



Restauracja MOFFO

menu

Przekąski i sałatki

Snacks and salads

Marynowany łosoś a'la gravlax glazurowany musztardą Dijon i miodem, ziołowe placuszki z cukinii, mix świeżych ziół, pieczony jogurt.



Marinated salmon a'la gravlax glazed with Dijon mustard and honey, herbal zucchini pancakes, mix of fresh herbs, baked yoghurt.

38 zł

Tatar wołowy, podgrzybki, kapary czosnku niedźwiedziego, szalotka, piklowane żółtko, kasza gryczana.

Beef tartare, bay boletes, shallots, wild garlic capers, pickled yolk, buckwheat.

42 zł

Klasyczna sałatka Cesar, anchois, młode listki sałaty rzymskiej, parmezan, grzanki z chleba żytniego.



Classic Caesar salad, anchovies, young romaine lettuce leaves, parmesan cheese, rye bread croutons.

28 zł

Dodatki do sałatki Cesar do wyboru

Top up your Caesar salad with

Pierś z kurczaka zagrodowego 120g.

Farm chicken breast 120g.

16 zł

Krewetki 160g / 5szt.

Prawns 160g / 5pcs.

28 zł

Chrupiący boczek 100g.

Crunchy bacon 100g.

14 zł



– danie wegetariańskie
vegetarian

Zupy

Soups



Rosół drobiowo-cielęcy, pierożki z perliczką i truflą, skorzonera, lubczyk.	
Chicken-veal broth, dumplings with guinea fowl and truffle, black salsify, lovage.	26 zł
Żurek na zakwasie żytnim, ziemniaczane puree, jajko, grzyby, skwarki z wędzonej słoniny.	
Sour rye soup, mashed potatoes, egg, mushrooms, smoked lard greaves.	21 zł
Krem z dyni hokkaido, palone masło, ser kozi, prażone orzechy laskowe, szalwia, yuzu.	
Hokkaido pumpkin cream, roasted butter, goat cheese, roasted hazelnuts, sage, yuzu.	23 zł



Pasta i Risotto

Pasta & Risotto



Kremowe risotto grzybowe, emulsja serowa, rukiew wodna.	
Creamy mushroom risotto, cheese emulsion, watercress.	31 zł
Ravioli z ricottą i szpinakiem, wędzony twaróg, emulsja maślana z ziołami, topinambur, jarmuż.	
Ravioli with ricotta and spinach, smoked cottage cheese, butter emulsion with herbs, Jerusalem artichoke, kale.	36 zł
Makaron fusilli avellinesi, krewetki, kremowy sos śmietanowo - pomidorowy, brązowa pieczarka, szalotka, pomidorki cherry.	
Fusilli avellinesi pasta, prawns, creamy tomato-cream sauce, brown mushroom, shallots, cherry tomatoes.	48 zł
Makaron udon w lekko pikantnym słodko-kwaśnym bulionie z kaczki, polskie grzyby shitake, edamame, warzywa sezonowe, orzechy nerkowca, kolendra.	
Udon noodles in a slightly spicy sweet and sour duck broth, Polish mushroom shitake, edamame, seasonal vegetables, cashews and cilantro.	32 zł
Pierogi z cielęciną, sos grzybowy, grzyby nameco.	
Dumpling with veal, mushrooms sauce, nameco mushrooms.	46 zł

Dania główne

Main courses



Wolno gotowana polędwica z dorsza, couscous izraelski, consomee pomidorowe, sumac, bazylia.



Slowly cooked cod loin, Israeli couscous, tomato consomee, sumac, basil.

58 zł

Łosoś, pomidorowy sos vierge, grillowana sałata baby gem, ziemniaki hasselback, masło drożdżowe.



Salmon, tomato vierge sauce, grilled baby gem lettuce, hasselback potatoes, yeast butter.

62 zł

Pierś z kurczaka, paprykowy coulis, kolorowa marchewka, puree z pietruszki, tamaryndowiec.

Chicken breast, pepper coulis, colorful carrots, parsley puree, tamarind.

44 zł

Pierś z kaczki, wiśniowy sos demiglace, puree z czerwonej kapusty, daktyl, marchewka purpurowa.

