

**ME
NU**

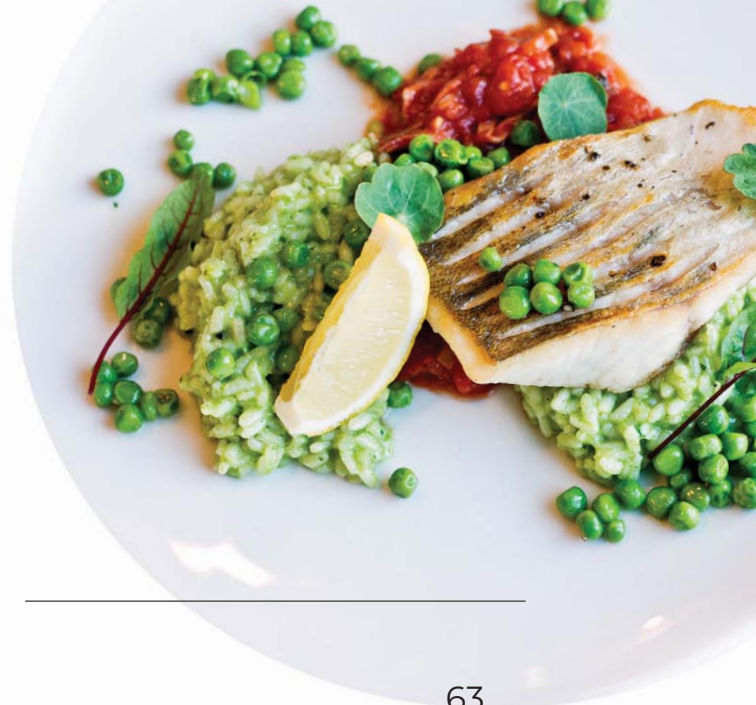


Przystawki

Tatar z polędwicy wołowej	59
żółtko/ musztarda/ ogórek konserwowy/ piklowana cebula/ opieńki marynowane/ majonez truflowy/ bułeczki	
Śledź holenderski	28
kasztany wodne/ cebula/ ogórek konserwowy/ dynia/ chleb z palonym porem	
Ravioli	28
gęszina/ jarzębina/ sos jus/ wędzona śmietana/ słonecznik/ oliwa szczypiorkowa	

Zupy

Rosół drobiowo – wołowy	19
makaron/ włoszczyzna	
Zupa grzybowa	22
suszone pomidory/ rozmaryn/ ser grana padano	
Zupa dnia	20
zapytaj kelnera	





Ryby

Sandacz	63
risotto szpinakowe/ salsa pomidorowa/ szynka dojrzewająca/ zielony groszek	
Pstrąg	65
frytki/ mix sałat/ masło czosnkowo-pietruszkowe	

Sałatki

Sałatka z krewetkami	48
sałata rzymska/ marynowany imbir/ makaron ryżowy/ pomidorki koktajlowe/ kolendra/ orzechy ziemne	
Sałatka z kurczakiem	45
mieszanka sałat/ ser bursztyn/ boczek/ pomidorki koktajlowe/ zielony ogórek/ sos czosnkowy/ grzanki	


Makarony i Risotto

Papardelle z borowikami 	46
szalotka/ czosnek/ pietruszka/ oliwa/ ser grana padano	
Spaghetti z kurczakiem	45
suszone pomidory/ szpinak/ szalotka/ czosnek/ śmietana/ ser grana padano	
Gnocchi Cacio e Pepe 	45
pomidorki koktajlowe/ rukola/ ser pecorino/ pesto bazyliowe	

Wersja on-line



Zeskanuj mnie

 Danie wegetariańskie
Wykaz alergenów wszystkich potraw, dostępny u kierownika restauracji.
Podano ceny w PLN brutto.
Brak możliwości dzielenia rachunków.

Dania główne

- Gołąbki z borowikami  48
kasza pęczak/ espuma ziemniaczana/ oliwa truflowa/ puder borowikowy
- Żeberka wieprzowe 66
wedgesy/ cebula dymka/ kimchi z czerwonej kapusty
- Schab panierowany 48
purée ziemniaczane/ kapusta zasmażana
- Steak z polędwicy wołowej 99
ziemniak hasselback/ chimichurri/ pieczarka
- Burger z jelenia 62
pieczywo/ ser koryciński/ konfitura z czerwonej cebuli/ sałata rzymska/
gotowany burak/ rukola/ sos bbq/ kraftowe frytki
- Konfitowane udko z kaczki barbarie 72
kluski śląskie/ żurawina/ sałatka z buraczków
- Karczek z jelenia 55
purée ziemniaczane/ warzywa korzenne/ marynowana cukinia/
oliwa rozmarynowa/ puder z czerwonej kapusty/ sos własny
- Rolada wołowa 62
kluski śląskie/ kiełbasa wiejska/ boczek beskidzki/ modra kapusta/ sos własny
- Roladka z francuskiego kurczaka kukurydzianego 56
purée z batata/ panierowany brokuł/ sos jus





