

Menu



Menu dostępne w godzinach 14:00 - 21:45.

Wszystkie podane ceny są cenami brutto w złotych polskich (PLN)



MENU
MOTTO



PRZYSTAWKI

- BURRATA**  **38**
Kremowa burrata/ młody szpinak/
pesto z czosnku niedźwiedziego/
pomidor confit/ orzeszki pinii/ brioche
- KREWETKI**  **59**
Krewetki argentyńskie/ piri-piri/
sos winno-maślany/ czosnek/ pieczywo
- TATAR WOŁOWY** **56**
Polędwica wołowa/ emulsja z żółtek/
rosti ziemniaczane/ pieczywo/ masło

ZUPY

- ROSÓŁ** **26**
Rosół drobiowy/ domowy
makaron/ marchewka/ pietruszka
- KREM POMIDOROWY**  **26**
Pomidor confit/ oliwa pietruszkowa

DANIA GŁÓWNE

- RISOTTO Z CZOSNKIEM**  **56**
NIEDŹWIEDZIM
Klasyczne risotto/ mascarpone/
eko warzywa/ Parmezan
- SAŁATKA CEZAR** **52**
Sałata rzymska/ kurczak kukurydziany/
boczek/ parmezan/ kapary/ crostini/
sos anchois
- PIEROGI (6 szt.)**  **47**
Wędzony twaróg/ ziemniaki/
cebula/ chips z topinamburu
- SANDACZ** **74**
Filet z sandacza/ zielone szparagi/
krokiet ziemniaczany z sandaczem/
salsa verdure/ sos beurre blanc
- KACZKA** **68**
Filet z kaczki/ gratin ziemniaczany/
rabarbar/ sos demi-glace
- ŻEBRO WIEPRZOWE** **67**
Żebro wieprzowe/ mix sałat/
frytki stekowe/ sos BBQ
- BURGER** **56**
Bułka maślana/ wołowina/ sałata rzymska/
piklowane ogórki/ sos serowy/ karmelizowany
bekon/ czerwona cebula/ frytki stekowe
- POLICZKI WIEPRZOWE** **68**
Wolno gotowany policzki wieprzowe/
glazurowana cebula/ purée ziemniaczane/
dziki brokuł/ chips z ziemniaka i palonego
siana/ sos własny na bazie cydru
- TOMAHAWK WIEPRZOWY** **POLECAMY** **72**
Schab wieprzowy z kością/ ziemniak
pieczony/ gzik/ sos chimichurri
- GICZ JAGNIĘCA** **86**
Gicz jagnięca z kością/
purée ziemniaczane z chrzanem i gorczycą/
marynowane młode buraki/ smardze/
sos własny na czerwonym winie
- POŁĘDWICA WOŁOWA** **136**
Polędwica wołowa/ mix sałat/
purée ziemniaczane/ sos pieprzowy

DESERY

- LODY RZEMIEŚNICZE Z OWOCAMI** **27**
Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Restaurant Menu Motto

Oznaczenia:  Dania wegetariańskie |  Dania ostre

Wykaz alergenów poszczególnych dań znajduje się u obsługi kelnerskiej

MENU

Menu dostępne w godzinach 14:00 - 21:45. Wszystkie podane ceny są cenami brutto w złotych polskich (PLN)



MENU
MOTTO

NAPOJE CIEPŁE

ESPRESSO	10
ESPRESSO DOPPIO/ AMERICANO/ CAFFÉ CREMA	12
FLAT WHITE/ CAPPUCCINO/ CAFFÉ LATTE	13
HERBATA RICHMONT (imbryk 400 ml)	13
Zapytaj obsługę o dostępne smaki	
HERBATA ZIMOWA	23
Herbata/ miód/ imbir/cynamon/cytryna/pomarańcza/anyż	
NAPAR	19
Wrzątek/ cytryna/ imbir/ pomarańcza/ miód/ rozmaryn	
KAWA ZIMOWA	23
Espresso doppio/ mleko/ syrop pumpkin spice	

NAPOJE ZIMNE

COCA-COLA, SPRITE, TONIC KINLEY 25cl	13
SOK CAPPY 25 cl	12
WODA CISOWIANKA 30/70 cl	9/15
perlage/ niegazowana	
SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW 25 cl	22
pomarańcza/ grejpfrut	

LEMONIADY

KLASYCZNA 30/100 cl	14/35
Sok z cytryny/ syrop cukrowy/ woda gazowana/ kostki lodu	
BZOWA 30/100 cl	14/35
Syrop bzowy/ sok z cytryny/ woda gazowana/ pomarańcza/ kostki lodu	
TRUSKAWKOWO-MIĘTOWA 30/100 cl	14/35
Sok z cytryny/ syrop truskawkowy/ mięta/ woda gazowana	

GRZAŃCE

GRZANIEC CZERWONY	28
Wino/ syrop z czarnej porzeczki/ syrop malinowy/ syrop pumpkin spice/ pomarańcza	
GRZANIEC BIAŁY	28
Wino/ syrop gruszkowy/ sok jabłkowy/ syrop pumpkin spice/ cynamon/ anyż	
GRZANIEC BEZALKOHOLOWY - SZARLOTKA	21
Sok tłoczony jabłkowo-gruszkowy/ cynamon/ anyż	