Duck breast, cherry demiglace sauce, red cabbage puree, dates, purple carrot.

62 zł

Schab wieprzowy z kością, sos na bazie piwa Indian Pale Ale, kasza gryczana, puree z palonego selera, miso.

Pork loin with the bone, sauce based on beer Indian Pale Ale, buckwheat, roasted celery puree, miso.

46 zł

Wolno pieczony mostek wołowy, kremowe puree ziemniaczane, warzywa sezonowe, chrupiący czosnek, beurre noisette.

Slow roasted beef brisket, creamy mashed potatoes, seasonal vegetables, crispy garlic, beurre noisette.

72 zł

Stek z sezonowanej na sucho polędwicy wołowej 220g, „Simental Cross z Pniewa”, karmelizowana szalotka, borowik mikołajkowy, warzywa grillowane, cafe de Paris

Dry seasoned Simental Cross beef tenderloin 220g from Pniewo, caramelized shallots, porcini mushroom, grilled vegetables, cafe de Paris.

160 zł



– danie wegetariańskie
vegetarian

Kanapki Moffo

Moffo sandwiches



Awokado Club sandwich - razowy chleb tostowy, chrupiące liście sałaty rzymskiej, pomidor, awokado, ser feta, limonka, sos aioli, frytki.



Avocado Club sandwich - wholemeal toasted bread, crunchy romaine lettuce leaves, tomato, avocado, feta cheese, lime, aioli sauce, fries.

36 zł

Club sandwich - pszenny chleb tostowy, chrupiące liście sałaty rzymskiej, bacon, wędzona pierś z indyka, pomidor, sos aioli, frytki.

Club sandwich - wheat toasted bread, crispy romaine lettuce leaves, bacon, smoked turkey breast, tomato, aioli sauce, fries.

42 zł

Burger wołowy, maślany brioche, konfitura z czerwonej cebuli, bacon, ser mimmolette, rukola, piklowany ogórek, frytki.

Beef burger, buttery brioche red onion jam, bacon, mimmolette cheese, arugula, pickled cucumber, fries.

46 zł

Dodatki do wyboru: / Side dishes:

Papryczka jalapeno / domowe tabasco / śliwkowy sos bbq.

Jalapeno pepper / home-made tabasco / and plum bbq sauce.

9 zł

Młode liście sałat z rzodkiewką i świeżymi ziołami / puree ziemniaczane / frytki french fries / frytki z batata.

Young lettuce leaves with radish and fresh herbs / mashed potatoes / french fries, sweet potato fries.

15 zł

Desery

Desserts



Sernik z trzech serów, kruchy spód ciasteczkowy, konfitura z mirabelki.

Cheesecake made of three cheeses, brittle bottom of the cookies, mirabelle jam.

22 zł

Płyś craquelin, krem pistacjowy, jeżyny.

Craquelin puff, pistachio cream, blackberries.

24 zł

Trzy czekolady, maliny w winie, mięta.

Three chocolates, raspberries in wine, mint.

26 zł



– danie wegetariańskie
vegetarian

WINA

WINES

Wina białe

White wines



Chardonnay, Ozzi, Australia

150 ml / 750 ml

22 zł / 95 zł

W smaku zrównoważone między słodyczą a orzeźwiającą kwasowością.

The taste is balanced between sweetness and refreshing acidity.

Pinot Grigio, Santa Sofia Antichello, Włochy / Italy

150 ml / 750 ml

27 zł / 120 zł

W smaku gładkie z przyjemnym posmakiem miodowego melona.

The taste is smooth with a pleasant aftertaste of honey dew.

Sauvignon Blanc, Kingfisher, Nowa Zelandia / Zew Zeland

150 ml / 750 ml

31 zł / 140 zł

W smaku harmonijne z nutą słodkich owoców tropikalnych, zrównoważonych orzeźwiającym posmakiem soli morskiej.

The taste is harmonious with a hint of sweet tropical fruit, balanced with a refreshing aftertaste of sea salt.

Riesling, Allendorf Save Water Drink Fruity, Niemcy / Germany

150 ml / 750 ml

34 zł / 150 zł

W smaku delikatne, wyraźnie owocowe, zrównoważone między rzešką cierpkością a słodyczą.

