



Restauracja MOFFO

menu

Przystawki

Starters

Tatar z tuńczyka, awokado, krab miękkoskorupowy, winegret z bobem. 🐟 🥑 🦀 🌱 🥬 🥒 🥔 🥕 🍷 🥔

Tuna tartare, avocado, soft shell crab, vinaigrette with broad beans. **64 zł**

Carpaccio z polędwicy wołowej, młody karczoch, winegret z jalapeño i koperku, chrupiący boczek z Mangalicy, ser Gruyér. 🍷 🥬 🥒 🥔 🥕 🌱 🥑

Carpaccio of beef tenderloin, baby artichokes, jalapeño and dill vinaigrette, crispy Mangalica bacon and Gruyère cheese. **58 zł**

Grillowany ozór cielęcy, zielone szparagi, sos Gribiche. 🍷 🥔 🥕 🌱 🥑

Grilled veal tongue, green asparagus, Gribiche sauce. **56 zł**

Smażone krewetki, kolendra, chorizo, zielona fasolka. 🐟 🥑 🦀 🍷 🥬 🥒 🥔 🥕 🌱 🥑

Sauté fried prawns, coriander, chorizo, green beans. **64 zł**

Młode liście sałaty rzymskiej, sos Cezar miso, parmezan, anchois, grzanki. 🌱 🐟 🥑 🍷 🥬 🥒 🥔 🥕 🌱 🥑

Baby gem leaves, miso Caesar sauce, Parmesan, anchovies, croutons. **36 zł**

Burrata, grillowany koper włoski, winegret z cytrusami, czosnek niedźwiedzi, słona pralina. 🌱 🍷 🥬 🥒 🥔 🥕 🌱 🥑

Burrata, grilled fennel, citrus vinaigrette, wild garlic, salted praline. **48 zł**

Szparagi, ekologiczne jajko poché, truflowy sos holenderski. 🌱 🍷 🥬 🥒 🥔 🥕 🌱 🥑

Asparagus, organic poached egg, truffle Hollandaise sauce. **48 zł**

Dodatki do sałat i nie tylko:

Top up your salad or whatever you wish to with:

Grillowana pierś z kurczaka ekologicznego 120g.

Organic grilled chicken breast 120g. **22 zł**

Szparagi z masłem 5 szt. 🌱 🍷

Asparagus with butter 5 pcs. **22 zł**

Krewetki sauté 5 szt. 🐟 🥑 🦀

Sautéed prawns 5 pcs. **32 zł**

Tarta, czarna letnia trufla 1g.

Sliced summer black truffle 1g. **16 zł**

Zupy

Soups

Rosół z ptactwa zagrodowego i cielęciny, oliwa lubczykowa, makaron fregola. 🌿 🍷 🥚 🍷 🍷

Free range birds and veal broth, lovage oil, fregola.

32 zł

Kremowa zupa z białych szparagów, jajko ekologiczne poché, truflowy winegret. 🍷 🍷 🍷

Creamy asparagus soup, poached organic egg, truffle vinaigrette.

30 zł

Zupa dnia (zapytaj obsługę).

Soup of the day (ask the staff).

28 zł

Dania główne

Main course

Pieczony filet z dorsza Atlantyckiego, szare kurki, szparagi, czosnek niedźwiedzi, Gremolata. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

Roasted Atlantic cod fillet, gray chanterelles, asparagus, wild garlic, Gremolata.

92 zł

Smażony filet z dorady, écrasé z młodych ziemniaków, bób, broda mnicha, velouté z małży. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Pan fried sea bream fillet, young potatoes écrasé, broad beans, monk's beard, mussels velouté.

86 zł

Pieczona pierś z kurczaka ekologicznego, grillowana kapusta szpiczasta, orzechy pinie, Jus Gras. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Roasted breast of organic chicken, grilled hispi cabbage, pine nuts, Jus Gras.

68 zł

Ossobuco cielęce, grillowana polenta, białe szparagi, sos Parissienne. 98 zł

Veal Ossobuco, grilled polenta, white asparagus, Parissienne sauce. 🍷 🍷 🍷 🍷

Risotto ze szparagami, bób, estragon, ser Pecorino. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Asparagus risotto, broad beans, tarragon, Pecorino cheese.