Desery

Szarlotka	29
szara reneta/ chantilly klonowy/ mus cynamonowy/ żel z rokitnika	
Sernik z orzechem laskowym	31
ganach karmelowy/ kruche ciasto/ panna cotta/ Bailey's	
Lody rzemieślnicze	30
owoce sezonowe/ kruszonka/ sos owocowy/ bita śmietana/ czekolada	

Wersja on-line



Zeskanuj mnie

Kawa

Espresso	10
Espresso Macchiato	11
Espresso Doppio	12
Americano	11
Cappuccino	12
Flat White	14
Latte Macchiato	14
Irish Coffe	18
Syropy do kawy (zapytaj kelnera)	2

Herbata Ronnefeldt

Czarna: Assam Bari, Earl Grey	14
Zielona: Greenleaf, Morgentau	14
Owocowa: Cream Orange, Sweet Berries	14
Miętowa: Refreshing Mint	14

Na chłodne dni

Gorące MOLO – Nasza specjalność !!! sok ze świeżych pomarańczy/ miód/ sok imbirowy/cytryna/ goździki/ laska cynamonu	17
Gorąca czekolada bita śmietana/ czekoladowe precelki	18
Zimowa herbata Earl Grey syrop z kwiatu czarnego bzu/ miód/ pomarańcza/ cytryna/ goździki/ laska cynamonu/ imbir	17
Zimowa herbata owocowa syrop malina-jeżyna/ miód/ pomarańcza/ cytryna/ goździki/ laska cynamonu	17
Zimowa herbata z pigwą (dostępna w weekendy) syrop z pigwy/ miód/ cytryna/ pomarańcza/ laska cynamonu/ goździki	17

Woda

Kropla Beskidu Niegazowana	330 ml	8
Kropla Delice Gazowana	330 ml	8
S. Pellegrino	750 ml	19
Karafka (gazowana/ niegazowana)	1000 ml	18



Lemoniada

Cytryna-Mięta	400 ml	17
---------------	--------	----

Napoje zimne

Coca – Cola Zero Cukru/Cola Original Taste	250 ml	10
Fanta	250 ml	10
Sprite	250 ml	10
Kinley (tonic water/ aromatic berry/ lime & mint)	250 ml	10
Fuzetea (cytrynowa z trawą cytrynową/ brzoskwiowa z hibiskusem)	250 ml	10
Burn/ Burn Zero	250 ml	10
RedBull/ Red Bull Sugar Free	250 ml	12

Soki świeżo wyciskane

Pomarańcza	350 ml	21
Grejpfrut	350 ml	21
Jabłko	350 ml	18
Marchewka	350 ml	18
Mieszany (pomarańcza/grejpfrut)	350 ml	21
Mieszany (jabłko/marchewka)	350 ml	18

Soki Tymbark

Pomarańcza	200 ml	8
Jabłko	200 ml	8
Czarna porzeczka	200 ml	8
Grejpfrut	200 ml	8
Pomidor	200 ml	8



Wersja on-line



Zeskanuj mnie

Podano ceny w PLN brutto.
Brak możliwości dzielenia rachunków.

Piwo

PIWO BECZKOWE

Żywiec 5,6%	300 ml / 500 ml	14 / 16
Żywiec Białe 4,9%	300 ml / 500 ml	14 / 16
Heineken 5,0%	250 ml / 500 ml	15 / 18

PIWO BUTELKOWE

Wawrzyniec Hefeweizen 4,9%	500 ml	18
Wawrzyniec Desitka Czeski Lager 4,0%	500 ml	18
Wawrzyniec IPA 5,6%	500 ml	18
Wawrzyniec Porter Bałtycki 9,3%	500 ml	19
Wawrzyniec Miodowe 4,6%	500 ml	18
Desperados 6,0%	400 ml	17
Desperados 0,0%	400 ml	16
Żywiec Białe 0,0%	500 ml	16
Heineken 0,0%	500 ml	16
Żywiec 0,0% (Tropikaż z nutą imbiru/ Grejpfruz z nutą acai)	500 ml	16

