



Restauracja MOFFO

menu

Przystawki

Starters

**Marynowana troć fiordowa, bakłażan, cytrusowy sos
vierge, kawior keta.** 🐟 🥒 🍷 🍷 🍷

Cured sea trout fillet, aubergine, citrus sauce vierge,
salmon roe.

68 zł/180g.

**Tatar wołowy, sałata radicchio di Treviso, chili,
ser Parmezan, czarne oliwki.** 🐮 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Beef tartare, radicchio di Treviso, chili,
Parmesan cheese, black olives.

64 zł/180g.

**Parfait z foie gras i kurzych wątróbek, galaretka, Madera,
gruszka, pistacje, maślane brioche.** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Foie gras and chicken liver parfait, jelly, Madeira, pear,
pistachios, buttery brioche.

52 zł/180g.

**Liście sałat, wędzona burrata, burak crapaudine, śliwka,
gryka, winegret, verjus.** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Mixed leaves, smoked burrata, crapaudine beetroot, plum,
buckwheat, vinaigrette, verjuice.

56 zł/280g.

**Chrupiące kalmary, sałata rzymska, czarna soczewica,
majonez cytrynowy, chili.** 🐮 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Crispy calamari, baby gem lettuce, lemon mayonnaise,
black lentils, chili.

64 zł/220g.

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. 🍷 🍷

Organic grilled chicken breast.

22 zł/120g.

Awokado Hass.

Avocado Hass.

22 zł/½ szt.

½ pc.

Krewetki sauté. 🍷 🍷 🍷

Sautéed prawns.

32 zł/5 szt.

5 pc.

Zupy

Soups

Rosół z bażanta, szpeckle, lubczyk, marchewka. 🍄 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 SO₂
Pheasant broth, spaetzle, lovage, carrot. **34 zł/320g.**

Krem z pieczonego buraka, kwaśna śmietana, ser kozi St. Maure, polskie wasabi. 🍄 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 SO₂
Cream of roasted beetroot, crème fraîche, goat cheese St. Maure, Polish wasabi. **32 zł/320g.**

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

Dania główne

Main course

Pieczonego fileta z łososia Loch Duart, panierka oliwkowa, kalafior, pomidor, jarmuż. 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 SO₂ 🍴 🍴 🍴
Roasted filet of Loch Duart salmon, olive crust, cauliflower, tomato, kale. **119 zł/360g.**

Filet z wędzonego łupacza, zapiekanka ziemniaczana, brokół gałązkowy, sos Mornay. 🍴 🍴 🍴 🍴 SO₂ 🍴 🍴
Smoked haddock fillet, potato gratin, wild broccoli, Mornay sauce. **99 zł/360g.**

Pieczona pierś i balotyna z kurczaka ekologicznego, purée z marchewki, sałata rzymska, pączki ziemniaczane, sos Diable. 🍴 🍴 🍴 SO₂ 🍴 🍴 🍴 🍴
Roasted breast and ballotine of organic chicken, carrot purée, baby gem lettuce, potato donuts, sauce Diable. **74 zł/350g.**

Polędwica z jelenia, cykoria, czarny jarmuż, gruszką, szalotką, orzechy pini, sos z czerwonego wina, ciemna czekolada. 🍴 🍴 SO₂ 🍴 🍴 🍴 🍴
Red deer tenderloin, chicory, black kale, shallot, pear, pine nuts, red wine sauce, dark chocolate. **129 zł/360g.**

Pierś z kaczki Magret, dynia piżmowa, kasztany, szalwia, imbir, sos z czerwonego wina. 🍴 🍴 SO₂ 🍴 🍴 🍴 🍴
Breast of duck Magret, butternut squash, chestnuts, sage, ginger, red wine sauce. **88 zł/380g.**

Makaron tagliolini, czarna trufla, masło, ser Parmezan. 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴
Tagliolini pasta, black truffle, butter, Parmesan cheese. **62 zł/300g.**

Risotto grzybowe, kasztany, szalwia, ser Parmezan, sałata radicchio di Treviso. 🍴 🍴 SO₂ 🍴
Mushroom risotto, chestnuts, sage, Parmesan cheese, radicchio di Treviso. **68 zł/380g.**

Dodatki do risotto i makaronu

Top up your risotto and pasta

Smażona grasica.   SO₂

Pan fried sweetbread.