52 zł

Makaron tagliolini, czarna trufla, masło, ser Parmezan. 🍷 🍷 🍷 🍷

Tagliolini pasta, black truffle, butter, Parmesan cheese.

54 zł

🍷 gorczyca/ mustard

🍷 sezam/ sesame

🍷 siarczany/ sulfites

🍷 skorupiaki/ crustaceans

🍷 gluten/ gluten

🍷 łubin/ lupine

🍷 jaja/eggs

🍷 soja/ soy

🍷 mięczaki/ molluscs

🍷 laktoza/ lactose

🍷 orzechy/ nuts

🍷 seler/ celery

🍷 ryby/ fish

🍷 orzechy ziemne/ peanuts

Informację dotyczące składników wraz z alergenami w naszych daniach dostępne są u obsługi.
All information about ingredients and allergens in our dishes are available from our service.

Moffo Grill

Antrykot z jałowki, sezonowany na sucho 28 dni. 300g. SO ₂ ♻️ 🍷 🍷	
Heifer rib eye, dry aged for 28 days. 300g.	149 zł
Antrykot z jałowki, sezonowany na mokro 28 dni. 250g. SO ₂ ♻️ 🍷 🍷	
Heifer rib eye, wet aged for 28 days. 250g.	109 zł
Polędwica wołowa, sezonowana na mokro 28 dni. 220g. SO ₂ ♻️ 🍷 🍷	
Beef tenderloin, wet aged for 28 days. 220g.	149 zł
Pieczona biodrówka jagnięca, sos truflowy Madera. 200g. 🍷 SO ₂ 🍷 🍷 🍷 🍷	
Roasted rump of lamb, truffle Madeira sauce. 200g.	98 zł
Stek Hache. 220g. ♻️ 🍷 SO ₂ 🍷 🍷	
Hache steak. 220g.	68 zł
Rostbef z jałowki, sezonowany na mokro 28 dni. 280g. SO ₂ ♻️ 🍷 🍷	
Heifer sirloin, wet aged for 28 days. 280g.	89 zł
Steki wołowe serwowane z sosem Bearnaise i z czerwonego wina.	
All beef steaks served with Bearnaise and red wine sauce. SO ₂ 🍷 ♻️ 🍷	

Dodatki do wyboru

Side dishes

Ogórki gruntowe, kwaśna śmietana, ocet Bouteville. 🍷 SO ₂ 🍷	
Field cucumber, sour cream, Bouteville vinegar.	16 zł
Ręcznie krojone frytki ziemniaczane, zioła. 🍷	
Hand cut potatoes wedges, herbs.	16 zł
Brokuł gałązkowy. 🍷	
Sprouting broccoli.	16 zł
Mix sałat. 🍷 SO ₂ 🍷	
Mix salad.	16 zł





















Menu barowe

Bar menu

Burger wołowy, maślany brioche, konfitura z czerwonej cebuli, bekon, ser cheddar, sałata, piklowany ogórek, frytki.      	59 zł
Grillowana ciabatta, suszone pomidory malinowe, Mozzarella di Bufala, pesto, tapenada.     	52 zł
Selekcja serów, konfitura wiśniowa z porto.     	84 zł
Selekcja wędlin, chutney z gruszki i pomidora, pikle.         	72 zł

Desery

Desserts

Fondant z ciemnej czekolady, lody kokosowe, toffi.     	32 zł
Crumble rabarbarowy, lody waniliowe.     	28 zł
Pistacjowy sernik baskijski, sos malinowy.      	30 zł
Selekcja domowych lodów i sorbetów.    	28 zł

 gorczyca/ mustard

 sezam/ sesame

 siarczany/ sulfites

 skorupiaki/ crustaceans

 gluten/ gluten

 łubin/ lupine

 jaja/ eggs

 soja/ soy

 mięczaki/ molluscs

 laktoza/ lactose

 orzechy/ nuts

 seler/ celery

 ryby/ fish

 orzechy ziemne/ peanuts

Informację dotyczące składników wraz z alergenami w naszych daniach dostępne są u obsługi.
All information about ingredients and allergens in our dishes are available from our service.


