



Restauracja MOFFO

Przystawki Starters

Marynowana troć fiordowa, awokado, koper włoski, cytrusowy sos vierge, kawior keta. 🐟 🥑 🌿 🍷 🍷 🍷
Cured sea trout fillet, avokado, fennel, citrus sauce vierge, salmon roe. **58 zł/180g.**

Szparagi, panierowane jajko, Lardo di Colonnata, bób, sos holenderski. 🌿 🍳 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Asparagus, breaded egg, Lardo di Colonnata, broad beans, Hollandaise sauce. **52 zł/240g.**

Tatar wołowy, szparagi, majonez, trufła, żółtko jajka, ser Parmezan. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Beef tartare, asparagus, mayonnaise, truffle, egg yolk, Parmesan cheese. **64 zł/180g.**

Sałata Castelfranco, kozi ser Rudnicki, karmelizowany rabarbar, żółty burak, kiwi, winegret z musztardą Pommery. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Castelfranco lettuce, „Rudnicki” goat cheese, caramelised rhubarb, golden beetroot, kiwi, Pommery mustard vinaigrette. **48 zł/275g.**

Chrupiące kalmary, sałata rzymska, dziki ryż, zielona fasolka, majonez cytrynowy, chili. 🐙 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Crispy calamari, baby gem lettuce, wild rice, green beans, lemon mayonnaise, chili. **64 zł/220g.**

Przystawka dnia (zapytaj obsługę).
Starter of the day (ask the staff). **Cena dnia
Price of the day**

Zupy Soups

Rosół drobiowo-cielęcy, ravioli z cielęciną, ser Parmezan, bazylia. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Free range poultry and veal broth with ravioli, Parmesan cheese, basil. **34 zł/320g.**

Krem z białych szparagów, ekologiczne jajko, trufła. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Cream of white asparagus, organic egg, truffle. **36 zł/320g.**

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

Dania główne Main course

Pieczony filet z łososia Loch Duart, purée z brokuła, kukurydza, bób, chorizo, gremolata. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Roasted filet of Loch Duart salmon, broccoli purée, sweetcorn, broad beans, chorizo, gremolata. **119 zł/360g.**

Halibut, purée z kalafiora, młody por, kwiat cukinii, pesto orzechowe, trufła. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Halibut, cauliflower purée, baby leek, courgette flower, hazelnut pesto, truffle. **159 zł/380g.**

Pieczona pierś i balotyna z kurczaka ekologicznego, zielone szparagi, kremowa polenta, cebula grelot, jus gras. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Roasted breast and ballotine of organic chicken, green asparagus, creamed polenta, pearl onion, jus gras. **78 zł/350g.**

Polędwica cielęca, purée ziemniaczane, młoda marchewka, czosnek niedźwiedzi, smardze, sos Madera. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Veal tenderloin, potato purée, baby carrot, wild garlic, morels, Madeira sauce. **169 zł/400g.**

Makaron tagliolini, letnia trufła, masło, ser Parmezan. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Tagliolini pasta, summer truffle, butter, Parmesan cheese. **62 zł/300g.**

Risotto, bisque z homara, przegrzebki, karczoch, bottarga. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Risotto, lobster bisque, sea scallops, artichoke, bottarga. **89 zł/380g.**

Dodatki do sałat i nie tylko: Top up your salad or whatever you wish to with:

Grillowana pierś z kurczaka ekologicznego. 🍷 🍷
Organic grilled chicken breast. **22 zł/120g.**

Awokado Hass.
Avocado Hass. **22 zł/½ szt.
½ pcs.**

Krewetki sauté. 🍷 🍷 🍷
Sautéed prawns. **32 zł/5 szt.
5 pcs.**

Dodatki do risotto i makaronu

Top up your risotto and pasta

Letnia trufla. 🍄 🥣 SO₂

Summer truffle.

14 zł/1g.

Moffo Grill

Polędwica wołowa – wybór szefa kuchni. * SO₂ 🍷 🥣

Beef tenderloin - chef's selection. *

89 zł/100g.