34 zł/80g.

Jesienna czarna trufła.

Autumn black truffle.

28 zł/1g.

Moffo Grill

Polędwica wołowa, Rubia Gallega, Hiszpania. SO₂   

Beef tenderloin, Rubia Gallega, Spain.

89 zł/100g.

Baweta stek, Black Angus, USA, sezonowany na mokro min. 30 dni. SO₂   

Bavette steak, Black Angus, USA, wet aged for a min. of 30 days.

69 zł/100g.

Antrykot z jałowki, Polska, sezonowany na sucho min. 30 dni. SO₂   

Heifer rib eye, Poland, dry aged for a min. of 30 days.

69 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.

Dodatki do wyboru

Side dishes

Brukselka z kasztanami i szatwią.    

Brussels sprouts with chestnuts and sage.

18 zł/160g.

Ręcznie krojone frytki ziemniaczane, zioła. 

Hand-cut potato wedges, herbs.

18 zł/100g.

Smażone pączki ziemniaczane z serem.      

Fried potato donuts with cheese.

18 zł/120g.

Mix sałat.  SO₂ 

Mix salad.

18 zł/180g.

Zapiekanka z kalafiora.  SO₂     

Cauliflower gratin.

18 zł/140g.

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. **68 zł/440g.**

Domowa focaccia, mortadella z pistacjami, bazylią, pomidor, ser Buffalo Mozzarella.         
Homemade focaccia, mortadella with pistachios, basil, tomato, Buffalo Mozzarella cheese. **58 zł/320g.**

Selekcja serów, konfitura domowa, orzechy.
Selection of farmhouse cheeses, homemade marmalade, nuts. **84 zł/250g.**

Selekcja wędlin, chutney z gruszki i pomidora, pikle.
Charcuterie board, pear and tomato chutney, pickles. **72 zł/250g.**

Sałatka Cezar, miso, ser Parmezan, anchois, grzanki.
Caesar salad, miso, Parmesan cheese, anchovies, croutons. **38 zł/300g.**

Desery

Desserts

Fondant z ciemnej czekolady, wiśnia, kirsch, lody waniliowe.      
Dark chocolate fondant, cherry, kirsch, vanilla ice cream. **36 zł/180g.**

Tarta migdałowa, gruszka, lody cynamonowe.      
Almond tart, pear, cinnamon ice cream. **34 zł/220g.**

Selekcja domowych lodów i sorbetów.   
Homemade ice creams and sorbets. **28 zł/160g.**

 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 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



Zimowa herbata* Winter tea *	200 ml 26 zł
Gorąca czekolada klasyczna Hot chocolate classic	200 ml 21 zł
Gorąca czekolada smakowa* Hot flavour chocolate *	200 ml 23 zł
Soki świeżo wyciskane: pomarańczowy/grejpfrutowy/mix Freshly squeezed juices: orange/grapefruit/mix	300 ml 25 zł
Lemoniada* Lemonade*	300 ml / 1000 ml 23 zł / 56 zł
Mrożona herbata* Ice Tea *	300 ml / 1000 ml 24 zł / 58 zł



***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

Grzane wina

Mulled wines

Grzane czerwone wino, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy.	200 ml
Mulled red wine, spices, orange slice.	28 zł

Grzane białe wino, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy.	200 ml
Mulled white wine, spices, orange slice.	28 zł

Grzane piwa

Mulled beers

Grzane piwo o smaku brzoskwini i piernika.	200 ml
Mulled beer with peach and gingerbread flavours.	26 zł

Grzane piwo o smaku wiśniowy chai.	200 ml
Mulled beer with cherry and chai flavours.	26 zł

Grzańce whiskey

Hot Toddy

Grzane whiskey o smaku brzoskwini i herbaty.	200 ml
Hot Toddy with peach and tea flavours.	34 zł

Grzane whiskey o smaku pomarańczy i cynamonu.	200 ml
Hot Toddy with orange and cinnamon flavours.	34 zł

Kawa po irlandzku.	200 ml
Irish Coffee.	38 zł

Grzańce bezalkoholowe

Non-alcoholic mulled

Grzane czerwone wino 0%, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy.	200 ml
Mulled red wine 0%, spices, orange slice.	26 zł

Grzane białe wino 0%, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy.	200 ml
Mulled white wine 0%, spices, orange slice.	26 zł

Grzane piwo Okocim 0% o smaku brzoskwini i piernika.	500 ml
Mulled beer Okocim 0% with peach and gingerbread flavours.	21 zł

Grzane piwo Okocim 0% o smaku wiśniowy chai.	500 ml
Mulled beer Okocim 0% with cherry and chai flavours.	21 zł

WINA

WINES

Szampany

Champagnes



Pommery Apanage, alk. 11,5% obj.

