



Restauracja MOFFO

menu

Przystawki

Starters

Carpaccio z ośmiornicy, salsa z mango i chilli, imbir, grillowany Ratte. 🐙 🌶️ 🍷 🍷 🍷

Octopus carpaccio, mango, chilli salsa, ginger, grilled Ratte.

64 zł

Tatar z polędwicy wołowej, piklowane grzyby leśne, kapusta konfit, wasabi z polskiej hodowli. 🍷 🍷 🍷 🍷

Tartare of beef tenderloin, pickled wild mushroom, confit cabbage, Polish wasabi.

68 zł

Smażona foie gras, śliwka węgierka, orzechy, brioche. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Pan fried foie gras, Węgierka plum, peanuts, brioche.

88 zł

Młode liście sałaty rzymskiej, sos Cezar miso, ser Parmezan, anchois, grzanki. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Baby gem leaves, miso Caesar sauce, Parmesan cheese, anchovies, croutons.

38 zł

Burak crapaudine, kozi ser Rudnicki, winogrona w porto, winegret z miodem gryczanym, słona pralina, makadamia. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Crapaudine beetroot, Rudnicki goats cheese, port grapes, buckwheat honey vinaigrette, salted praline, macadamia.

48 zł

Wędzona burrata, piklowana węgierka, burak, verjus. 🍷 🍷 🍷 🍷

Smoked burrata, pickled Węgierka plum, beetroot, verjuice.

52 zł

Ostrygi Spéciale, ocet Bouteville, szalotka, cytryna. 🍷 🍷

Spéciale oysters, Bouteville vinegar, shallots, lemon. 3/6/12 szt. 48/88/176 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

Awokado Hass ½ szt.

Avocado Hass ½ pcs.

22 zł

Krewetki sauté. 5 szt. 🍷 🍷 🍷

Sautéed prawns. 5 pcs.

32 zł

Zupy

Soups



Rosół z ptactwa zagrodowego i wołowiny, oliwa lubczykowa, domowy makaron.



Free range birds and beef broth, lovage oil, homemade parsley noodles.

32 zł

Krem z grzybów leśnych, pieczony topinambur.



Cream of wild mushrooms, roasted Jerusalem artichoke.

30 zł

Zupa dnia (zapytaj obsługę).

Soup of the day (ask the staff).

28 zł

Dania główne

Main course



Pieczony filet z halibuta atlantyckiego, truflowy seler, por, liść ostrygowy, yuzu.



Roasted filet of atlantic halibut, truffled celeriac, leek hearts, oyster leaves, yuzu.

119 zł

Smażony filet z wędzonego łupacza, gratin ziemniaczane, brokuł gałązkowy, ekologiczne jajko poché, sos holenderski.



Pan fried smoked haddock fillet, potato gratin, sprouting broccoli, organic poched egg, hollandaise sauce.

88 zł

Pieczona pierś i balotyna z kurczaka ekologicznego, purée z marchewki, brukiew, curry, Jus Gras.



Roasted breast and ballotine of organic chicken, carrot purée, swede, curry, Jus Gras.

68 zł

Polędwica z jelenia, pigwa, tarta z selerem, sos winny, zielony pieprz.



Red deer tenderloin, quince, celeriac tart, red wine jus, green peppercorns.

99 zł

Risotto z dynią, szatwiał, kasztany, ser Parmezan, palone masło.



Roasted pumpkin risotto, sage, chestnuts, Parmesan cheese, brown butter.

56 zł

Makaron tagliolini, czarna trufla, masło, ser Parmezan.



Tagliolini pasta, black truffle, butter, Parmesan cheese.

