# Restauracja MOFFO

## Room Service

**Room Service działa w godzinach:**
Room Service works during the hours:

**6:30-12:00**
Śniadania a'la carte
A'la carte breakfasts

**12:00-22:00**
Menu room service i Bar

**22:00-6:30**
Menu nocne dostępne na recepcji
Night menu available at the reception

# Menu śniadaniowe

## Room Service a'la carte

| | |
|---|---|
| **Śniadanie kontynentalne; świeżo wypiekane bułeczki, croissant, denish, miód, dżem, nutella,masło, ser, szynka**<br>Continental breakfast; freshly baked buns, croissant, denish, honey, jam, nutella, butter, cheese, ham | **42 zł** |
| **Klasyczne śniadanie; jajka sadzone, bekon, kiełbaski, pomidory zapiekane, ziemniaki podsmażane**<br>Classic breakfast; fried eggs, bacon, sausages, baked tomatoes, and fried potatoes | **28 zł** |
| **Jajka po benedyktyńsku, rucola, pomidorki koktajlowe**<br>Eggs Benedict, rocket salad, and cherry tomatoes | **28 zł** |
| **Jajecznica z dodatkami do wyboru; szynka, ser, pieczarki, pomidory, szczypiorek**<br>Scrambled eggs with add-ons to choose from; ham, cheese, mushrooms, tomatoes, and chives | **26 zł** |
| **Omlet z dodatkami do wyboru; szynka, ser, papryka, pomidory**<br>Omelette with add-ons to choose from; ham, cheese, pepper, tomatoes | **26 zł** |
| **Bajgel, łosoś wędzony, kremowy serek pomidorowy, rukola, pomidor, avocado, jajko sadzone**<br>Bagel, smoked salmon, creamy tomato cheese, rocket salad, tomato, avocado, and fried egg | **34 zł** |

# Przekąski

## Snacks

| | |
|---|---|
| **Placki z cukinii, marynowany łosoś, kwaśna śmietana**<br>Zucchini pancakes, marinated salmon, sour cream | **34 zł** |
| **Pieczona dynia Hokkaido, buraki czerwone, rukola, syrop z agawy, teriyaki, orzechy laskowe**<br>Roasted Hokkaido pumpkin, red beets, agave syrup, teriyaki, nuts | **22 zł** |
| **Poke z ryżem jaśminowym, awokado, marchewką, soją edamame, imbirem i łososiem marynowanym**<br>Poke with jasmine rice, avocado, carrots, edamame soybeans, ginger and pickled salmon | **32 zł** |

# Pasta

## Pasta

| | |
|---|---|
| **Pierogi z cielęciną, sos kurkowy**<br>Dumplings with veal, chanterelle sauce | **38 zł** |
| **Makaron spaghetti alla chitarra z pikantnym sosem pomidorowym, cukinią, krewetkami i szpinakiem**<br>Pasta alla chitarra with spicy tomato sauce, zucchini, prawns, spinach | **38 zł** |

# Zupy

## Soups

| | |
|---|---|
| **Żurek na zakwasie żytnim, grzyby, bekon, ziemniaki, jajko poche**<br>Sour rye soup, mushrooms, bacon, potatoes, egg | **20 zł** |
| **Krem z pieczonych pomidorów, tofu, oliwa z oliwek, prażony słonecznik**<br>Baked tomatoes cream soup, tofu, roasted sunflower | **18 zł** |

# Dania główne

## Main course

| | |
|---|---|
| **Warzywne curry z ryżem basmati, prażone orzechy nerkowca, chrupiący 'papadum', kolendra**<br>Vegetable curry with basmati rice, roasted cashews, a crunchy „papadum", coriander | **36 zł** |
| **Grillowany łosoś, warzywa ratatouille, ryż basmati z kurkumą, prażone ziarno słonecznika**<br>Grilled salmon, ratatouille vegetables, basmati rice with turmeric | **56 zł** |
| **Pierś kurczaka kukurydzianego sv, sos paprykowy, purée z białych warzyw korzennych**<br>Baked corn chicken breast, pepper sauce, white root vegetable purée | **38 zł** |
| **Hamburger wołowy, konfitura z czerwonej cebuli, bekon, ser mimmolette, rucola , pomidor, ogórek, frytki**<br>Beef hamburger, red onion jam, bacon, mimmolette cheese, rocket, tomato, cucumber, fries | **42 zł** |