750 ml

France, Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

450 zł

Aromaty suszonych zielonych owoców, białych kwiatów, ciasta drożdżowego, cytrusów, minerałów i przypraw.

Aromas of dried green fruits, white flowers, brioche, citrus, minerals and spices.

Wina musujące

Sparkling wines



Mon Forte, Prosecco, Cuvée Brut, alk. 11,5% obj.

100 ml / 750ml

Italy/ Glera

28 zł / 210 zł

Eleganckie i lekkie wino musujące o jasnożółtym kolorze.

W nosie piękne aromaty kwiatów ze świeżym, aksamitnym smakiem owoców i delikatnym posmakiem.

An elegant and light sparkling wine with pale yellow colour.

On the nose, beautiful floral aromas with a fresh, velvety fruit flavour and a delicate finish.

Joseph Masachs, Cava, Brut, alk. 11,5% obj.

750ml

Spain, Catalonia / Xarel·lo, Macabeo, Parllada

180 zł

Intensywne aromaty orzechów laskowych, chleba tostowego, czekolady, kruszonki oraz gorzkich migdałów, jabłka, moreli i cytryny. W zakończeniu mineralny finisz.

Intense aromas of hazelnuts, toasted bread, chocolate, crumble and bitter almonds, apple, apricot and lemon. A mineral finish on the palate.

Wina białe

White wines



Antonin Rodet, Grande Selectione, Chardonnay, alk. 12,0% obj. 150 ml / 750ml
France / Chardonnay **32 zł / 160 zł**

Hojny i kuszący bukiet z aromatami nektarynki i akacji.

W ustach wino eleganckie, krągłe i dobrze zbudowane, z nutą owoców egzotycznych.

Generous and tempting bouquet with aromas of nectarine and acacia.

On the palate, the wine is elegant, round, and well structured, with a note of exotic fruits.

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.

Tenute Arnaces, Pinot Grigio, alk. 13,0% obj. 150 ml / 750 ml
Italy / Pinot Grigio **34 zł / 170 zł**

Delikatne aromaty owocowe z lekką nutą mineralną.

W ustach soczyste, eleganckie, z przewagą soczystych jabłek, gruszek i kiwi.

Delicate fruity aromas with a subtle mineral note.

On the palate, juicy and elegant, dominated by refreshing flavours of crisp apple, pear, and kiwi.

Spindler Lindenhof, Forster, 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.

Srebrna Góra, Gewürztraminer, alk. 12,0% obj. 150 ml / 750 ml
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.

Escorihuela Gascon, Viognier, alk. 13,0% obj. 750 ml

Argentina, Mendoza / Viognier 240 zł

Wino pełne, dobrze zrównoważone, o średniej kwasowości.

Długi i smaczny finisz.

A full-bodied and harmoniously balanced wine with refined medium acidity.

It lingers on the palate with long, flavourful, and memorable finish.

Yalumba, Riesling, alk. 11,5% obj. 750 ml

South Australia / Riesling 210 zł

Świeże, rześkie wino o bogatym aromacie grejpfruta,

mięszu cytrusów i zielonego jabłka, wsparte wibrującą kwasowością.

A fresh and vibrant wine with an expressive bouquet of grapefruit,

citrus pulp, and green apple, supported by a lively, crisp acidity.

Antonio Candela, Parcelica Bianco, alk. 12,5% obj. 750 ml

Spain / Verdejo, Sauvignon Blanc, Macabeo 160 zł

Na podniebieniu rześkie i zrównoważone, z żywą kwasowością,

smakiem dojrzałych cytrusów, zielonego melona i lekką mineralnością.

On the palate, fresh and well-balanced with lively acidity,

flavours of ripe citrus, green melon, and subtle touch of minerality.

