



Restauracja MOFFO

menu

Przystawki

Starters

Tatar z okonia morskiego, zielone szparagi, rukiew wodna, marynowane żółtko jaja. 🥗 🍷 SO₂ 🥒 🍷 🍴

Sea bass tartare, green asparagus, watercress, cured egg yolk.

69 zł

Carpaccio z polędwicy wołowej, mniszek, ser Don Ramon, winegret z N'duja, bób. 🥗 🍷 🍷 SO₂

Beef tenderloin carpaccio, Don Ramon cheese, N'duja vinaigrette, broad beans.

64 zł

Vitello tonnato – plastry cielęciny, sos z tuńczykiem, karczochy, kapary. 🥗 🍷 🍷 SO₂ 🍷

Vitello tonnato – thinly sliced veal, tuna sauce, artichokes, capares.

59 zł

Zielone szparagi, ser Raclette, truflowy winegret, chrupiące Serrano. 🥗 🍷 🍷 SO₂ 🍷

Green asparagus, Raclette cheese, truffle vinaigrette, crispy Serrano.

48 zł

Burrata, rabarbar, wasabi z polskiej uprawy. SO₂ 🍷

Burrata, rhubarb, Polish wasabi.

54 zł

Przystawka dnia (zapytaj obsługę).

Starter of the day (ask the staff).

Cena dnia

Price of the day

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

Awokado Hass ½ szt.

Avocado Hass ½ pcs.

22 zł

Krewetki sauté. 5 szt. 🍷 🍷 🍴

Sautéed prawns. 5 pcs.

32 zł

Zielone szparagi w maśle 3 szt. 🍷

Green asparagus in butter 3 pieces.

16zł

Zupy

Soups

Rosół z perliczki, oliwa lubczykowa, szpeckle.     
Guinea fowl broth, lovage oil, spätzel.

34 zł

Krem z białych szparagów, ekologiczne jajko poche, słona pralina.     
White asparagus cream soup, organic poached egg, salty praline.

32 zł

Zupa dnia (zapytaj obsługę).
Soup of the day (ask the staff).

30 zł

Dania główne

Main course

Pieczony filet z żabnicy, dzikie szparagi, Pancetta, sos winny.    
Roasted monkfish fillet, wild asparagus, Pancetta, wine sauce.

119 zł

Pieczona gładzica, sos meunière, liście sałat z truflowym sosem winegret, kapary.   
Roasted plaice, meunière sauce, lettuce leaves with truffle vinaigrette, capares.

99 zł

Pieczona pierś i balotyna z kurczaka ekologicznego, kalafior, Marmite, czosnek niedźwiedzi.    
Roasted breast and ballotine of organic chicken, cauliflower, Marmite, wild garlic.

72 zł

Polędwica cielęca rose, szalotka, sos madera, białe szparagi, grasicca, smardze.   
Veal tenderloin rose, shallot, madeira sauce, white asparagus, sweet bread, morels.

159 zł

Risotto z czosnkiem niedźwiedzim, zielone szparagi, bób, ser Fontina.  
Risotto with wild garlic, green asparagus, broad beans, Fontina cheese.

56 zł

Makaron tagliolini, letnia trufła, masło, ser Parmezan.     
Tagliolini pasta, summer truffle, butter, Parmesan cheese.

62 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

Rostbef, Wagyu, Kagoshima, Japonia, klasa marmurkowości A 5. SO₂   
Sirloin, Wagyu, Kagoshima, Japan, marbling class A 5. **249 zł/100g.**

Antrykot z jałowki, Polska, sezonowany na sucho 28 dni. 300g. SO₂   
Heifer rib eye, Poland, dry aged for 28 days. 300g. **149 zł**

Polędwica wołowa, Polska, sezonowana na mokro 28 dni. 220g. SO₂   
Beef tenderloin, Poland, wet aged for 28 days. 220g. **159 zł**

Rostbef, Black Angus, USA, masło z letnią czarną truflą, sos z czerwonego wina. 300g. SO₂   
Sirloin, Black Angus, USA, summer black truffle butter, red wine jus.300g. **169 zł**