# Desery

## Desserts

| | |
|---|---|
| **Trzy kolorowy mus czekoladowy, maliny w czerwonym winie**<br>Three chocolate, raspberries in red wine | **26 zł** |
| **Sernik Filadelfia, sos karmelowy, owoce**<br>Philadelphia cheesecake, caramel sauce, fruits | **24 zł** |

# MENU BAR

## WINA

## WINES

## Wina białe

### White wines

| | |
|---|---|
| **Ozzi Chardonnay**<br>Australia | 150 ml / 750 ml<br>**22 zł / 95 zł** |
| **Santa Sofia Antichello Soave**<br>Włochy / Italy | 150 ml / 750 ml<br>**27 zł / 120 zł** |
| **Kingfisher Sauvignon Blanc**<br>Nowa Zelandia / Zew Zeland | 150 ml / 750 ml<br>**31 zł / 140 zł** |
| **Allendorf Save Water Dring Riesling Fruity**<br>Niemcy / Germany | 150 ml / 750 ml<br>**34 zł / 150 zł** |
| **Settesoli Vermentino**<br>Włochy / Italy | 750 ml<br>**115 zł** |
| **Finca La Colina Verdejo Cien x Cien**<br>Hiszpania / Spain | 750 ml<br>**210 zł** |

# Wina czerwone

## Red wines

| | |
|---|---|
| **Ozzi Merlot**<br>Australia | 150 ml / 750 ml<br>**22 zł / 95 zł** |
| **Bouchard Aine & Fils Heritage Pinot Noir**<br>Franca / France | 150 ml / 750 ml<br>**27 zł / 120 zł** |
| **Cignomoro Pepe Nero Primitivo**<br>Włochy / Italy | 150 ml / 750 ml<br>**34 zł / 155 zł** |
| **Settesoli Nerello Mascalese**<br>Włochy / Italy | 750 ml<br>**115 zł** |
| **Robert Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon**<br>USA | 750 ml<br>**170 zł** |
| **Coto Mayor Reserva**<br>Hiszpania / Spain | 750 ml<br>**210 zł** |

# Wina różowe

## Rose wine

| | |
|---|---|
| **Gancia prosecco D.O.C rose**<br>Włochy / Italy | 150 ml / 750 ml<br>**110 zł** |

# Wina musujące

## Sparkling wines

| | |
|---|---|
| **Gancia prosecco D.O.C**<br>Włochy / Italy | 150 ml / 750 ml<br>**24 zł / 110 zł** |
| **Casa Pecunia „Inside”**<br>Włochy / Italy | 750 ml<br>**150 zł** |
| **Pere Ventura Cava Tresor Brut**<br>Hiszpania / Spain | 150 ml / 750 ml<br>**150 zł** |

# Szampany

## Champagne

| | |
|---|---|
| **Taittinger Brut** | 750 ml<br>**380 zł** |
| **G.H. Mumm Cordon Rouge Brut** | 750 ml<br>**320 zł** |

# Wina słodkie

## Desserts wine

| | |
|---|---|
| **Vistamar Brisa Moscato**<br>Chille | 150 ml / 750 ml<br>**21 zł / 95 zł** |

