wam autorską kartę drinków
inspirowaną słowiańskimi wierzeniami naszych praojców.
W otaczającym świecie odnajdywali magię i siły nadprzyrodzone.
Demony z pradawnych wierzeń bywały groźne, ale i dobrotliwe.
Nasze drinki odzwierciedlają charakter słowiańskich bóstw.

SPOR

– personifikacja płodności. Siła sprawcza powodzenia, wzrostu i obfitości.
Malibu / Beefeater Pink / Lillet Blanc / cytryna / truskawka / biało

18

LUBICZK

– kaszubski duch opiekuńczy miłości i seksu. Przekazanie Lubiczka przez zakochanych
oznaczało, że nie mogą już bez siebie żyć.
Don Papa Rum / cytryna / truskawka / rozmaryn

18

RUSAŁKA

– piękne, nagie dziewczę z rozpuszczonymi, długimi włosami.
Pojawiła się w czasie nowiu i wabiła do siebie młodzieńców.
Lillet Blanc / Tanqueray / róża / cytryna / bąbelki

22

DOLA

– personifikacja losu i przeznaczenia. Opiekunka zapewniająca szczęście,
powodzenie i siły do pokonywania trudności życiowych.
Beefeater / Suze / Don Benedictine / cytryna / syrop cukrowy

20

GRZENIA

– dobrotliwy duch i opiekun snu oraz sennych marzeń.
Usypiał zmęczonych ludzi, których budził rześkimi.
Grappa / Porto / malina / jabłko / cytryna

22

JIGRZAN

– bóstwo zabaw, imprez, tańców i wszelkich rozrywek.
Tequila gold / Cointreau / rabarbar / cytryna / bitters / sól

18

BŁĄDZEŃ

– psotny duch, który sprawiał, że podróżni wybierali niewłaściwe ścieżki.
Potrafił zmieniać położenie drózek i mącić w głowach ludzi.
Chivas Regal / Bitters Creole / jabłko / cytryna / biało

20