

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 wołowy	56
polędwica wołowa/ żółtko/ opinki marynowane/ cebula czerwona/ ogórek konserwowy/ musztarda francuska/ oliwa szczypiorkowa/ pinsa	
Krewetki w sosie winno - maślanym	46
krewetki/ masło/ wino białe/ czosnek/ pietruszka/ chili/ pinsa	
Gołąbek z borowikami 	36
kasza pęczak z borowikami/ kapusta włoska/ espuma ziemniaczana/ oliwa truflowa/ puder borowikowy/ pieczarka	

ZUPY

Rosół drobiowo – wołowy	24
makaron/ włoszczyzna	
Zupa dnia	26
zapytaj kelnera	

SALATKI

Sałatka Cezar	47
sałata rzymska/ pierś z kurczaka/ pomidor/ boczek/ ser grana padano/ sos czosnkowy z anchois/ grzanki	
Sałatka z krewetkami	58
mieszanka sałat/ krewetki black tiger/ mango/ ogórek marynowany/ cebula czerwona/ pomidory koktajlowe/ sos limonkowy/ pinsa	

MAKARONY

Tagliatelle z krewetkami	56
krewetki/ szalotka/ pomidory koktajlowe/ masło orzechowe/ mango/ sos pomidorowy	
Papardelle z borowikiem	55
borowik/ pancetta/ czosnek/ jarmuż/ szalotka/ ser grana padano	

RYBY

Pieczona Gładzica	76
gładzica/ frytki/ mieszanka sałat/ cytryna/ chimichurri/ masło ziołowe	
Grilowany łosoś	72
filet z łososia/ soczewica czerwona/ pomidory suszone/ szpinak duszony/ topinambur/ cytryna/ kawior/ sos śmietanowo-szczypiorkowy	

DANIA GŁÓWNE

Kotlet de volaille	49
pierś z kurczaka/ masło/ pietruszka/ puree ziemniaczane/ marchewka/ grošek zielony	
Stek z selera 	38
seler korzeniowy/ ziemniak z gzikiem/ mieszanka sałat/ żółtko smażone/ chimichurri	
Sznycel cielęcy	67
cielęcina panierowana/ jajko sadzone/ puree ziemniaczane/ sałata zielona z śmietaną/ cytryna	
Wieprzowina sezonowana	73
schab wieprzowy sezonowany na sucho/ cząstki ziemniaka/ sałatka ze świeżego szpinaku/ masło ziołowe	
Pierś z kaczki Rose	60
pierś z kaczki sous-vide/ kluski śląskie/ kapusta czerwona z czarną porzeczką/ żurawina/ sos demi glace	
Stek wołowy	119
polędwica wołowa/ ziemniak z ogniska/ szpinak duszony/ orzechy włoskie/ masło cafe de paris	
Żeberko wieprzowe	57
żeberko w sosie własnym/ puree ziemniaczane/ sałatka szwedzka	
Ragout z jelenia	45
udziec z jelenia/ włoszczyzna/ cebula perłowa/ ogórek konserwowy/ pinsa	

DESERY

Sernik dyniowy 	30
ciasto korzenne/ krem waniliowy/ rokitnik/ beza	
Deser kawowo – orzechowy 	30
biszkopt czekoladowy/ krem kawowy/ orzechy pekan/ karmel	
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	14
Flat White	15
Latte Macchiato	15
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

NA CHŁODNE DNI

GORĄCE MOLO sok z świeżych pomarańczy/ miód/ sok imbirowy/ cytryna/ goździki/ laska cynamonu	18
Herbata zimowa Earl Grey z gruszką i cynamonem syrop z gruszki/ pomarańcza/ goździki/ laska cynamonu/ imbir/ cytryna/ anyż	18
Herbata zimowa owocowa z aronią i borówką syrop z aronii i borówki/ pomarańcza/ goździki/ laska cynamonu/ imbir/ cytryna/ anyż	18
Gorąca czekolada bita śmietana/ precelki w czekoladzie	18
Grzane piwo sok (do wyboru: malina/ imbir)/ pomarańcza/ goździki/ laska cynamonu	18
Grzane piwo 0% sok (do wyboru: malina/ imbir)/ pomarańcza/ goździki/ laska cynamonu	18
Grzane wino pomarańcza/ goździki/ laska cynamonu/ anyż	18
Grzany cydr pomarańcza/ goździki/ laska cynamonu	18

LEMONIADA

Cytryna-mięta	400 ml / II	18 / 36
Limonka – czarny bez	400 ml / II	18 / 36

WODA

Kropla Beskidu niegazowana	330 ml	9
Kropla Delice gazowana	330 ml	9
S. Pellegrino	750 ml	19
Karafka (gazowana/ niegazowana)	1000 ml	20

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

Pomarańcza	350 ml	22
Grejpfrut	350 ml	22
Jabłko	350 ml	20
Marchewka	350 ml	20
Mieszany (pomarańcza/grejpfrut)	350 ml	22
Mieszany (jabłko/marchewka)	350 ml	20

SOK TYMBARK

Pomarańcza	200 ml	9
Jabłko	200 ml	9
Czarna porzeczka	200 ml	9
Grejpfrut	200 ml	9
Pomidor	200 ml	9