T-bone/New York/Porterhouse, Polska, sezonowany na sucho 28 dni (dla 2 os. dodatki w cenie).  SO₂  
T-bone/New York/Porterhouse, Poland, dry aged for 28 day (for 2 people, sides included). **49 zł/100g.**

Baweta, Black Angus, Urugwaj, sezonowana na mokro 28 dni.  SO₂  
Bavette, Black Angus, Uruguay, wet aged for 28 days. **39 zł/100g.**

Polskie steki wołowe serwowane z sosem Bearnaise i z czerwonego wina. SO₂   
All Polish beef steaks served with Bearnaise and red wine sauce.

Dodatki do wyboru

Side dishes

Francuskie ziemniaki, bób, mięta.  
French potatoes, broad beans, mint. **18 zł**

Ręcznie krojone frytki ziemniaczane, zioła, sól Maldon. 
Hand cut potato wedges, herbs, Maldon salt. **18 zł**

Mizeria z gruntowych ogórków, szczypiorek, koperek.  
Cucumber salad, chives, dill. **18 zł**

Zielona fasolka, panko, chilli, mięta, masło.     
Green beans, panko, chilli, mint, butter. **24 zł**

Mix sałat.  SO₂ 
Mix salad. **18 zł**

Zielone szparagi w maśle 5 szt. 
Green asparagus in butter 5 pcs. **26 zł**

Menu barowe

Bar menu

Burger wołowy, maślany brioche, konfitura z czerwonej cebuli, bekon, ser Cheddar, sałata, piklowany ogórek, pomidor, frytki. Beef burger, buttery brioche, red onion marmalade, bacon, Cheddar cheese, salad leaves, pickled cucumber, tomato, fries.	     	64 zł
Grillowana kanapka z plumą wieprzową, portobello, pieczona papryka, ser Provolone. Grilled sandwich with pork pluma, portobello, roasted peppers, Provolone cheese.	      	62 zł
Selekcja serów, konfitura domowa, orzechy. Selection of farmhouse cheeses, homemade marmalade, peanuts.	      	84 zł
Selekcja wędlin, chutney z gruszki i pomidora, pikle. Charcuterie board, pear and tomato chutney, pickles.	       	72 zł
Sałatka Cezar, miso, ser Parmezan, anchois, grzanki. Caesar salad, miso, Parmesan cheese, anchovies, croutons.	       	38 zł

Desery

Desserts

Fondant z ciemnej czekolady, biała czekolada, lody bananowe, rum, sos z marakui. Dark chocolate fondant, white chocolate, banana ice cream, rum, passion fruit sauce.		36 zł
Panna cotta, fasola tonka, kompresowane truskawki, kruche ciastko. Panna cotta, tonka beans, compressed strawberries, shortbread cookie.	   	34 zł
Selekcja domowych lodów i sorbetów. Homemade ice cream and sorbets.	   	28 zł
Deser dnia (zapytaj obsługę). Dessert of the day (ask the staff).	Cena dnia Price of the day	

 gorczyca/ mustard	 sezam/ sesame	 siarczany/ sulfites	 skorupiaki/ crustaceans
 gluten/ gluten	 łubin/ lupine	 jaja/ eggs	 soja/ soy
 laktoza/ lactose	 orzechy/ nuts	 seler/ celery	 mięczaki/ molluscs
		 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 / 14 zł
Kinley Tonic Water/Elderflower Zero/Pink Aromatic Berry	250 ml / 14 zł
Kropla Beskidu naturalna woda mineralna niegazowana still water	330 ml / 750 ml 13 zł / 23 zł
Kropla Delice naturalna woda mineralna gazowana sparkling water	330 ml / 750 ml 13 zł / 23 zł
Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową Fuzetea lemon with lemongrass	250 ml / 15 zł
Fuzetea brzoskwiniowa z hibiskusem Fuzetea peach with hibiscus	250 ml / 15 zł
Cappy soki: pomarańczowy/jabłkowy/multiwitamina/grejpfrutowy Cappy juices: orange/apple/multivitamin/grapefruit	250 ml / 14 zł
Burn napój energetyzujący Burn energy drink	250 ml / 19 zł
Purezza woda filtrowana niegazowana/gazowana Purezza filtered still/sparkling water	750 ml / 14 zł
Thomas Henry tonic	200 ml / 19 zł
Thomas Henry napój imbirowy Thomas Henry ginger beer	200 ml / 21 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 / 1000 ml