The taste is delicate, fruity, balanced between crisp tartness and sweetness.

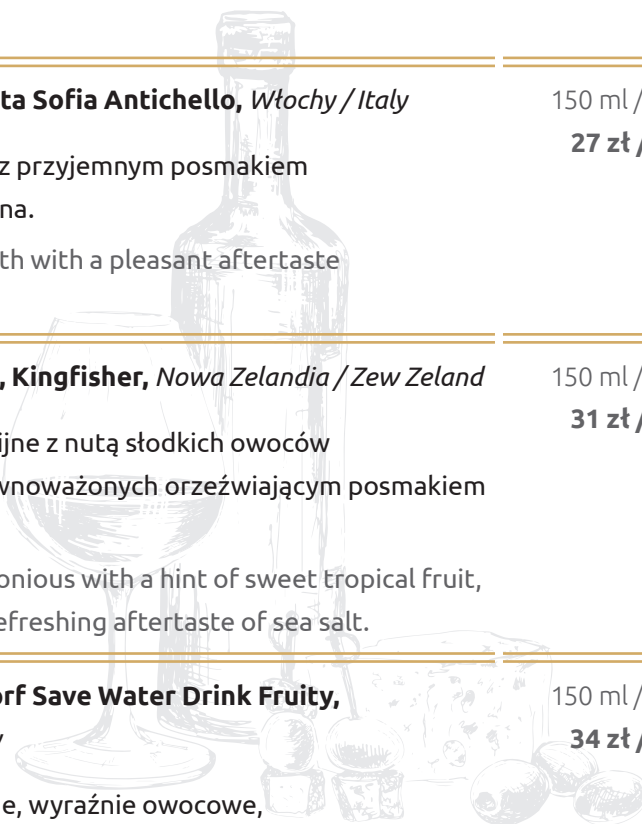
Verdejo, Finca La Colina Cien x Cien, Hiszpania / Spain

750 ml

210 zł

W smaku złożone, dobrze zbalansowane, o trwałym i długim finiszu.

Complex taste, well-balanced, with a durable, long finish.



Wina czerwone

Red wines



Merlot, Ozzi, Australia

150 ml / 750 ml
22 zł / 95 zł

W smaku delikatne, taniczne z posmakiem owocowej marmolady.

The taste is delicate, tannic with a hint of fruity marmalade.

Pinot Noir, Bouchard Aine & Fils Heritage, Francja / France

150 ml / 750 ml
27 zł / 120 zł

W smaku świeże, harmonijne i zrównoważone, z dużą ilością owoców.

The taste is fresh, harmonious and balanced, with lots of fruit.

Primitivo, Cignomoro Pepe Nero, Włochy / Italy

150 ml / 750 ml
34 zł / 155 zł

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

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

Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi Twin Oaks, USA

750 ml
170 zł

W smaku wyraźnie jeżynowy, wiśniowy i tytoniowy. Doskonale zrównoważone.

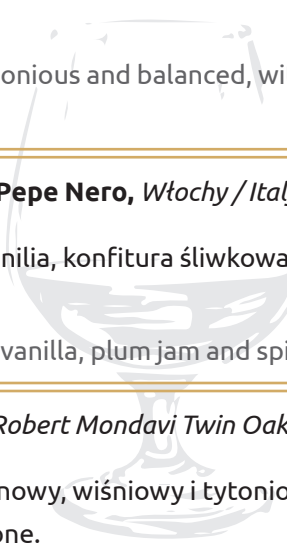
Expressive taste of blackberry, cherry and tobacco flavor. Perfectly balanced.

Rioja, Coto Mayor Reserva, Hiszpania / Spain

750 ml
210 zł

W smaku gęste, z akcentami czekolady i świetną wytrwałością.

Thick taste, with hints of chocolate and great persistence.



Wina musujące

Sparkling wines



Prosecco, Casa Pecunia „Insight”, Włochy / Italy

100 ml / 750 ml

W smaku przyjemnie świeże, z aromatami owoców.

22 / 150 zł

The taste is pleasantly fresh, with fruity aromas.