 – danie wegetariańskie
vegetarian

NAPOJE

DRINKS

Napoje zimne

Cold drinks



Coca-Cola Zero, Coca-Cola Original, Fanta, Sprite	250 ml / 12 zł
Kinley Tonic Water/Elderflower Zero/Pink Aromatic Berry	250 ml / 12 zł
Kropla Beskidu naturalna woda mineralna niegazowana still water	330 ml / 750 ml 11 zł / 21 zł
Kropla Delice naturalna woda mineralna gazowana sparkling water	330 ml / 750 ml 11 zł / 21 zł
Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową Fuzetea lemon with lemongrass	250 ml / 12 zł
Fuzetea brzoskwiniowa z hibiskusem Fuzetea peach with hibiscus	250 ml / 12 zł
Cappy soki: pomarańczowy/jabłkowy/multiwitamina/grejpfrutowy Cappy juices: orange/apple/multivitamin/grapefruit	250 ml / 12 zł
Burn napój energetyzujący Burn energy drink	250 ml / 19 zł
Tonic Thomas Henry	200 ml / 19 zł
Red Bull/Red Bull bez cukru Red Bull/Red Bull sugar-free	250 ml / 21 zł

Domowe napoje

Homemade drinks



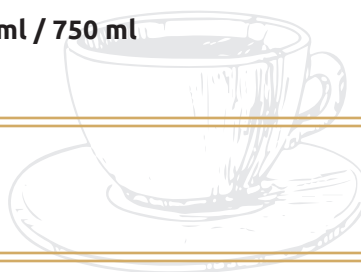
Soki świeżo wyciskane: 300 ml / 23 zł
pomarańczowy/grejpfrutowy/mix

Freshly squeezed juices:
orange/grapefruit/mix

Lemoniada* 300 ml / 750 ml 21 zł / 39 zł
Lemonade*

Mrożona herbata* 300 ml / 750 ml 23 zł / 42 zł
Ice Tea*

Mleczny shake* 23 zł
Milk shake*



Mrożone caffe latte* 18 zł
Ice café latte*



Frappé migdałowe 23 zł
Almond frappé

Frappé pomarańcza 23 zł
Orange frappé

Espresso tonic owoce leśne 21 zł
Espresso tonic forest fruits

Espresso tonic pomarańcza 21 zł
Espresso tonic orange

***Zapytaj obsługę o dostępne smaki**

Ask the staff for available flavors

Napoje ciepłe

Hot drinks



Espresso	12 zł
Double espresso	14 zł
Cappucino 200 ml	16 zł
Cappucino 300 ml	18 zł
Latte macchiato	18 zł
Flat white	18 zł
Americano 200 ml	14 zł
Americano 300 ml	16 zł
Herbaty liściaste Dilmah Silver Jubilee Gourmet, cejlońska z jednego regionu	
Dilmah Silver Jubilee Gourmet single region Ceylon leaf tea	18 zł
<ul style="list-style-type: none">• Pure Darjeeling Single Region Tea Lekko kwiatowa z wyraźną nutą winogron muscat Slightly floral with a distinct note of muscatel grapes• Earl Grey Dilmah Silver Jubilee Cytrusowa, zrównoważona między jaśminem a pomarańczą Citrus, balanced between jasmine and orange• Ceylon Full Leaf Green Tea Łagodna, owocowa, cytrusowa, z wyczuwalną rzeźkością Mild, fruity, citrusy, with a noticeable freshness• Natural Infusion of Blueberry Tea Napar owocowo-ziółowy, delikatnie kwaskowaty, z nutami jagód, pomarańczy, ziół i przypraw, o rubinowym odcieniu A fruity-herbal infusion, slightly acidic, with notes of berries, oranges, herbs and spices, with a ruby-coloured hue• Natural Jasmine Green tea Delikatna herbata z bladobursztynowym naparem i urzekającym aromatem Delicate tea with a pale amber infusion and a captivating aroma	

WINA

WINES

Wina białe

White wines

Riesling Me Pfalz, alk. 11,0% obj.