PIWO GRZANE

Żywiec 5,6% (sok malinowy/imbirowy)	500ml	18
Żywiec 0,0% (sok malinowy/imbirowy)	500ml	18



Koktajle

AUTORSKIE

Forest Berry	24
Jagermeister/ syrop malina-jeżyna/ sok żurawinowy/ sok z cytryny	
Tequila Tempest	28
Olmeca gold/ syrop z kwiatu czarnego bzu/ prosecco/ mięta	
Strawberry Haven	28
Aperol/ Beefeater Strawberry/ sok z cytryny/ syrop truskawkowy/ Kinley rose	
Apple Fluff	24
Jack Daniel's Apple/ sok z cytryny/ syrop limonka-trawa cytrynowa	
Bitter Flower	26
Beefeater/ Campari/ syrop z kwiatu czarnego bzu/ sok z cytryny/ prosecco	
Winter Sour	25
Jameson/ syrop jabłko-cynamon/ sok z cytryny/ białko	

KLASYCZNE

Aperol Spritz	29
Aperol / Prosecco / pomarańcze / woda gazowana	
Cosmopolitan	24
Finlandia lime/ Cointreau/ sok z limonki/ sok żurawinowy	
Espresso Martini	22
Finlandia/ Kahlua/ espresso/ syrop cukrowy	
Negroni	24
Beefeater/ Lillet Blanc/ Campari	
Whisky Sour	24
Jack Daniel's/ syrop cukrowy/ sok z cytryny/ białko	



Wersja on-line



Zeskanuj mnie

Wykaz alergenów wszystkich koktajli, dostępny u kierownika restauracji.
Podano ceny w PLN brutto.
Brak możliwości dzielenia rachunków.

Alkohole

WINO GRZANE

Wino białe pomarańcza/ goździki/ laska cynamonu/ anyż	18
Wino czerwone pomarańcza/ goździki/ laska cynamonu/ anyż	18

WÓDKA

Wyborowa	4 cl / 50 cl	8 / 80
Finlandia Classic	4 cl / 50 cl	10 / 100
Ostoya	4 cl / 50 cl / 70cl	12 / 120/ 140
Belvedere	4 cl / 70 cl	13 / 230

WÓDKA SMAKOWA

Jakob Haberfeld Miodonka 40% / Wiśniówka 30% / Piołunówka 50% / Orzechówka 36%	4 cl / 50 cl	16 / 180
Finlandia Lime / Mango / Redberry	4 cl	10

WHISKY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl / 70 cl	12 / 210
Jack Daniel's Tennessee Old NO.7/ Apple/ Fire	4 cl / 70 cl	15 / 250
Jack Daniel's Single Barrel	4 cl / 70 cl	30 / 480
Chivas Regal 12YO	4 cl / 70 cl	15 / 220
Chivas Regal 18YO	4 cl / 70 cl	33 / 560
Jameson	4 cl	13
Woodford Reserve Distiller's Select	4 cl	24
Benriach 10YO	4 cl	25
GlenDronach 12YO	4 cl	32
Lagavulin 16YO	4 cl	46



Alkohole

APERITIF / WERMUT

Aperol	4 cl	10
Campari	4 cl	12
Martini	100 cl	15
Bianco / Rosso / Extra Dry		

LIKIERY

Jagermeister	4 cl	12
Fernet Branca Bitters	4 cl	12
D.O.M Benedictine	4 cl	20
Kahlua Coffee	4 cl	10
Bailey's	4 cl	10

TEQUILA

Olmecca	4 cl	15
Silver / Gold		

RUM

Havana Club 3 Anos	4 cl	12
Havana Club 7 Anos	4 cl	14
Don Papa	4 cl	28
Plantation Pineapple	4 cl	20

GIN

Beefeater London	4 cl	12
Beefeater Pink Strawberry London	4 cl	12
Tanqueray NO. TEN	4 cl	18

KONIAK/ BRANDY

Hennessy Very Special	4 cl	25
Hennessy Extra Old	4 cl	85
Kazbek Peak Aged 6 Months	4 cl	15
Metaxa 12*	4 cl	20

Wersja on-line



Zeskanuj mnie

Podano ceny w PLN brutto.
Brak możliwości dzielenia rachunków.