Stek z Bawety - wybór szefa kuchni. * SO₂ 🍷 🥣

Bavette steak - chef's selection. *

69 zł/100g.

Antrykot/Rostbef, Jersey, Dania, sezonowany na sucho

min. 30 dni. SO₂ 🍷 🥣

Rib eye/Sirloin, Jersey, Denmark, dry aged for a min. of 30 days.

89 zł/100g.

Wagyu, Kagoshima, Japonia, klasa marmurkowatości A 5. SO₂ 🍷 🥣

Wagyu, Kagoshima, Japan, marbling class A 5.

249 zł/100g.

Steki wołowe serwowane są z sosami

Béarnaise i z czerwonego wina. SO₂ 🍷 🥣

Beef steaks are served with Béarnaise and red wine sauces.

* Zapytaj obsługę o rasę i kraj pochodzenia.

* Ask the staff about the breed and country of origin.

Dodatki do wyboru

Side dishes

Smażony burak liściasty, chili, czosnek, orzechy piniowe,

balsamico. 🍄 🥣 🍷

Pan fried swiss chard, chili, garlic, pine nuts, balsamico.

18 zł/140g.

Ręcznie krojone frytki ziemniaczane. 🍷

Hand-cut potato fries.

18 zł/100g.

Smażone na maśle szparagi. 🍄 🍷 🥣 🍷 🥣

Asparagus sautéed in butter.

22 zł/120g.

Mix sałat. 🍄 SO₂ 🥣

Mix salad.

18 zł/180g.

Brokuły w tempurze, domowy sos sweet chili. 🍄 SO₂ 🍷 🥣 🍷 🥣

Broccoli tempura, homemade sweet chili sauce.

22 zł/160g.

Menu barowe

Bar menu

Burger wołowy, maślany brioche, konfitura z czerwonej cebuli, bekon,

ser Cheddar, sałata, piklowany ogórek, pomidor, frytki. 🍄 🍷 🥣 🍷 SO₂ 🍷

Beef burger, buttery brioche, red onion marmalade, bacon,

Cheddar cheese, salad leaves, pickled cucumber, tomato, fries.

68 zł/440g.

Domowy burger z pieczonego buraka i sera feta, piklowany

ogórek, sałatka coleslaw, frytki. 🍄 🍷 🥣 🍷 SO₂ 🍷 🍷 🍷

Homemade roasted beetroot and feta cheese burger,

pickled cucumber, coleslaw salad, fries.

52 zł/440g.

Selekcja serów, konfitura domowa, orzechy. 🍄 🍷 SO₂ 🍷 🍷

Selection of farmhouse cheeses, homemade marmalade, nuts.

84 zł/250g.

Selekcja wędlin, chutney z gruszki i pomidora, pikle. 🍄 🥣 🍷 SO₂ 🍷 🍷 🍷

Charcuterie board, pear and tomato chutney, pickles.

72 zł/250g.

Sałatka Cezar, miso, ser Parmezan, anchois, grzanki. 🍄 🍷 🥣 🍷 SO₂ 🍷 🍷 🍷

Caesar salad, miso, Parmesan cheese, anchovies, croutons.

38 zł/300g.

Desery

Desserts

Fondant z ciemnej czekolady, sos toffi, pralina z makadamią,

lody earl grey. 🍄 SO₂ 🍷 🍷 🍷 🍷

Dark chocolate fondant, toffee sauce, macadamia praline,

earl grey ice cream.

36 zł/180g.

Crème brûlée, wanilia z Madagaskaru, sos malinowy. 🍄 🍷 🍷 🍷

Crème brûlée, Madagascar vanilla, raspberry coulis.

32 zł/160g.

Selekcja domowych lodów i sorbetów. 🍄 🍷 🍷 🍷

Homemade ice creams and sorbets.

28 zł/160g.

🍄 gorczyca/ mustard 🍷 sezam/ sesame SO₂ 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.

🍄 – danie wegetariańskie
vegetarian

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.