# ALKOHOLE

## SPIRITS

# Alkohole rzemieślnicze

## Craft spirits and liquers

| | |
|---|---|
| **Veles, sezonowe unikatowe Polskie alkohole: whisky, whiskey, single malts, rum**<br>Serwowane w sposób tradycyjny lub w formie zadymiania w stylu „old fashioned" na drewnie dębowym – o rodzaje dopytaj kelnera<br>Veles, seasonal unique Polish whisky, whiskey, single malts Served in a traditional way or in the form of „old fashioned" smoke on barrel wood – ask the waiter about the types | 25 ml / 40 ml<br>**25 zł / 40 zł** |
| **Wódka żytnia z miodem**<br>Wódka żytnia z miodem lipowym z jednej wybranej pasieki<br>Rye vodka with linden honey from one selected apiary | 40 ml<br>**22 zł** |

**Wódka żytnia**

Wódka żytnia wykonana w 100% z polskiego żyta
Rey vodka made from 100% Polish rye

40 ml
**20 zł**

**Wódka poziomkowa**

Wódka poziomkowa, lekko słodka, z mocno wyczuwalną nutą poziomki
Apricot vodka, slightly sweet, with a strong hint of roasted apricot

40 ml
**16 zł**

**Eliksir**

Rozgrzewający trunek z nutą goryczy, z dodatkiem chmielu, świeżej skórki owoców cytrusowych, herbaty ze Srilanki oraz imbirem
A warming drink with a hint of bitterness, with the addition of hops, fresh peel of citrus fruit, Srilanka tea and ginger

40 ml
**23 zł**

**Przedestylowany banan**

Owocowa Okowita, wódka która ma przede wszystkim dużo aromatów i smaku dojrzałego banana, ale też winogron, rumu, limonki, melona i papai
A fruity Okowita, vodka with a lot of flavor and the taste of a ripe banana, but also grapes, rum, limes, melon and papaya

40 ml
**26 zł**

**Beerbrand desytolowane piwo**

Przedestylowane kraftowe piwo. W zależności od gatunku piwa, uzyskujemy ciekawe aromaty owoców, słodu, chleba czy kawy
Distilled craft beer. Depending on the type of beer, we get interesting flavor of fruit, malt, bread and coffee.

40 ml
**24 zł**

**Wilczy gin**

Lekki, cytrusowo-żywiczny gin który łamie schematy
A light, citrus-resin gin that breaks the mold

40 ml
**24 zł**

**Mazurskie miody półtorak**

W czasie wieloletniego okresu dojrzewania powstaje najszlachetniejszy z trunków o wyrazistym, niepowtarzalnym bukiecie z dodatkiem soku śliwkowego
Mead półtorak is made by the many years of maturation, it arises the noblest of spirits with an expressive, unique one bouquet with the addition of plum juice

40 ml
**17 zł**

# Wódki

## Vodka

| | 40 ml |
|---|---|
| **Żubrówka Bison Grass** | **17 zł** |
| **Żubrówka Biała** | **15 zł** |
| **Żubrówka Czarna** | **19 zł** |
| **Żubrówka Czarna leżakowana w beczce z Jesionu** | **19 zł** |
| **Absolut** | **18 zł** |
| **Ostoya** | **20 zł** |
| **Wyborowa** | **16 zł** |
| **Wyborowa Esqusite** | **26 zł** |
| **Wódka Potocki** | **28 zł** |

# Wódki smakowe

## Flavored vodka

| | 40 ml |
|---|---|
| **Soplica: wiśnia, orzech laskowy, pigwa**<br>Soplica: cherry, hazelnut, quince | **13 zł** |
| **Soplica Staropolska Oryginalna** | **23 zł** |
| **Absolut Pears** | **16 zł** |
| **Absolut Grapefruit** | **16 zł** |

# Gin

| | 40 ml |
|---|---|
| Finsbury | 19 zł |
| Finsbury Wild Strawberry | 21 zł |
| Hendrick's | 29 zł |
| Bulldog | 23 zł |
| Monkey 47 | 45 zł |

# Rum

| | 40 ml |
|---|---|
| Sailor Jerry | 21 zł |
| Havana Club 3 Y.O. | 17 zł |
| Havana Club 7 Y.O. | 24 zł |