22 zł / 56 zł

Lemonade*

Mrożona herbata* 300 ml / 1000 ml

24 zł / 62 zł

Ice Tea*

Mleczny shake*

24 zł

Milk shake*

Mrożone caffè latte*

20 zł

Ice café latte*

Frappé migdałowe

26 zł

Almond frappé

Frappé truskawkowe

26 zł

Strawberry frappé

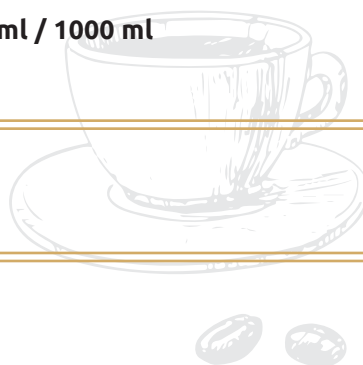
Espresso tonic

24 zł

Espresso tonic pomarańczowy

28 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
Americano	16 zł
Latte macchiato	20 zł
Cappuccino	18 zł
Flat white	20 zł
Herbaty liściaste Dilmah T-Series, cejlońska z jednego regionu	
Dilmah leaf tea T-Series, Ceylon single region	18 zł
Supreme Ceylon Single Origin Lekko kwiatowa z pełnym, intensywnym smakiem i głębokim aromatem Slightly floral with a full-bodied, intense flavor and rich aroma The Original Earl Grey Cytrusowa, zrównoważona między jaśminem a pomarańczą Citrus, balanced between jasmine and orange Ceylon Young Hyson Green Tea Łagodna, owocowa, cytrusowa, z wyczuwalną rzeźkością Mild, fruity, citrusy, with a noticeable freshness Green Tea With Jasmine Flowers Delikatna herbata z bladobursztynowym naparem i urzekającym aromatem Delicate tea with a pale amber infusion and a captivating aroma Blueberry & Pomegranate Tea Owocowa herbata, delikatnie kwaskowa, z nutami jagód, pomarańczy, ziół i przypraw, o rubinowym odcieniu A fruity tea, slightly acidic, with notes of berries, oranges, herbs and spices, with a ruby-coloured hue Pure Peppermint Leaves Orzeźwiający napar z naturalnych liści mięty z bladobursztynowym odcieniem i urzekającym aromatem A refreshing infusion of natural peppermint leaves with a pale amber shade and a captivating aroma	

WINA

WINES

Wina białe

White wines

Ozzi Chardonnay, alk. 13,0% obj.

150 ml / 750ml

Australia, South Eastern / Chardonnay

29 zł / 145 zł

W smaku zrównoważone między słodyczą a orzeźwiającą kwasowością.

The taste is balanced between sweetness and refreshing acidity.

Picton Bay Sauvignon Blanc, alk. 13,0% obj.

150 ml / 750 ml

New Zealand, Marlborough / Sauvignon Blanc

38 zł / 190 zł

Wysoka intensywność aromatów owoców egzotycznych z dojrzałym agrestem, passiflorą, świeżą limonką, oraz aromatami ziołowymi.

High content of exotic fruit aromas with ripe gooseberries, passion fruit, fresh lime and herbal aromas.

Spindler Lindenhof Riesling, alk. 12,0% obj.

150 ml / 750 ml

Germany, Pfalz / Riesling

36 zł / 180 zł

Wino wytrawne o przyjemnej kwasowości. Dominują aromaty brzoskwini, marakui i mirabelki oraz miodu akacjowego.

Wine is dry with pleasant acidity. The dominant aromas are peach, passion fruit, mirabelle fruit and acacia honey.

