

MOLO

RESTAURACJA

WYBIERZ
MENU ON-LINE



ZESKANUJ MNIE

NOWOCZEŚNIE i EKO

podano ceny
w PLN brutto

Wykaz alergenów wszystkich potraw,
dostępny u kierownika restauracji.

* Brak możliwości dzielenia rachunków

danie wegetariańskie

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej 53
żółtko/ ogórek konserwowy/ cebula czerwona/ grzyby shimeji/
musztarda francuska/ majonez szczypiorkowy/ panko/ pinsa

Śledź holenderski 27
creme fraiche/ jabłko/ cebula/ oliwa koperkowa/ ciabatta

Ravioli 35
szparagi zielone/ mascarpone/ oliwa/ ser lazur turkusowy/ sos holenderski

ZUPY

Rosół drobiowo – wołowy 22
makaron/ włośzczyzna

Zupa rybna 38
łosoś/ małże/ krewetki/ seler naciowy/ sambuca/ pinsa

Zupa dnia 22
zapytaj kelnera

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej 120
ziemniaki/ groszek cukrowy/ mini marchewka/
szparagi zielone/ sos pieprzowy

Schab panierowany 49
ziemniaki z koperkiem/ mizeria z ogórków zielonych

Żeberka wieprzowe 55
kratka ziemniaczana/ surówka colesław/ dip pieprzowy

Roladka z indyka 62
kielbasa nduja/ polenta serowa/ brokuł/ szparagi zielone/ groszek cukrowy/
sos holenderski

Burger z jelenia 64
bułka maślana/ sałata rzymska/ ser wędzony/ konfitura z cebuli/
ogórek małosolny/ pomidor malinowy/ majonez/ sos hamburgerowy/
kratka ziemniaczana

Burger wege 53
bułka maślana/ mięso wegetariańskie-sojowe/ sałata rzymska/
pomidor malinowy/ ogórek zielony/ guacamole/ papryczki jalapeno/ sos sriracha
mayo/ frytki

Jagnięcina z grilla 72
ser owczy feta/ pomidor malinowy/ papryka padron/ pieczarka/
cukinia/ tzatzyki/ pinsa

Filet z kaczki 66
pierś z kaczki sous-vide/ burak/ chrzan/ chicche ziemniaczane/ sos drobiowy

RYBY

Dorsz 72
polędwica z dorsza atlantyckiego/ pomidorki koktajlowe/ cukinia/
szpinak/ papryka/ cebula czerwona/ ziemniak

Pstrąg 62
kuskus perłowy/ pomidor malinowy/ ogórek zielony/ oliwki kalamata/ szpinak/
sumak/ melasa z granata/ pinsa

SALATKI

Salatka z polędwicą wołową 67
mieszanka sałat/ papryka chili/ truskawka/ cebula czerwona/ awokado/
dressing musztardowy/ grzanka

Salatka z kurczakiem 42
sałata rzymska/ grillowana brzoskwinia/ ser tallegio DOP/ pomidor koktajlowy/
orzechy pekan/ dressing malinowy/ grzanka

Salatka z ciecierzycą 33
humus/ pasta tahini/ rzodkiewka/ ogórek zielony/ oliwki kalamata/
karczochy/ oliwa z zielonego ogórka/ grzanka

MAKARONY I RISOTTO

Spaghetti 48
krewetki/ oliwa/ czosnek/ papryka chili/ pietruszka zielona/ ser grana padano

Chifferi 37
kurczak/ ser cheedar/ śmietana/ szpinak/ pomidorki koktajlowe/ser grana padano

Udon 64
polędwica wołowa/ kapusta pak choi/ grzyby mun/ marchewka/
groszek cukrowy/ sezam/ sos sojowy

Risotto z szparagami 49
fasola edamame/ ser lazur turkusowy/ szparagi zielone

DESERY

Sernik baskijski z pistacjami 30

Monoporcje 26
zapytaj kelnera

Lody rzemieślnicze 30
owoce sezonowe/ kruszonka/ sos owocowy/ bita śmietana/ czekolada

KAWA

Espresso	11
Espresso Macchiato	12
Espresso Doppio	13
Americano	12
Cappuccino	13
Flat White	15
Latte Macchiato	15
Affogato	15
Frappe	18
Syropy do kawy (zapytaj kelnera)	2

HERBATA RONNEFELDT

Czarna: Assam Bari, Earl Grey	15
Zielona: Greenleaf, Morgentau	15
Owocowa: Cream Orange, Sweet Berries	15
Miętowa: Refreshing Mint	15

LEMONIADA

Lemoniada Cytryna – Mięta	0,4 l / 1 l	18 / 36
Lemoniada Arbuz – Truskawka	0,4 l / 1 l	18 / 36
Lemoniada Limonka – Czarny Bez	0,4 l / 1 l	18 / 36

WODA

Kropla Beskidu Niegazowana	0,33 l	9
Kropla Delice Gazowana	0,33 l	9
S. Pellegrino	0,75 l	19
Karafka (gazowana/ niegazowana)	1 l	20

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

Pomarańcza	0,35 l	22
Grejfrut	0,35 l	22
Jabłko	0,35 l	20
Marchewka	0,35 l	20
Mieszany (pomarańcza/grejfrut)	0,35 l	22
Mieszany (jabłko/marchewka)	0,35 l	20

SOK TYMBARK

Pomarańcza	0,2 l	9
Jabłko	0,2 l	9
Czarna porzeczka	0,2 l	9
Grejfrut	0,2 l	9
Pomidor	0,2 l	9