PIWO

PIWO LANE:	
• STAROPRAMEN 30/ 50 cl	14/18
• SEZONOWE 30/50 cl	16-18/ 20-23
PIWO BUTELKOWE:	
• PIWO KRAFTOWE 50 cl	21-26
PIWO BEZALKOHOLOWE:	
• STAROPRAMEN 30 cl	14
• PIWO KRAFTOWE 50 cl	21-26

KOKTAJLE

APEROL SPRITZ	36
Aperol/ wino musujące/ pomarańcza/ woda gazowana	
FIERO TONIC	30
Martini Fiero/ tonic/ pomarańcza	
GIN & TONIC	30
Gin/ tonic/ limonka	
LONG ISLAND ICED TEA	48
Wódka/ gin/ biały rum/ tequila/ Cointreau/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ Coca-Cola	
MARGHERITA	40
Tequilla/ Cointreau/ limonka/ crusta z soli	
MOJITO	34
Rum/ limonka/ mięta/ cukier trzcinowy	
WHISKY SOUR	32
Whisky/ białko/ cytryna/ cukier	

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

VIRGIN APEROL	19
Syrop pomarańczowy/ tonic/ pomarańcza/ woda gazowana	
RÓŻANE MARTINI	19
Cytryna/ syrop różany/ woda gazowana	
VIRGIN MOJITO	19
Woda gazowana/ limonka/ mięta/ cukier trzcinowy	

MENU

Menu dostępne w godzinach 14:00 - 21:45. Wszystkie podane ceny są cenami brutto w złotych polskich (PLN)



MENU
MOTTO

SCOTCH WHISKY 4 CL

Dewar's	16
Dewar's 12 YO	23
Chivas Regal 12 YO	23
Chivas Regal 18 YO	44
Monkey Shoulder	24

IRLANDZKA WHISKY 4 CL

Jameson	18
---------	----

SINGLE MALT 4 CL

Ardbeg 10 YO	44
Glenmorangie Original 10 YO	33
Glenmorangie Lasanta	44

WHISKEY & BURBON 4 CL

Bulleit Bourbon	22
Jack Daniel's	22
Jack Daniels's Gentleman	25
Woodford Reserve	29

WÓDKA 4 CL

Ostoya	15
Belvedere	29
Baczewski	15
Żołądkowa Gorzka	12
Żubrówka	12
U'luvka	29

KONIAK & CALVADOS 4 CL

Henneessy V.S.	33
Calvados Boulard Grand Solage	25

RUM 4 CL

Kraken	22
Bacardi carta blanca	16
Bacardi carta oro	16
Bacardi carta negra	16
Sailor Jerry	18

TEQUILA 4 CL

Jose Cuervo Silver	21
Jose Cuervo Reposado	21

GIN 4 CL

Beefeater	17
Hendriks	28
Bombay	22

VERMOUTH 10 CL

Martini	18
---------	----

LIKIERY 4 CL

Baileys	16
Becherovka	16
Jägermeister	16
Kahlua	18
Malibu	15

MENU

Menu dostępne w godzinach 12:00 - 21:45. Wszystkie podane ceny są cenami brutto w złotych polskich (PLN)



MENU
MOTTO

WINO BIAŁE



VERGEL Blanco ORGANIC Airen/ Sauvignon Blanc SPAIN/ Alicante DO	23/105
ALPATACO Chardonnay ARGENTINA/ Patagonia	28/130
A-MANO BIANCO PUGLIA, IGT ITALY/ A.MANO/ Castellaneta/ Puglia	33/155
RIESLING RESERVE PARTICULIERE JEAN GEILER FRANCE/ Alsace AOC	32/150
DIEMERSDAL Sauvignon Blanc RPA/ Durbanville	155
KIES, GEWURZTRAMINER TRENITINO DOC ITALY/ RONEO/ Trentino	210

WINO DOMOWEJ SELEKCJI



TERRE FORTI Sangiovese ITALY/ Rubicone IGT Caviro Faenza Emilia Romagna	19/79
TERRE FORTI Pinot Grigio ITALY/ Delle Venezie IGT Caviro Faenza Emilia Romagna	19/79
TERRE FORTI Rose Sangiovese ITALY/ Rubicone IGT Caviro Faenza Emilia Romagna	19/79

WINO CZERWONE



VERGEL Organic TINTO Monastrel/ Merlot / Alicante Bouschet SPAIN/ Alicante DO	23/105
BARDOLINO CLASSICO Salvalaj ITALY/ VENTO Quinzano	28/130
MONTES ERMOS RESERVA TINTO Touriga Nacional/ Touriga Franca/ Tinta Roriz PORTUGAL/ Douro DOP	28/130
LE VERSANT Cabernet Sauvignon FRANCE/ Languedoc IGP	28/130
ROSSO TERRE SICILIANE DON MANNARONE ITALY/ Terre Siciliane	175
ALPATACO MALBEC SELECT ARGENTINA/ Patagonia	175

SZAMPAN & WINO MUSUJĄCE



Piper-Heidsieck 75 cl Pinot noir/ Pinot Meunier FRANCE/ EPERNAY	425
Itynera PROSECCO Treviso Brut 75 cl ITALY/ VENETO/ DOC/ Glera	115
PROSECCO CA' BOLANI 20 cl ITALY/ FRIULY-VENEZIA/ GIULIA	40
CAVA BRUT Vinya Escude 75 cl Parellada/ Macabeou/ Xarel-lo SPAIN/ Penedes DO	115