# Whisky & whiskey

| | 40 ml |
|---|---|
| Grant's Triple Wood | 16 zł |
| Grant's Smoky | 19 zł |
| Grant's 12 Y.O. | 23 zł |
| Tullamore Dew Original | 19 zł |
| Tullamore Dew 12 Y.O. | 29 zł |
| Ballantines | 16 zł |
| Jameson | 19 zł |
| Chivas 18 Y.O. | 49 zł |

# Single malt

| | 40 ml |
|---|---|
| Glenfiddich 12 Y.O. | 34 zł |
| Glenfiddich 15 Y.O. | 51 zł |
| Balvenie Double Wood 12 Y.O. | 46 zł |
| Aberlour 12 Y.O. | 32 zł |
| Glenlivet 15 Y.O. | 48 zł |
| Glenliveet Founder's Reserve | 21 zł |

# Bourbon

| | 40 ml |
|---|---|
| Wild Turkey Bourbon | 19 zł |
| Jim Beam | 17 zł |
| Jack Daniels | 23 zł |

# Tequilia & Mezcal

| | 40 ml |
|---|---|
| Sierra Silver | 17 zł |
| Espolon Blanco | 21 zł |
| Espolon Reposado | 22 zł |
| Mezcal Montelobos | 30 zł |

# Brandy

| | 40 ml |
|---|---|
| Torres 30 Jaime | 55 zł |
| Metaxa* 5 | 19 zł |
| Kazbeak Peak Reserve | 20 zł |

# Cognac

| | 40 ml |
|---|---|
| Remy Martin V.S.O.P. | 45 zł |
| Martell V.S. | 35 zł |

# Aperetif, liqueurs, digestive

| | 40 ml |
|---|---|
| Aperol | 19 zł |
| Campari | 22 zł |
| Jägermeister | 21 zł |
| Cana Rio Cachaca | 19 zł |
| Cointreau | 25 zł |
| Drambuie | 30 zł |
| Passoa | 18 zł |
| Lillet Blanc | 16 zł |
| Cinzano Vermouth Bianco | 20 zł |
| Cinzano 1757 Vermouth di Torino Extra Dry | 20 zł |
| Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso | 20 zł |
| Malibu | 18 zł |
| Grand Manier Cordon Rogue | 19 zł |
| Ancho Reyes Original | 24 zł |

# PIWA

## Beer

## Piwo z nalewaka

### Draft beer

| | 300 ml / 500 ml |
|---|---|
| **Okocim pszeniczne** | **17 zł / 19 zł** |
| **Okocim O.K** | **15 zł / 17 zł** |

## Piwa butelkowe

### Bottled beer

| | |
|---|---|
| **Okocim O.K.** | **15 zł / 0,5 l** |
| **Okocim 0%** | **15 zł / 0,5 l** |
| **Garage hard lemon** | **20 zł / 0,4 l** |
| **Somersby** | **17 zł / 0,4 l** |

## Piwa craftowe

### Craft beer

| | 0,5 l |
|---|---|
| **Browar zamkowy cieszyn Ice Tea IPA** | **25 zł** |
| **Browar zamkowy cieszyn Lager** | **19 zł** |
| **Browar zamkowy cieszyn Porter** | **25 zł** |
| **Browar zamkowy cieszyn West Coast IPA** | **24 zł** |
| **Browar zamkowy cieszyn Sour Mango Ale** | **25 zł** |

# KOKTAJLE

## COCKTAILS

## Koktajle klasyczne

### Classic coctails

**Havana Mohito**

Havana 3 YO, kostki lodu, cała mięta, syrop cukrowy

Havana 3 Y.O, ice cubes, whole mint, sweet — **21 zł**

**Sailor Libre**

Rum Sailor Jerry, limonka, coca-cola lub sprite

Rum Sailor Jerry, lime, coca-cola or sprite — **23 zł**

**Long Island**

Wódka Żubrówka Biała, rum Havana 3 Y.O., tequilia Sierra, gin Buldog, likier Cointreau, sok z limonki & syrop cukrowy, cola lub sprite