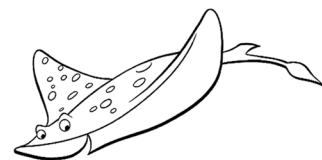
Menu dziecięce

ZUPY

Rosółek drobiowo-wołowy makaron/ włoszczyzna/ pietruszka	15
Pomidorowa makaron/włoszczyzna/pietruszka	16

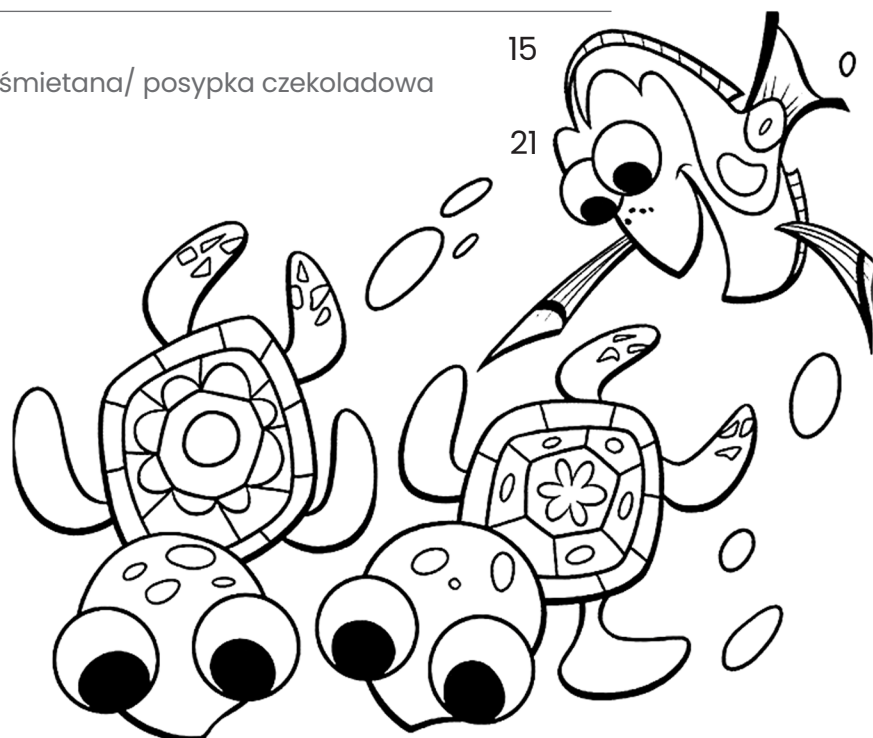
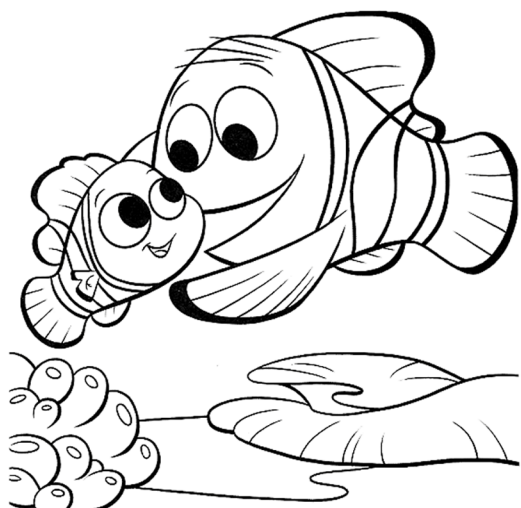
DANIA GŁÓWNE

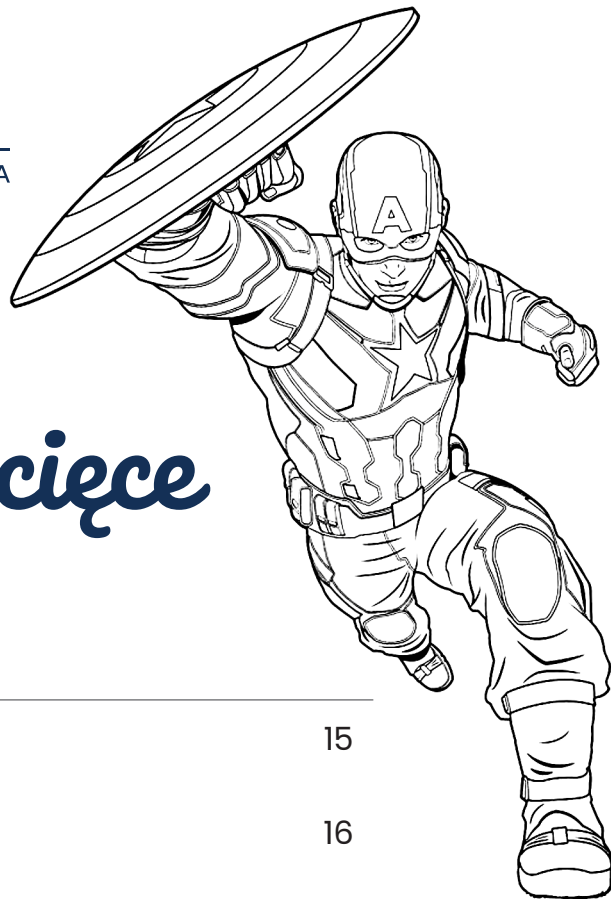
Fileciki z kurczaka frytki/ surówka z marchewki	28
Makaron z kurczakiem w sosie pomidorowym	27
Makaron z twarogiem i cynamonem 🌿	21
Pierogi z owocami 🌿 bita śmietana/ polewa deserowa	28
Jabłka w cieście 🌿 konfitura owocowa/ bita śmietana	24