Cava, Pere Ventura Tresor Brut, Hiszpania / Spain

750 ml

W smaku bogate, z mieszanką kwiatu akacji, nut orzechów i stygnącego ciasta.

150 zł

Rich in flavor, with a blend of acacia flower, nut notes and cooling dough.

Prosecco, Bisol Rose Millesimato Brut, Włochy / Italy

750 ml

W smaku kwiatowe, mineralne z wyczuwalną wytrawnością.

210 zł

The taste is floral, mineral with a noticeable dryness.

Szampany

Champagnes



G.H. Mumm Cordon Rouge Brut, Francja / France

100 ml / 750 ml

W smaku świeże owoce i karmel, które przekształcają się w długie, przyjemne zakończenie.

39 / 280 zł

Fresh fruit and caramel flavors that transform into a long, pleasant finish.

Moët & Chandon Brut Impérial, Francja / France

750 ml

W smaku przepiękne owocową świeżością z nutami jabłka, gruszek i cytrusów, które dojrzewając odkrywają wspaniały aromat pieczonych bułeczek francuskich oraz orzechów laskowych.

380 zł

The taste is full of fruity freshness with notes of an apple, pear and citrus, which, as it matures reveals the wonderful aroma of baked puff rolls and hazelnuts.

Wina deserowe & port

Dessert wines & port

Moscato, Vistamar Brisa, Chile

150ml / 750 ml

21 zł / 95 zł

Delikanie kwasowe, zrównoważone i otulające słodyczą.

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

Port Croft Fine Ruby, Portugalia / Portugal

50ml / 750 ml

20 zł / 290 zł

Mocne, energiczne o świeżych owocowych nutach i długim, przyjemnym finiszu.

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

Port Reserve Tawny, Portugalia / Portugal

50ml / 750 ml

24 zł / 350 zł

Aromatyczne, bogate w czerwone owoce, nuty karmelu, rodzynek i goździków. Na podniebieniu, kardamon, toffi i elegancka czerwona porzeczka.

Aromatic in taste, rich in red fruit, notes of caramel, raisins and cloves. On the palate, cardamom, toffee and elegant redcurrant.

Cydry

Ciders

Sweet Oak 2019 Polska / Poland

150 ml / 500 ml

33 zł / 100 zł

Jabłkowy, spokojny, półwytrawny, dojrzewający przez 9 miesięcy w beczkach z dębu kalifornijskiego po Burbonie.

Apple, calm, semi-dry, matured for 9 months in Californian oak barrels after Bourbon.

Perry 2021 Polska / Poland

150 ml / 750 ml

24 / 80 zł

Gruszkowy, musujący, wytrawny, refermentacja w butelce.

Pear, sparkling, dry, refermentation in a bottle.

Szara i Żółta Reneta 2021 Polska / Poland

150 ml / 750 ml

24 / 80 zł

Jabłkowy, musujący, wytrawny, wyjątkowo fermentujący w butelce.

Apple, sparkling, dry, exceptionally fermenting in the bottle.

PIWA

BEER

Piwo z nalewaka

Draft beer



300 ml / 500 ml

Okocim pszeniczne

Okocim wheat beer

17 zł / 19 zł

Okocim O.K

15 zł / 17 zł

Domowy radler smakowy Okocim O.K.

Homemade flavoure radler Okocim O.K.

19 zł / 21 zł

Piwa butelkowe

Bottled beers



0,5 l

Okocim O.K.