Olivier Tricon, Chablis 1-er Cru, alk. 13,0% obj. 750 ml

France, Chablis / Chardonnay 490 zł

Wino o delikatnym, aromatycznym bukacie 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, Bardos / Verdejo 190 zł

Intensywne aromaty białych owoców, cytrusów i ciętej trawy

z lekkim akcentem mineralnym.

Intense aromas of white fruit, citrus and freshly cut grass

with subtle touch of mineral note.

Cantine Nicosia, Vulkà Etna Bianco, alk. 12,0% obj. 750 ml

Italy, Sicily / Carricante, Catarratto 290 zł

Bukiet intensywny i elegancki z nutami gruszki i aromatycznych ziół.

An intense and elegant bouquet with notes of pear and fragrant herbs.

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.

In the mouth, creamy and buttery notes with low acidity,

with flavours of peach and pineapple.

Olivier Tricon, Chablis, alk. 12,5% obj.

750 ml

France, Burgundy / Chardonnay

340 zł

Z winnic położonych na kimerydzkiej glebie. Aromaty owoców cytrusowych oraz akacji. W smaku pełne, krągłe i żywe.

From vineyards planted on Kimmeridgian soil. Aromas of citrus fruits and acacia. On the palate full-bodied, round, and lively.

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

750 ml

RPA, Constantia Valley / Sauvignon Blanc

220 zł

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

Wine of light golden colour 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.

Wino różowe

Rose wine

Bateliers de Loire, Rose d'Anjou, alk. 11,0% obj.

150 ml / 750 ml

France, Loire / Cabernet Franc, Grolleau, Gamay

34 zł / 170 zł

W aromacie odkryjemy czerwone owoce, świeżą miętę i lukrecjowe cukierki, przełamane ostrością białego pieprzu.

In the aroma, we discover red fruits, fresh mint, and liquorice candies, balanced by the sharpness of white pepper.

Wina czerwone

Red wines

Klein Constantia, Rowans Ridge alk. 14,5% obj.

150 ml / 750ml

RPA / Cabernet Sauvignon, Merlot

34 zł / 170 zł

Głęboka rubinowa barwa. Intensywne aromaty owocowe, z nutą dębu.

W ustach pełne, owocowe, z nutą dojrzałych czarnych wiśni i czekolady.

Deep ruby colour. Intense fruity aromas with a hint of oak. Full-bodied and fruity, with notes of ripe black cherries and chocolate.

Antonin Rodet, Grande Selectione, Pinot Noir, alk. 13,0% obj.

150 ml / 750ml

France / Pinot Noir

36 zł / 180 zł

Delikatne aromaty wiśni i kawy z subtelnie zintegrowanymi nutami prażonymi.

Delicate aromas of cherry and coffee with subtly integrated toasted notes.

Feudi Salentini, Terra Gold Primitivo di Manduria, alk. 14,0% obj. 150 ml /750ml

Italy, Apulia / Primitivo

38 zł / 190 zł

Wino eleganckie, miękkie i krągłe o bogatych smakach owocowych i długim, przyjemnym posmaku.

An elegant, soft, and round wine with rich fruits flavours and long, pleasant finish.

Srebrna Góra, Cabernet Cortis, alk. 14,5% obj.

150 ml / 750 ml

Poland, Małopolskie / Cabernet Cortis

34 zł / 170 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% ob

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 colour. Intense fragrance bouquet with spicy notes against the background of Provençal herbs. Ripe strawberry, blackberry and raspberry in the mouth.

Kendall-Jackson, Vinter's Reserve, Zinfandel, alk. 14,5% obj.

750 ml

USA, California, Medocino County / 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.

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

750 ml

Australia, South Eastern / Merlot

150 zł

Głęboki rubinowy kolor, dominujące aromaty morwy, czerwonej śliwki z nutą kakao. Smak zbudowany, złożony i obfity.

Deep ruby colour, dominant aromas of mulberry, red plum with a hint of cocoa. Taste structured, complex and rich.

Chapelle de Pontesac, Haut-Médoc, alk. 12,0% obj.

750 ml

France, Bordeaux / Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Merlot

390 zł

Wino o głębokiej rubinowej i nasyconej barwie. Ujawnia aromaty wiśni, owoców i kwiatów z lekką nutą przypraw. Wyraźne taniny, które ostatecznie uzyskują dojrzałość i słodycz.

A wine of deep ruby and intense colour. It reveals aromas of cherry, fruits, and flowers with a subtle hint of spice. Pronounced tannic that eventually gain maturity and sweetness.