NAPOJE ZIMNE

Coca – Cola Zero Cukru/Cola Original Taste	0,25 l	12
Fanta	0,25 l	12
Sprite	0,25 l	12
Kinley (Tonic Water/ Virgin Mojito/ Bitter Rose/ Bitter Lemon)	0,25 l	12
Fuztea (cytrynowa z trawą cytrynową/ brzoskwińowa z hibiskusem)	0,25 l	12
Burn	0,25 l	12
RedBull/ Red Bull Sugar Free	0,25 l	13

PIWO BECZKOWE

Żywiec 5,6%	0,3 l / 0,5 l	15 / 17
Żywiec Białe 4,9%	0,3 l / 0,5 l	15 / 17
Heineken 5,0%	0,25 l / 0,5 l	16 / 18

PIWO BUTELKOWE

Wawrzyniec Hefeweizen 4,9%	0,5 l	18
Wawrzyniec Desitka Czeski Lager 4,0%	0,5 l	18
Wawrzyniec IPA 5,6%	0,5 l	18
Wawrzyniec Porter Bałtycki 9,3%	0,5 l	20
Desperados 6,0%	0,4 l	18
Desperados 0,0%	0,4 l	17
Żywiec Białe 0,0%	0,5 l	17
Heineken 0,0%	0,5 l	17
Żywiec 0,0% (Tropikaż z nutą imbiru/ Grejfruz z nutą acai)	0,5 l	17

WÓDKA

Wyborowa	4 cl / 50 cl	10 / 90
Finlandia Classic	4 cl / 50 cl	12 / 120
Ostoya	4 cl / 50 cl / 70cl	13 / 130/ 150
Belvedere	4 cl / 70 cl	14 / 260

WÓDKA SMAKOWA

Finlandia	4 cl	12
Lime / Mango / Redberry		
Jakob Haberfeld	4 cl / 50 cl	16 / 180
Miodonka 40% / Wiśniówka 30% / Piołunówka 50% / Orzechówka 36%		

WHISKY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl / 70 cl	12 / 210
Jack Daniel's	4 cl / 70 cl	16 / 250
Tennessee Old NO.7/ Apple		
Jack Daniels Single Barrel	4 cl / 70 cl	30 / 480
Chivas 12YO	4 cl / 70 cl	16 / 250
Chivas 18YO	4 cl / 70 cl	33 / 560
Jameson	4 cl / 70 cl	15 / 180
Woodford Reserve Distiller's Select	4 cl	24
Benriach 10YO	4 cl	25
GlenDronach 12YO	4 cl	32
Lagavulin 16YO	4 cl	45

APERITIF / WERMUT

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

LIKIERY

Jagermeister	4 cl / 70 cl	13 / 180
Fernet Branca Bitters	4 cl	12
D.O.M Benedictine	4 cl	20
Kahlua Coffee	4 cl	12
Bailey's	4 cl	12

TEQUILA

Olmecca	4 cl / 70 cl	16 / 220
Silver / Gold		

RUM

Havana Club 3 Anos	4 cl / 70 cl	12 / 160
Havana Club 7 Anos	4 cl	14
Don Papa	4 cl	28
Plantation Pineapple	4 cl	20

GIN

Beefeater London	4 cl / 70 cl	12 / 150
Beefeater Pink Strawberry London	4 cl / 70 cl	12 / 150
Tanqueray NO. TEN	4 cl	18

KONIAK / BRANDY

Hennesy Very Special	4 cl / 70 cl	25 / 400
Hennesy Extra Old	4 cl	85
Kazbek Peak Aged 6 Months	4 cl	15
Metaxa 12*	4 cl	20

KOKTAJLE AUTORSKIE

Apple Delight		25
Finlandia mango/ Aperol/ syrop jabłkowo-korzenny / sok z cytryny/ angostura bitter/ białko		
Tropical Sunset		23
Havana Club 3/ Lilet blanc/ syrop ananasowy/ sok z cytryny		
Watermelon Twist		26
Finlandia lime/ Cointreau/ syrop arbuzy/ sok z cytryny		
Red Bomb		28
Beefeater pink/ Campari/ syrop truskawkowy/ sok z limonki/ tonik kinley aromatic berry		
Blackberry 56		24
Jagermeister/ syrop czarna porzeczka-jezyna/ sok z cytryny/ tonik kinley aromatic berry		
Watermelon Spritz		29
Aperol/ Prosecco/ syrop arbuzy/ woda gazowana		

KOKTAJLE KLASYCZNE



Aperol Spritz		29
Aperol / Prosecco / pomarańcze / woda gazowana		
Cosmopolitan		24
Finlandia lime/ Cointreau/ sok z limonki/ sok żurawinowy		
Negroni		26
Beefeater/ Lilet Banc/ Campari		
Whisky Sour		24
Jack Daniel's/ syrop cukrowy/ sok z cytryny/ białko		
Strawberry Margarita		24
Olmecca blanco/ Cointreau/ syrop z truskawki/ sok z limonki		

MENU DZIECIĘCE

ZUPY

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

DANIA GŁÓWNE

Fileciki z kurczaka panierowane polędwiczki z piersi kurczaka/ frytki/ surówka colesław	30
Makaron bolognese makaron kolanka/ mięso wołowe/ sos pomidorowy/ ser grana padano	27
Dorsz panierowana polędwiczka z dorsza/ frytki / surówka colesław	30
Pierogi z owocami  bita śmietana	30
Naleśniki amerykańskie  owoce sezonowe/ bita śmietana/ polewa owocowa	26

 danie wegetariańskie

podano ceny
w PLN brutto

Wykaz alergenów wszystkich potraw,
dostępny u kierownika restauracji.

moloresort.pl



/ CZASNAMOLO



@MOLO_RESORT