Niemcy, Pfalz / Riesling

150 ml / 750 ml

24 zł / 120 zł

Cytrusowo-kwiatowy nos, przyjemne mineralne wypełnienie z dobrze zaznaczoną kwasowością na finiszu.

Citrus and floral nose, a pleasant mineral filling with well marked acidity on the finish.

Ozzi Chardonnay, alk. 13,0% obj.

Australia / Chardonnay

150 ml / 750 ml

26 zł / 130 zł

W smaku zrównoważone między słodyczą a orzeźwiającą kwasowością.

The taste is balanced between sweetness and refreshing acidity.

Vistamar Brisa Sauvignon Blanc, alk. 12,5% obj.

Chile / Sauvignon Blanc

150 ml / 750 ml

29 zł / 145 zł

Świeże i owocowe wino z dobrze wyważoną kwasowością i bardzo orzeźwiającym finiszem.

Fresh and fruity wine with well-balanced acidity and a very refreshing finish.

Nocturne Pinot Grigio, alk. 13,5% obj.

Mołdawia, Stefan Voda, Purcari / Pinot Grigio

150 ml / 750 ml

36 zł / 180 zł

Delikatny bukiet, w którym dominują aromaty białych owoców z nutą białych kwiatów w tle.

A delicate bouquet, dominated by aromas of white fruits with a hint of white flowers in the background.

№13 Winnice Czajkowski Soreli, alk. 12,0% obj.

Polska, Podkarpacie / Soreli

150 ml / 750 ml

34 zł / 170 zł

Kwiatowo-owocowy styl, aromaty białych kwiatów i owoców tropikalnych.

Floral and fruity style, aromas of white flowers and tropical fruits.

Immo Wines Chardonnay, alk. 13,5% obj. 750 ml

Australia, Riverland/ Chardonnay 130 zł

W ustach kremowo-maślane nuty o niskiej kwasowości z dodatkiem aromatów brzoskwini i ananasa. Podniebienie jest długotrwałe, dobrze zaokrąglone i pełne.

In the mouth, creamy and buttery notes with low acidity, with flavors of peach and pineapple. The palate is long-lasting, well rounded and full-bodied.

Waipara Hills Sauvignon Blanc, alk. 12,5% obj. 750 ml

Nowa Zelandia, Marlborough / Sauvignon Blanc 220 zł

Cytrusowy aromat, ziołowe nuty zwieńczone mineralnym zakończeniem.

Lime and herbs notes are tempered by crisp mineral acidity on the palate.

Bouchard Aine & Fils Chablis, alk. 12,5% obj. 750 ml

Francja, Burgundia, Chablis / Chardonnay 340 zł

W ustach świeże, owocowe, o przyjemnej kwasowości i delikatnie waniliowym finiszu. Klasyczne Chardonnay z ojczyzny tego szczepu.

In the mouth fresh, fruity, with a pleasant acidity and delicate vanilla finish. Classical Chardonnay from the country of the strain's origin.

Domane Wachau Terrassen Federspiel Grüner Veltliner, alk. 13,0% obj. 750 ml

Austria, Wachau / Grüner Veltliner 240 zł

Wino wykazuje bardzo typowy i konsekwentny styl Grüner Veltliner, z dużą ilością owoców i wyraźnym charakterze mineralnym.

The wine is a very typical Grüner Veltliner style, with plenty of fruit and distinct mineral character.

Wino różowe

Rose wine

Coto Mayor Rosado, alk. 13% obj. 150 ml / 750 ml

Hiszpania, Roja / Garnacha&Tempranillo 34 zł / 170 zł

Wino wytrawne ze świeżymi, bujnymi wiśniowymi aromatami harmonizującymi z jagodowymi niuansami.

Dry wine with fresh, lush cherry aromas harmonizing with berry notes.

Wina czerwone

Red wines

Ozzi Merlot, alk. 13,0% obj. 150 ml / 750 ml

Australia / Merlot 26 zł / 130 zł

W smaku delikatne, taniczne z posmakiem owocowej marmolady.

The taste is delicate, tannic with a hint of fruity marmalade.