Neppia Casa Pecunia Pinot Grigio, alk. 12,0 obj.

150 ml / 750 ml

Italy, Veneto, Delle Venezie / Pinot Grigio

32 zł / 160 zł

Wino o intensywnym, owocowym bukiecie z nutami gruszek, jabłka i cytrusów, harmonijnie połączonymi z kwiatowymi aromatami.

Wyróżnia się wyważoną kwasowością i odświeżającym finiszem.

A wine with an intense, fruity bouquet with notes of pear, apple and citrus, harmoniously combined with floral aromas.

It stands out for its balanced acidity and refreshing finish.

Srebrna Góra Gewürztraminer, alk. 12,0% obj.

150 ml / 750ml

Poland, Małopolska / Gewürztraminer

34 zł / 170 zł

Ziołowo owocowy styl. Aromaty liczi, płatków róży i mango z nutą brzoskwini i moreli. W tle delikatne zioła i konfitura różana.

Herbal and fruity style. Aromas of lychee, rose petals and mango, with peach and apricot notes. Subtle hints of herbs and rose preserve.

Mar de Ons Albarino, alk. 12,5% obj.

750 ml

Spain, Rias Baixas / Albarino

250 zł

Hiszpańskie Albarino z nutami cytryny, jabłka, ziół i cytrusów, z delikatnym anyżem i miętą. Długi, mineralny finisz będący wynikiem wpływu Oceanu Atlantyckiego.

Spanish Albarino with notes of lemon, apple, herbs and citrus, with delicate anise and mint. A long, mineral finish resulting from the influence of the Atlantic Ocean.

Charles Smith Wine Kung Fu Girl Riesling, alk. 12% obj.

750 ml

USA, Washington/ Riesling

220 zł

Wino pełne białej brzoskwini, mandarynki i moreli, osadzone na mineralnym tle. Rzeźkie, energetyczne.

A wine full of white peach, tangerine and apricot on a mineral base. Fresh, vibrant.

Santa Julia Natur La Oveja Torrontes alk. 12,5% obj.

750 ml

Argentina, Mendoza / Torrontes

165 zł

Naturalne wino z aromatami białych owoców, brzoskwiń, róż i jaśminu, fermentowane z użyciem rdzennych drożdży. Odświeżająca kwasowość i długi, cytrusowy finisz.

A natural wine with aromas of white fruits, peaches, roses and jasmine, fermented with indigenous yeast. Refreshing acidity and a long, citrusy finish.

Olivier Tricon Chablis 1-er Cru, alk. 13,0% obj.

750 ml

France, Chablis / Chrdonnay

490 zł

Wino o delikatnym, aromatycznym bukietie zapachowym z kwiatowymi nutami. W smaku wyraźne owoce cytrusowe, w końcu z miodowymi nutami i mineralnym zakończeniem.

A wine with a delicate, aromatic bouquet aroma with floral notes. The taste is distinct citrus fruits with honey notes and a mineral finish.

Bardos Verdejo, alk. 13,0% obj.

750 ml

Spain, Rueda / Verdejo

195 zł

Wino o intensywnych aromatach białych owoców, cytrusów ze świeżo skoszoną trawą oraz nutami mineralno-balsamicznych. W ustach eleganckie, żywe, z owocem i dobrą kwasowością.

A wine with intense aromas of white fruit, citrus with freshly cut grass and mineral and balsamic notes. Elegant, lively in the mouth, with fruit and good acidit.

Laporte 'Le Rochoy' Sancerre Alk. 13,0% obj.

750 ml

France, Sancerre / Sauvignon Blanc

290 zł

Wytrawne i aromatyczne Sauvignon Blanc o mineralnym, ziołowym bukietie, z chłodną świeżością i krągłym ciałem, nagradzane na licznych konkursach.

A dry and aromatic Sauvignon Blanc with a mineral, herbal bouquet, with cool freshness and a round body, awarded at numerous competitions.

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

750 ml

Australia, Riverland / Chardonnay

150 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.

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

750 ml

France, 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.

Wino różowe

Rose wine

Coto Mayor Rosado, alk. 13% obj.