Anwillka, Stellnbosch, alk. 14,5% obj. 750 ml
RPA / Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot 440 zł

**W nosie aromaty czerwonych owoców, wiśni,
z tostowo-przyprawowymi nutami dębowej beczki.**

On the nose, aromas of red fruits and cherry,
with toasty-spicy notes from oak barrels.

Quinta do Pego, Cerro Reserva, Douro alk. 13,5% obj. 750 ml
Portugal / Touriga Nacional, Touriga Franca, 260 zł
Tinto Cão, Tinta Roriz, Sousão

**Świeże i intensywne aromaty ciemnych jagód i owoców leśnych.
Wino bogate, z dobrze zintegrowanymi nutami dębu,
gładką taniną i elegancką kwasowością.**

Fresh and intense aromas of dark berries and forest fruits. A rich wine
with well- integrated oak notes, smooth tannins, and elegant acidity.

Viberti Langhe, Nebbiolo, alk. 14,0% 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 colour.
Intense aromas of ripe, juicy fruits such as strawberry and cherry.

Pio Cesare, Barolo DOCG, Nebbiolo, alk. 14,0% 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-coloured Barolo, with aromas of violets, vanilla, mulberry and clove.
A complex and elegant wine, with a finish of roasted almonds.

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 z balsamicznym akcentem
oraz konfiturą w ciemnych owoców.**

Wine of intense ruby colour with purple reflections. The scent includes
aromas of blackberries, cranberries, plums and spices with notes
of velvety oak barrel with a balsamic accent and dark fruit jam.

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.**

A dark wine with bold and rich notes of cherries, plums, chocolate and balsamic tobacco.

Wino deserowe & porto

Dessert wines & port



Libalis Semidulce, Muscat Blanc à Petits Grains, alk. 11,0% obj. 150 ml / 750 ml

Spain, Rioja / Moscato

32 zł / 160 zł

Delikatnie kwasowe, zrównoważone i otulające słodyczą.

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

Port Quinta do Pego, LBV, alk. 20,0% obj.

50ml / 750 ml

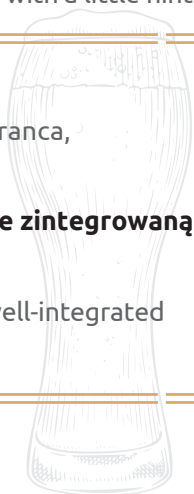
Portugal, Porto / Touriga Nacional, Touriga Franca,

19 zł / 285 zł

Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão

W ustach pełne, z żywą kwasowością, dobrze zintegrowaną taniną i nutami czarnych owoców.

On the palate, full-bodied, with lively acidity, well-integrated tannins, and notes of black fruits.



Wina bezalkoholowe

Non-alcoholic wine



Darling Cellars, Dealcoholized, Sauvignon Blanc

150 ml / 750 ml

RPA/ Sauvignon Blanc

26 zł / 130 zł

Słomkowa barwa z zielonymi refleksami. Subtelne owoce tropikalne. Elegancka, żywa kwasowość.

Straw-yellow colour with green reflections. Subtle tropical fruits. Elegant, vibrant acidity.

Darling Cellars, Dealcoholized, Shiraz

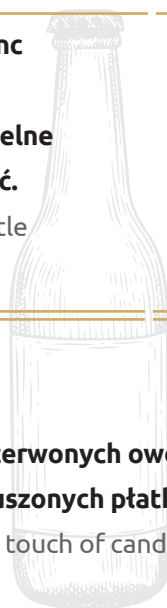
150 ml / 750 ml

RPA/ Shiraz

26zł / 130 zł

Rubinowa barwa. Wyróżniające się aromaty czerwonych owoców z nutą kandyzowanych wiśni, przypraw oraz suszonych płatków róży.

Ruby colour. Distinct aromas of red fruits with a touch of candied cherries, spices, and dried rose petals.



Firzero, Bianco, Alcohol Free

100 ml / 750 ml

Italy/ Garganegi, Fernandy, Pinot Grigio

26zł / 195 zł

Eleganckie i świeże wino musujące, z nutami polnych kwiatów i białych owoców, zielone jabłko, gruszka.

An elegant and fresh sparkling wine, with notes of wildflowers and white fruits, green apple, and pear.

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