DESERY

Deser lodowy owoce/ sos deserowy/ bita śmietana/ posypka czekoladowa	15
Galaretka z owocami	21





Menu dziecięce

ZUPY

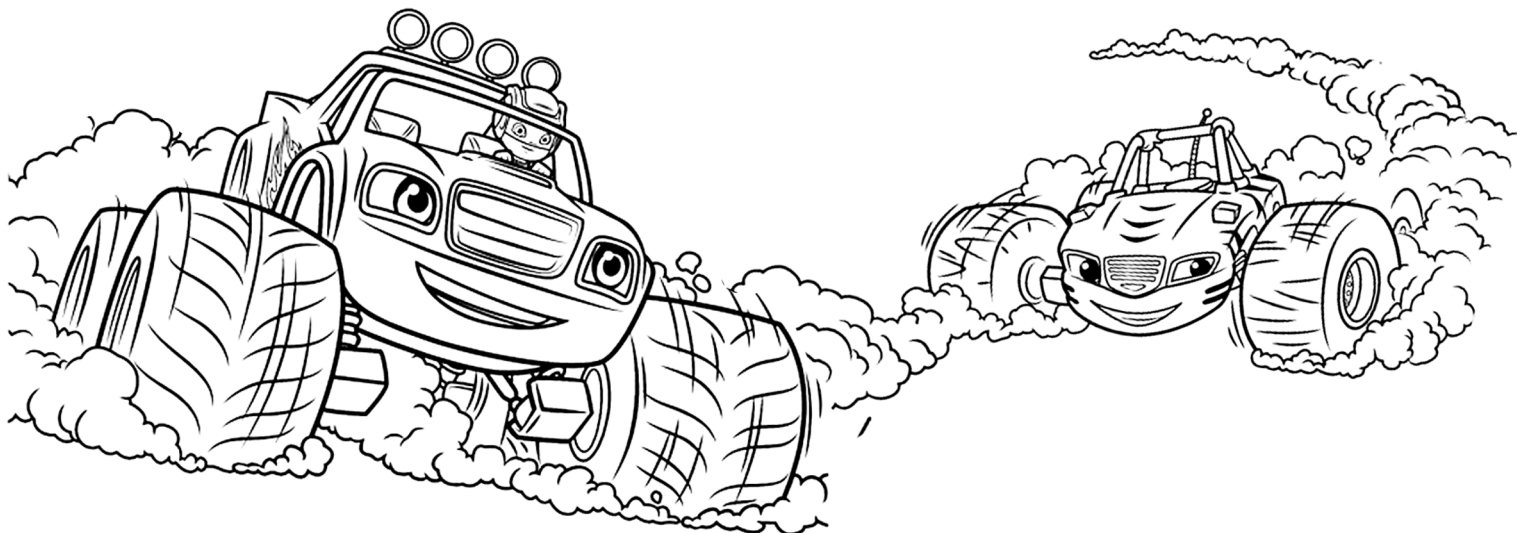
Rosół drobiowo-wołowy makaron/ włoszczyzna/ pietruszka	15
Pomidorowa makaron/włoszczyzna/pietruszka	16

DANIA GŁÓWNE

Fileciki z kurczaka frytki/ surówka z marchewki	28
Makaron z kurczakiem w sosie pomidorowym	27
Makaron z twarogiem i cynamonem 🌿	21
Pierogi z owocami 🌿 bita śmietana/ polewa deserowa	28
Jabłka w cieście 🌿 konfitura owocowa/ bita śmietana	24

DESERY

Deser lodowy owoce/ sos deserowy/ bita śmietana/ posypka czekoladowa	15
Galaretka z owocami	21



MOLO
RESTAURACJA

moloresort.pl  / CZASNAMOLO  @MOLO_RESORT