Vodka Żubrówka, Havana 3 Y.O., tequiliia Sierra, gin Finsbury, liqueur Cointreau, lime & sweet, coca-cola or spirte — **26 zł**

**Negroni**

Gin Buldog, Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso, bitter Campari — **25 zł**

**Cosmopolitan**

Wódka Żubrówka Biała, likier Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki

Vodka Żubrówka, liqueur Cointreau, crandberry juice, lime — **26 zł**

**Whiskey sour**

Burbon Jim Beam, Angustura bitter, sok z cytryny, syrop cukrowy

Bourbon Jim Beam, bitter Angustura, sour & sweet — **23 zł**

**Margarita**

Tequilia Sierra, likier Cointreau, syrop cukrowy i sok z cytryny

Tequilia Sierra, liqueur Cointreau, sweet & sour — **23 zł**

**Ghost Margarita**

Tequilia Espollon Blanco, likier Grand Manier Cordon Rogue, likier Ancho Reyes Original, sok z limonki i cytryny

Tequilia Espollon Blanco, liqueur Grand Manier Cordon Rogue, liqueur Ancho Reyes Original, lime & lemon sour

**28 zł**

**Aperol Spritz**

Prosecco DOR, likier Aperol, pomarańcza, woda gazowana

Prosecco DOR, liqueur Aperol, orange, sparkling water

**28 zł**

**Mai Tai**

Rum Havana 3 Y.O., rum Havana 7 Y.O., likier Cointreau, likier Amaretto Disorano, limonka

Rum Havana 3 Y.O., rum Havana 7 Y.O., liqueur Cointreau, liqueur Amaretto Disorano, lime

**24 zł**

# Mocktail

**Tulip Club**

Sok żurawinowy, syrop z agawy, sok z cytryny, białko

Crandberry juice, agave syrup, sour, egg white

**20 zł**

**Tropical punch Mocktail**

Sok ananasowy, puree mango, trawa cytrynowa, woda gazowana

Pineapple juice, puree mango, lemongrass stems, sparkling water

**22 zł**

# NAPOJE

## DRINKS

## Napoje ciepłe

### Hot drinks

| | |
|---|---|
| **Espresso** | 9 zł |
| **Double espresso** | 11 zł |
| **Cappucino** | 14 zł |
| **Latte macchiato** | 16 zł |
| **Flat white** | 16 zł |
| **Americano**<br>Mleko: sojowe, migdałowe +2 zł<br>Milk: soya, almond +2 zł | 11 zł |
| **Herbaty liściaste Dilmah Silver tea pot**<br>Dilmah Silver leaf tea, tea pot<br>• Pure Darjeeling Single Region Tea<br>• Earl Grey Dilmah Silver Jubilee<br>• Ceylon Full Leaf Green Tea<br>• Blood Orange & Eucalyptus<br>• Natural Jasmine Green tea<br>• Afternoon Tea Nuwara Eliya | 14 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**<br>Kropla beskidu sparkling / still water | **9 zł / 13 zł** |
| **FuzeTea brzoskwiniowa z hibiskusem 0,25 ml**<br>FuzeTea peach and hibiscus | **9 zł** |
| **FuzeTea cytrynowa z trawą cytrynową 0,25 ml**<br>FuzeTea lemon and lemongrass | **9 zł** |
| **Cappy pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka, grejpfruit 0,25 ml**<br>Cappy orange, apple, black currant, grejpfuit | **9 zł** |
| **Sok wyciskany pomarańcza / grejpfrut 0,3 ml**<br>Fresh orange / grejpfuit juice | **15 zł** |
| **Red bull 0,33 ml** | **16 zł** |
| **Crodino 0,175 ml** | **19 zł** |
| **Domowa lemoniada 0,3 ml / 750 m**<br>Homemade lemonade | **9 zł / 18 zł** |

**Do każdego zamówienia naliczone jest 20 zł za dostarczenie do pokoju**

A service fee of 20 PLN applies to each Room Servcie order.