150 ml / 750 ml

Spain, 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, South Eastern / Merlot

29 zł / 145 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

France, Burgundy / Pinot Noir

36 zł / 180 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

Italy, Apulia, Salento / Primitivo

38 zł / 190 zł

W smaku czekolada, wanilia, konfitura śliwkowa oraz korzenne przyprawy.

The taste of chocolate, vanilla, plum jam and spices.

Srebrna Góra Cabernet Cortis, alk. 14,5% obj. 150 ml / 750 ml
Poland, Małopolskie / Cabernet Cortis 36 zł / 180 zł
Dojrzała czarna porzeczka, pieprz i czerwona papryka. Nuty beczki, karmelu, wanilii i tytoniu. Mocne, intensywne, a jednocześnie zbalansowane.
Ripe blackcurrant, pepper and red bell pepper. Barrel notes of caramel, vanilla and tobacco. Bold and intense, yet balanced and complex.

Dona Paula Malbec, alk. 13,5% obj. 150 ml / 750 ml
Argentina Mendoza / Malbec 32 zł / 160 zł
Wino o głębokiej, czerwono-fioletowej barwie. Intensywny bukiet zapachowy z nutami korzennymi na tle prowansalskich ziół. W ustach dojrzała truskawka, jeżyna i malina.
A wine with a deep red-purple color. Intense fragrance bouquet with spicy notes against the background of Provençal herbs.
Ripe strawberry, blackberry and raspberry in the mouth.

Santa Sofia Amarone Della Valpolicella DOCG, alk. 15,0% obj. 750 ml
Italy, Veneto, Amarone della Valpolicella / Corvina, Rondinella 490 zł
Ciemne wino o odważnych i bogatych nutach czereśni, śliwek, czekolady i balsamicznego tytoniu. Lekkie taniny i znakomity potencjał starzenia.
A dark wine with bold and rich notes of cherries, plums, chocolate and balsamic tobacco. Light tannins and excellent aging potential.

Immo Wines Merlot, alk. 13,5% obj. 750ml
Australia, South Eastern / Merlot 150 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.

Inici 2021 DOQ Priorat Merdum Priorati, alk. 15,0% obj. 750 ml
Spain, Catalonia / DOQ Priorat 340 zł
Wino o głębokiej wiśniowej czerwieni, z mineralnymi, kwiatowymi i balsamicznymi nutami. Bardzo eleganckie i świeże. Akcenty czerwonych owoców, dymu i starzenia w beczce.
A deep cherry red wine with mineral, floral and balsamic notes. Very elegant and fresh. Accents of red fruit, smoke and barrel aging.

Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon, alk. 13% obj. 750 ml
USA, California, Central Coast / Cabernet Sauvignon 290 zł
Aromaty czarnych jagód, jeżyn i śliwek, wzbogacone o nuty cedru, wanilii i subtelnej pikantności. Wino o pełnym smaku, dobrze zintegrowanych taninach i długim finiszu.
Aromas of black berries, blackberries and plums, enriched with notes of cedar, vanilla and subtle spiciness. A full-bodied wine with well-integrated tannins and a long finish.

Charles Smith Kung Fu Girl Pinot Noir, alk. 13,0% obj. 750 ml
USA, California / Pinot Noir 320 zł

**Wino pełne wiśni, malin i żurawiny, z nutami przypraw i kwiatów.
Jedwabiste, eleganckie, z delikatną głębią i finezją.**

A wine full of cherry, raspberry and cranberry, with notes of spice and flowers. Silky, elegant, with subtle depth and finesse.

Viberti Langhe Nebbiolo, alk. 14% obj. 750 ml
Italy, Piemont / Langhe Nebbiolo 320 zł

**Wino dojrzewało 12 miesięcy w dużych dębowych beczkach.
Piękna rubinowa barwa. Intensywne aromaty dojrzałych,
soczystych owoców takich jak truskawka i wiśnia.**

The wine was aged for 12 months in large oak barrels. Beautiful ruby color. Intense aromas of ripe, juicy fruits such as strawberry and cherry.