58 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 dotyczącą 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. SO₂ 🍷 🍴 🍷
Heifer rib eye, dry aged for 28 days. 300g. **149 zł**

Antrykot z jałowki, sezonowany na mokro 28 dni. 250g. SO₂ 🍷 🍴 🍷
Heifer rib eye, wet aged for 28 days. 250g. **109 zł**

Polędwica wołowa, sezonowana na mokro 28 dni. 220g. SO₂ 🍷 🍴 🍷
Beef tenderloin, wet aged for 28 days. 220g. **149 zł**

Rostbeff, Angus, USA, masło truflowe, trufła jesienna. 300g. SO₂ 🍷 🍴 🍷
Rostbeff, Angus, USA, truffle butter, autumn truffle. 300g. **159 zł**

Stek z bawety wołowej. 260g. 🍷 🍷 SO₂ 🍴 🍷
Bavette steak. 260g. **68 zł**

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



Kalafiory, sos Mornay. 🍴 🍷 🍷 🍷 SO₂
Cauliflowers, Mornay sauce. **16 zł**

Ręcznie krojone frytki ziemniaczane, zioła, sól Maldon. 🍴
Hand cut potato wedges, herbs, Maldon salt. **16 zł**







Cassoulet z białej fasoli, pancetta, śmietana. 🍷 SO₂
White bean cassoulet, pancetta, crème fraîche. **18 zł**

Pieczona dynia hokkaido, winegret z miso, granat, orzechy piniowe. 🍷 SO₂ 🍷 🍷 🍷
Roasted hokkaido pumpkin, miso vinaigrette, pomegranate, pine nuts. **16 zł**

Mix sałat, winegret. 🍴 SO₂ 🍷
Mix salad, vinaigrette. **18 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.

62 zł

Szarpana Złotnicka łopatka wieprzowa, boczek, sos słodko-kwaśny, maślany brioche, domowe kimchi, polskie wasabi, truflowa szalotka.       








Braised shoulder of Zlotnicka pork, pork belly, sweet and sour sauce, buttery brioche, homemade kimchi, polish wasabi, truffle shallot.

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

Desery

Desserts

Fondant z ciemnej czekolady, śliwka w rumie, lody pistacjowe, toffi.     

Dark chocolate fondant, rum soaked plum, pistachio ice cream, toffee.

32 zł

Crumble z owoców sezonowych, lody.     

Seasonal fruits crumble, ice cream.

28 zł

Sernik z limonką, naturalny plaster miodu, pistacje.      

Lime cheesecake, natural honey comb, pistachios.


30 zł

Selekcja domowych lodów i sorbetów.    

Homemade ice cream and sorbets.

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.

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 12 zł / 22 zł
Kropla Delice naturalna woda mineralna gazowana sparkling water	330 ml / 750 ml 12 zł / 22 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
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