Bouchard Aine & Fils Heritage Pinot Noir, alk. 12,5% obj. 150 ml / 750 ml
Francja, Burgundia / Pinot Noir 31 zł / 155 zł
W smaku świeże, harmonijne i zrównoważone, z dużą ilością owoców.
The taste is fresh, harmonious and balanced, with lots of fruit.

Pepe Nero Primitivo, alk. 13,5% obj. 150 ml / 750 ml
Włochy, Apulia, Salento / Primitivo 37 zł / 185 zł
W smaku czekolada, wanilia, konfitura śliwkowa oraz korzenne przyprawy.
The taste of chocolate, vanilla, plum jam and spices.

Nº32 Winnice Czajkowski Regent, alk. 14% obj. 150 ml / 750 ml
Polska, Podkarpacie / Regent 36 zł / 180 zł
Wyczuwalne aromaty czekolady, śliwki i suszonych owoców.
Perceptible aromas of chocolate, plum and dried fruit.

Nocturne Rara Neagra 150 ml / 750 ml
Mołdawia, Stefan Voda, Purcari / Rara Neagra 41 zł / 205 zł
W bukietcie dominują aromaty czerwonych owoców wzbogacone nutami przypraw korzennych.
The bouquet is dominated by aromas of red fruits enriched by notes of spices.

Immo Wines Merlot, alk. 13,5% obj. 750ml
Francja, Langwedocja/ Merlot 130 zł
Głęboki rubinowy kolor, dominujące aromaty morwy, czerwonej śliwki z nutą kakao. Smak zbudowany, złożony i obfity.
Deep ruby color, dominant aromas of mulberry, red plum with a hint of cocoa. Taste structured, complex and rich.

Cedre Heritage Malbec Cahors, alk. 13,5% obj. 750ml
Francja, Sud-Ouest de France, Cahors / Malbec& Merlot 150 zł
Wino wytrawne o intensywnych aromatach owoców czarnej porzeczki, śliwy, borówki oraz wiśni.
Dry wine with notes of black currant, plum, blueberry and cherry.

Robert Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon 750 ml
USA, Kalifornia / Cabernet Sauvignon, Syrah, Barbera 230 zł
W smaku wyraźnie jeżynowy, wiśniowy i tytoniowy. Doskonale zrównoważone.
Expressive taste of blackberry, cherry and tobacco flavor. Perfectly balanced.

Ruffino Ducale Riserva Chianti Classico DOCG 750 ml
Włochy, Toskania / 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon & Merlot 360 zł
Charakterystyczny tokański bukiet oferuje nuty fiołka, wiśni i śliwki. Dobrze zdefiniowana struktura i owocowe ciało zaakcentowane nutami czekolady i cynamonu.
The characteristic Tuscan bouquet with hints of violet, cherry and plum.
Well-defined structure and a fruity body with touch of chocolate and cinnamon.

Coto de Imaz Reserva, alk. 14,0% obj.

Hiszpania, Rioja / Tempranillo

750ml

270 zł

**Bogate w aromaty dojrzałych, czerwonych owoców z nutą wanilii,
a także mlecznej czekolady, ziaren kawy i kakao.**

Rich in aromas of ripe, red fruit with a hint of vanilla, as well as milk chocolate,
coffee beans and cocoa.

Wina musujące

Sparkling wines



Insight Casa Pecunia Prosecco Spumante DOC

Włochy, Veneto, Prosecco / 85% Glera, 15% kupaż

100 ml / 750 ml

24 zł / 180 zł

W smaku przyjemnie świeże, z aromatami owoców.

The taste is pleasantly fresh, with fruity aromas.

Pere Ventura Cava Primer Reserva Brut

Hiszpania, Katalonia, Cava / Xarel-lo, Macabeo, Parellada

750 ml

190 zł

W smaku bardzo wytrawne, eleganckie, zrównoważone i świeże.

On the palate: a sensation of balance, elegance, and freshness.

Jeio Bisol Prosecco Superiore Valdobbiadene Brut DOCG

Włochy, Veneto / Glera, Verdiso, Pinot Bianco, Chardonnay

750 ml

245 zł

**Jeio Brut ożywia podniebienie, daje wrażenie chrupkości,
kwasowości i świeżości.**

Jeio Brut is refreshing on the palate, gives the impression
of crispness, acidity and freshness.