Kendall-Jackson Vinter's Reserve Zinfandel, alk. 14,5% obj. 750 ml
USA, California, MedocinoCounty / Zinfandel 360 zł

**Wino o smaku soczystej ciemnej jeżyny i dojrzałej wiśni z nutami
gałki muszkatołowej, cynamonu i imbiru.**

Wine with the taste of juicy dark blackberry and ripe cherry with notes of nutmeg, cinnamon and ginger

Escorihuela Gascon Malbec, alk. 13,5% obj. 750 ml
Argentina, Mendoza / Malbec 240 zł

**Wino o intensywnej rubinowej barwie z fioletowymi refleksami.
W zapachu aromaty jeżyny, żurawiny, śliwek i przypraw z nutami
aksamitnej dębowej beczki. W ustach pełne, soczyste,
z balsamicznym akcentem oraz konfiturą w ciemnych owoców.**

Wine of intense ruby color with purple reflections.

The scent includes aromas of blackberries, cranberries, plums and spices with notes of velvety oak barrel.

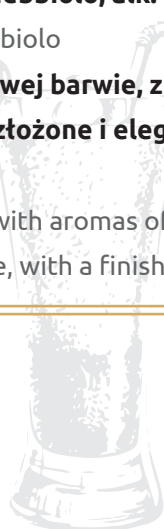
Full juicy in the mouth, with a balsamic accent and dark fruit jam.

Pio Cesare Barolo DOCG Nebbiolo, alk. 14% obj. 750 ml
Italy, Piemont, Barolo / Nebbiolo 740 zł

**Wytrawne Barolo o rubinowej barwie, z aromatami fiołków, wanilii,
morwy i goździków. Wino złożone i eleganckie, z finiszem prażonych
migdałów.**

A dry ruby-colored Barolo, with aromas of violets, vanilla, mulberry and clove.

A complex and elegant wine, with a finish of roasted almonds.



Wina musujące

Sparkling wines



Insight Casa Pecunia Prosecco Spumante DOC, alk. 10,5% obj. 100 ml / 750 ml

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

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, alk. 11,5% obj.

750 ml

Spain, Catalonia, Cava / Xarel-lo, Macabeo, Parellada

190 zł

W smaku bardzo wytrawne, eleganckie, zrównoważone i świeże.

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

Szampany

Champagnes



Jacquart Mosaïque Brut Champagne, alk. 12,5% obj.

750 ml

France, Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

390 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, alk. 12,5% obj.

Chile, Limari Valley / Moscato

150 ml / 750 ml

29 zł / 145 zł

Delikatnie kwasowe, zrównoważone i otulające słodyczą.

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

Port Croft Fine Ruby, alk. 20,0% obj.

Portugal, Porto / Tinta Barroca, Tinta Roriz,

Tourgia Franca, Touriga Nacional

50 ml / 750 ml

19 zł / 285 zł

Mocne, energiczne o świeżych owocowych nutach

i długim przyjemnym finiszu.

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

Wina bezalkoholowe

Non-alcoholic wine

Pierre Chavin, Le Petit Etoile organic, alk. 0% obj.

France, South France / Chardonnay

150 ml / 750 ml

26 zł / 130 zł

W smaku owocowe, taniczne, lekko pikantne i pieprzne.

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

Le Petit Etoile, Chardonnay Rose Organic, alk. 0% obj.

France, South France / Chardonnay

150 ml / 750 ml

26 zł / 130 zł

Bezalkoholowe różowe Chardonnay o aromatach czerwonych owoców, kwiatów i grejpfruta. Eleganckie i świeże na podniebieniu.

Non-alcoholic pink Chardonnay with aromas of red fruits, flowers and grapefruit. Elegant and fresh on the palate.

Pierre Chavin Le Petit Etoile Sparkling Organic, alk. 0% obj.

France, South France / Chardonnay

150 ml / 750 ml

26 zł / 130 zł

W smaku cytrusowe i świeże.

The taste is citrusy and fresh.

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

26 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, low alcohol 0,5%

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



TripAdvisor