Zimowa herbata*

Winter tea

24 zł

Gorąca czekolada klasyczna

Hot chocolate classic

21 zł

Gorąca czekolada smakowa*

Hot flavour chocolate

23 zł

**Soki świeżo wyciskane:
pomarańczowy/grejpfrutowy/mix**

Freshly squeezed juices:
orange/grapefruit/mix

300 ml / 23 zł

**Lemoniada* 300 ml / 750 ml**

Lemonade*

21 zł / 39 zł

**Mrożona herbata* 300 ml / 750 ml**

Ice Tea*

23 zł / 42 zł

***Zapytaj obsługę o dostępne smaki**

Ask the staff for available flavors

Napoje ciepłe

Hot drinks

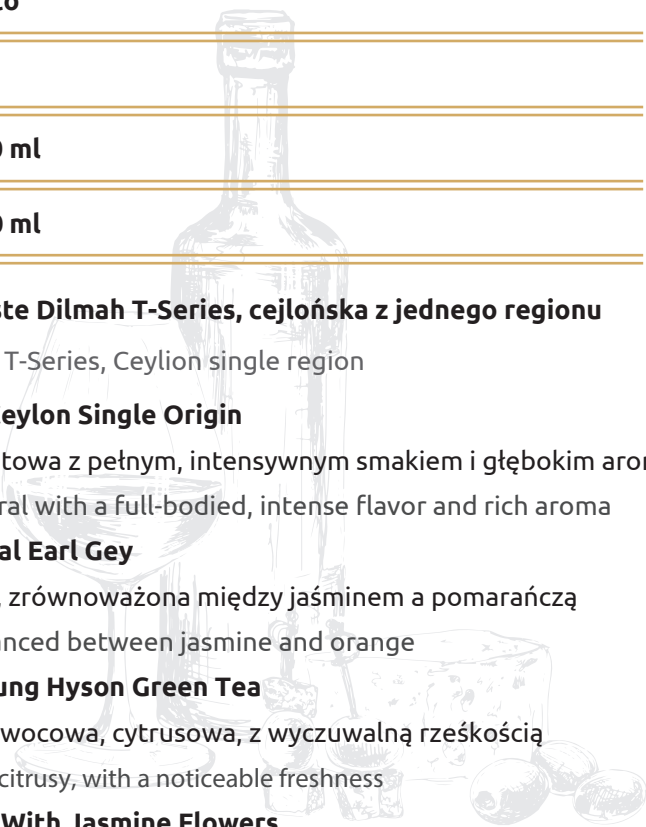


Espresso	12 zł
Double espresso	14 zł
Cappucino 200 ml	16 zł
Cappucino 300 ml	18 zł
Latte macchiato	18 zł
Flat white	18 zł
Americano 200 ml	14 zł
Americano 300 ml	16 zł

Herbaty liściaste Dilmah 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 Gey**
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



GRZAŃCE

MULLED

Grzane wina

Mulled wines

Grzane czerwone wino, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy 200 ml
Mulled red wine, spices, orange slice 26 zł

Grzane białe wino, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy 200 ml
Mulled white wine, spices, orange slice 26 zł

Grzane piwa

Mulled beers

Grzane piwo o smaku brzoskwini i piernika 500 ml
Mulled beer with peach and gingerbread flavours 24 zł

Grzane piwo o smaku wiśniowy chai 500 ml
Mulled beer with cherry and chai flavours 24 zł

Grzańce bezalkoholowe

Non-alcoholic mulled

Grzane czerwone wino 0%, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy 200 ml
Mulled red wine 0%, spices, orange slice 29 zł

Grzane białe wino 0%, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy 200 ml
Mulled white wine 0%, spices, orange slice 29 zł

Grzane piwo Okocim 0% o smaku brzoskwini i piernika 500 ml
Mulled beer Okocim 0% with peach and gingerbread flavours 19 zł

Grzane piwo Okocim 0% o smaku wiśniowy chai 500 ml
Mulled beer Okocim 0% with cherry and chai flavours 19 zł

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 bukietcie z nutami gruszki, 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.

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

150 ml / 750ml

Poland, Podkarpacie / Soreli

34 zł / 170 zł

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

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

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

750 ml

Spain, Rias Biaxas / 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.

Klein Constantia, Sauvignon Blanc, alk. 13,5% obj.

750 ml

RPA, Constantia Valley / Sauvignon Blanc

220 zł

Wino o jasnozłotej barwie z zielonymi refleksami. Dominują aromaty grejpfruta, zielonej figi, białej brzoskwini i porzeczeki oraz niedojrzałego agrestu. W smaku bardzo eleganckie, owocowe o kremowej strukturze.

Wine of light golden color with green reflections. The dominant aromas are grapefruit, green fig, white peach, currant and unripe gooseberry.

The taste is very elegant, fruity with a creamy structure.

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 bukiet zapachowym z kwiatowymi nutami. W smaku wyraźne owoce cytrusowe, w końcówce 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, żółtym bukietem, 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, tanniczne 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.

№32 Winnice Czajkowski Regent, alk. 14% obj. 150 ml / 750 ml
Poland, Podkarpacie / Regent 36 zł / 180 zł
Wyczuwalne aromaty czekolady, śliwki i suszonych owoców.
Perceptible aromas of chocolate, plum and dried fruit.

Dona Paula, 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, 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 finiszem.
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.

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



Jacquot 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. 150 ml / 750 ml
Chile, Limari Valley / Moscato 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. 50 ml / 750 ml
Portugal, Porto / Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tourgia Franca, Touriga Nacional 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. 150 ml / 750 ml
France, South France / Chardonnay 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. 150 ml / 750 ml
France, South France / Chardonnay 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. 150 ml / 750 ml
France, South France / Chardonnay 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



W.

www.moffo.pl



Trip.Advisor