15 zł

Browar zamkowy cieszyn Pszeniczne

Browar zamkowy cieszyn wheat beer

23 zł

Browar zamkowy cieszyn Lager

19 zł

Browar zamkowy cieszyn Noszak

20 zł

Browar zamkowy cieszyn Porter

25 zł

Browar zamkowy cieszyn West Coast IPA

24 zł

MENU BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC MENU

Napoje bezalkoholowe

Non-alcoholic drinks

Gin Gordons 0%	18 zł / 40 ml
Carlsberg 0%	15 zł / 0,5 ml
Amber bezalkoholowe IPA	18 zł / 0,5 ml
Chardonnay Le Petit Etoile organic, Pierre Chavin, Francja / France W smaku owocowe, taniczne, lekko pikantne i pieprzne. The taste is fruity, tannic, slightly spicy and peppery.	150 ml / 750 ml 24 zł / 110 zł
Cabernet Sauvignon Le Petit Etoile, Pierre Chavin, Francja / France W smaku świeże z przyjemnym akcentem kwasowości i bardzo długim finiszem. The taste is fresh with a pleasant accent of acidity and a very long finish.	150 ml / 750 ml 24 zł / 110 zł
Sparkling Organic Chardonnay Le Petit Etoile, Pierre Chavin, Francja / France W smaku cytrusowe i świeże. The taste is citrusy and fresh.	150 ml / 750 ml 27 zł / 110 zł

NAPOJE

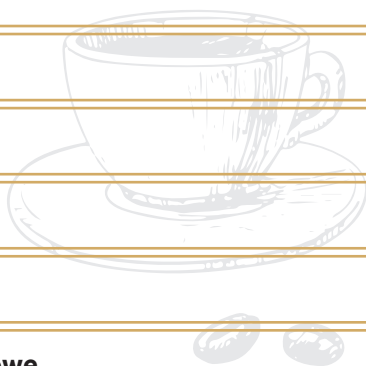
DRINKS

Napoje ciepłe

Hot drinks



Espresso	9 zł
Double espresso	11 zł
Cappucino 200 ml	12 zł
Cappucino 300 ml	14 zł
Latte macchiato	16 zł
Flat white	16 zł
Americano 200 ml	11 zł
Americano 300 ml	13 zł
Mleko: sojowe, migdałowe Milk: soy, almond	+ 2 zł



Herbaty liściaste Dilmah Silver Jubilee Gourmet, single region Ceylon tea.

Dilmah Silver Jubilee Gourmet single region Ceylon leaf tea.

- **Pure Darjeeling Single Region Tea**
Lekko kwiatowa z wyraźną nutą winogron muscat.
Slightly floral with a distinct note of muscatel grapes.
- **Earl Grey Dilmah Silver Jubilee**
Cytrusowa, zrównoważona między jaśminem a pomarańczą.
Citrus, balanced between jasmine and orange.
- **Ceylon Full Leaf Green Tea**
Łagodna, owocowa, cytrusowa, z wyczuwalną rzeźkością.
Mild, fruity, citrusy, with a noticeable freshness.
- **Blood Orange & Eucalyptus**
Świeże nuty jagód i pomarańczy są zrównoważone
orzeźwiającym, zapachem eukaliptusa.
Fresh berry and orange notes are balanced with
a refreshing eucalyptus scent.
- **Natural Jasmine Green tea**
Delikatna herbata z bladobursztynowym naparem i urzekającym
aromatem.
Delicate tea with a pale amber infusion and a captivating aroma.

16 zł

Napoje zimne

Cold drinks

Coca-cola / coca-cola zero / fanta, sprite / kinley 0,25 ml	9 zł
Kropla beskidu gazowana / niegazowana 0,33 ml / 750 ml	
Kropla beskidu sparkling / still water 0,33 ml / 750 ml	9 zł / 13 zł
Tonic Thomas Henry 0,20 ml	11 zł
Soda Thomas Henry 0,20 ml	11 zł
Ginger beer Jamaica 0,33 ml	15 zł
Cappy pomarańcza, jabłko 0,25 ml	
Cappy orange, apple 0,25 ml	9 zł
Sok wyciskany	
pomarańcza / grejfrut / mix 0,30 ml	
Fresh juice	
orange / grapefruit / mix 0,30 ml	15 zł
Red Bul / Red Bull bez cukru 0,25ml	
Red Bull / Red Bull sugar free 0,25 ml	16 zł
Crodino 0,175 ml	19 zł
Domowa lemoniada 0,30 ml / 750 ml	
Homemade lemonade 0,30 ml / 750 ml	9 zł / 18 zł
Domowa lemoniada smakowa 0,30 ml / 750 ml	
Homemade flavoure lemonade 0,30 ml / 750 ml	11 zł / 20 zł

Do rachunku powyżej 6 osób doliczamy 5% opłaty serwisowej.

For tables over 6 people 5% service charge 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