Szampany

Champagnes



G.H. Mumm Cordon Rouge Brut

Francja, Szampania / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

750 ml

390 zł

**W smaku świeże owoce i karmel, które przekształcają się
w długie, przyjemne zakończenie.**

The taste is fresh fruits and caramel flavors
that transform into a long pleasant finish.

Jacquart Mosaïque Brut Champagne

Francja, Szampania / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

750 ml

430 zł

**Orzeźwiający, aromatycznie pachnący gruszką
oraz świeżym chrupiącym pieczywem, zaś w smaku rześki,
zrównoważony, o długim zakończeniu.**

Fruit aromas of crushed pear and fresh bread crust unfurl on first pour.
It is refreshing, balanced, with a long-lasting finish.

Wino deserowe & porto

Dessert wines & port

Vistamar Brisa

Chile, Limari Valley / Moscato

Delikatnie kwasowe, zrównoważone i otulające słodyczą.

The taste is balanced, enveloping in sweetness with a little hint of sourness.

150 ml / 750 ml

29 zł / 145 zł

Port Croft Fine Ruby

Portugalia, Porto / Tinta Barroca, Tinta Roriz,

Tourgia Franca, Touriga Nacional

Mocne, energiczne o świeżych owocowych nutach

i długim przyjemnym finiszem.

Strong, energetic, with fresh fruity notes and long pleasant finish.

50 ml / 750 ml

19 zł / 285 zł

Wina bezalkoholowe

Non-alcoholic wine

Pierre Chavin, Le Petit Etoile organic

Francja, Chardonnay

W smaku owocowe, taniczne, lekko pikantne i pieprzne.

The taste is fruity, tannic, slightly spicy and peppery.

150 ml / 750 ml

26 zł / 130 zł

Pierre Chavin, Le Petit Etoile organic

Francja, Cabernet Sauvignon

W smaku świeże z przyjemnym akcentem kwasowości

i bardzo długim finiszem.

The taste is fresh with a pleasant accent of acidity and very long finish.

150 ml / 750 ml

26 zł / 130 zł

Pierre Chavin, Le Petit Etoile

Francja, Sparkling Organic Chardonnay

W smaku cytrusowe i świeże.

The taste is citrusy and fresh.

100 ml / 750 ml

26 zł / 195 zł

PIWA

BEER

Piwo z nalewaka

Draft beer

300 ml / 500 ml

Okocim Jasne Okocimskie, alk. 5,0% obj.

Okocim Lager beer

19 zł / 21 zł

sBritze koktajl na bazie piwa o smaku zielonego jabłka z cynamonem

sBritze beer cocktail flavoured green apple with cinnamon

24 zł

sBritze koktajl na bazie piwa o smaku wiśni z chai

sBritze beer cocktail flavoured cherry with chai

24 zł

Piwa butelkowe

Bottled beers

500 ml

Okocim Jasne Okocimskie, alk. 5,0% obj.

Okocim Lager beer

21 zł

Okocim Pszeniczne, alk. 5,0% obj.

Okocim Wheat beer

23 zł

Browar Kormoran Jasny Pilsner, alk. 5,2% obj.

Browar Kormoran Pilsner beer

22 zł

Browar Kormoran Witbier, alk. 4,6% obj.

Browar Kormoran Wheat beer

25 zł

Browar Kormoran Porter Warmiński, alk. 9,0% obj.

Browar Kormoran Porter beer

27 zł

Browar Kormoran Amerykańska IPA, alk. 6,5% obj.

Browar Kormoran American IPA beer

27 zł

Piwa bezalkoholowe

Non-alcoholic beers

500 ml

Okocim Jasne 0%

Okocim Lager beer 0%

16 zł

Browar Kormoran Podpiwek Warmiński, alk. 0,5% obj.

Browar Kormoran Podpiwek Warmiński

19 zł

Do stolików powyżej 4 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.

For tables over 4 people 10% service fee applies.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT.

Prosimy podzielić się opinią na naszych portalach społecznościowych.

Please share your opinion on our social networks.



Facebook



Instagram



Google maps



www.moffo.pl



Trip.Advisor