NAPOJE ZIMNE

Coca – Cola Zero Cukru/Cola Original Taste	250 ml	12
Fanta	250 ml	12
Sprite	250 ml	12
Kinley (tonic water/ virgin mojito/ bitter rose/ bitter lemon)	250 ml	12
Fuztea (cytrynowa z trawą cytrynową/ brzoskwiowa z hibiskusem)	250 ml	12
Burn	250 ml	12
RedBull/ Red Bull Sugar Free	250 ml	13

PIWO BECZKOWE

Żywiec 5,6%	300 ml / 500 ml	15 / 17
Żywiec Białe 4,9%	300 ml / 500 ml	15 / 17
Heineken 5,0%	250 ml / 500 ml	16 / 18

PIWO BUTELKOWE

Alter Pils 4,8%	500 ml	17
Alter Pszeniczne 4,8%	500 ml	17
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	20
Wawrzyniec Miodowe 4,6%	500 ml	18
Desperados 6,0%	400 ml	18
Desperados 0,0%	400 ml	17
Żywiec Białe 0,0%	500 ml	17
Heineken 0,0%	500 ml	17

WÓDKA

Wyborowa 40%	4 cl / 50 cl	10 / 100
Finlandia Classic 40%	4 cl / 50 cl / 70 cl	12 / 120 / 140
Ostoya Vodka 40%	4 cl / 70 cl	14 / 150
Belvedere 40%	4 cl / 70 cl	16 / 250

WÓDKA SMAKOWA

Jakob Haberfeld	4 cl / 50 cl	16 / 180
Miodonka 40% / Piolunówka 50% / Wiśniówka 30% / Orzechówka 36% / Pigwówka 35%		
Finlandia	4 cl	12
Lime 37,5% / Mango 37,5% / Redberry 37,5% / Cranberry 37,5%		

WHISKY / BOURBON

Jack Daniel's Tennessee Old NO.7 40%	4 cl / 70 cl	16 / 250
Jack Daniel's Apple 35%	4 cl	16
Jack Daniel's Single Barrel 45%	4 cl	30
Chivas 12YO 40%	4 cl	16 / 250
Chivas 15YO 40%	4 cl	33 / 560
Chivas 18YO 40%	4 cl	33 / 560
Jameson 40%	4 cl / 70 cl	15 / 180
Woodford Reserve Distiller's Select 40%	4 cl	24
Benriach 10YO 43%	4 cl	25
GlenDronach 12YO 43%	4 cl	30
Lagavulin 16YO 43%	4 cl	45

APERITIF / WERMUT

Aperol 11%	4 cl	12
Campari 25%	4 cl	12
Martini 15% Bianco / Rosso / Extra Dry	10 cl	15

LIKIERY

Jagermeister 35%	4 cl / 70 cl	14/180
Fernet Branca Bitters 35%	4 cl	12
D.O.M Benedictine 40%	4 cl	20
Kahlua Coffee 16%	4 cl	12
Bailey's 17%	4 cl	12

TEQUILA

Olmecca 35% Silver / Gold	4 cl / 70 cl	16/220
------------------------------	--------------	--------

RUM

Havana Club 3 Anos 37%	4 cl / 70 cl	14/160
Havana Club 7 Anos 40%	4 cl	16
Don Papa	4 cl	28
Plantation Pineapple 40%	4 cl	20

GIN

Beefeater London 40%	4 cl / 70 cl	14/160
Beefeater Pink Strawberry London 37,5%	4 cl / 70 cl	14/160
Tanqueray NO. TEN 47,3%	4 cl	18

KONIAK / BRANDY

Hennessy Very Special 40%	4 cl / 70 cl	25/400
Hennessy Extra Old 40%	4 cl	85
Kazbek Peak Aged 6 Months 36%	4 cl	15
Metaxa 12* 40%	4 cl	20

KOKTAJLE AUTORSKIE

Lillet Bliss Beefeater Pink/ Lillet Rose/ malina/ sok z cytryny/ Kinley	26
Tang essence Ostoya/ Tanquray NO.10/ mandarynka/ sok z cytryny	25
Jager Wood Jaegermeister/ aronia – borówka/ sok z cytryny/ białko/ Bitter Creole	24
Grapefruit Rhapsody Chivas Regal 12/ Cointreau/ Biały Grejpfrut/ sok z cytryny/ Bitters Creole	28
Velvet Cherry Finlandia/ wiśnia z czekoladą/ sok z cytryny/ białko	24
Winter Rose Aperol/ Beefeater/ róża/ sok z cytryny	25

KOKTAJLE KLASYCZNE

Aperol Spritz Aperol/ Prosecco/ woda gazowana/ pomarańcza	30
Cosmopolitan Finlandia Lime/ Cointreau/ sok z limonki/ sok żurawinowy	24
Negroni Beefeater/ Campari/ Lillet Blanc	26
Whisky Sour Jack Daniel's/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ białko	24

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

podano ceny
w PLN brutto

Wykaz alergenów wszystkich potraw,
dostępny u kierownika restauracji.

molo resort.pl

 / CZASNAMOLO

 @MOLO_RESORT