

Menu



Menu dostępne w godzinach: PN-PT: 14.00-21.45 | SB-ND: 12.00-21.45

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	
SALAATKA 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	
POLĘDWICA WOŁOWA	136
Polędwica wołowa/ mix sałat/ purée ziemniaczane/ sos pieprzowy	

DESERY

LODY RZEMIEŚLNICZE 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 dostępne w godzinach: PN-PT: 14.00-21.45 | SB-ND: 12.00-21.45
Wszystkie podane ceny są cenami brutto w złotych polskich (PLN)

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

NAPOJE MROŻONE

KAWA MROŻONA	17
Kawa/ mleko/ kostki lodu	
KAWA MROŻONA NA SŁODKO	22
Kawa/ mleko/ syrop (wanilia/ migdał/ słony karmel/ kokos)/ kostki lodu	
ESPRESSO TONIC	23
Espresso doppio/ tonic/ sok ze świeżego grejpfruta/ czarny bez	
HERBATA MROŻONA	20
Herbata/ pomarańcza/ cytryna/ cukier/ kostki lodu	
HERBATA MROŻONA OWOCOWO-MIĘTOWA	20
Herbata owocowa/ mięta/ truskawki	
HERBATA MROŻONA BOTANICAL	20
Herbata zielona/ hibiskus/ Agava/ ogórek/ mięta	

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	24
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 bżowy/ sok z cytryny/ woda gazowana/ pomarańcza/ kostki lodu	
TRUSKAWKOWO-MIĘTOWA 30/100 cl	14/ 35
Sok z cytryny/ syrop truskawkowy/ mięta/ woda gazowana	

PIWO

PIWO LANE:	
• STAROPRAMEN 30/ 50 cl	14/18
• SEZONOWE 30/ 50 cl	16-18/ 20-24
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/ Triple Sec/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ Coca-Cola	
LYNCHBURG LEMONADE	35
Jack Daniel's/ Triple Sec/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ woda gazowana	
MOJITO	34
Rum/ limonka/ mięta/ cukier trzcinowy	
WHISKY SOUR	32
Whisky/ białko/ cytryna/ cukier	

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

VIRGIN APEROL	21
Syrop pomarańczowy/ tonic/ pomarańcza/ woda gazowana	
VIRGIN MOJITO	21
Woda gazowana/ limonka/ mięta/ cukier trzcinowy	

Alkohol



Menu dostępne w godzinach: PN-PT: 14.00-21.45 | SB-ND: 12.00-21.45
Wszystkie podane ceny są cenami brutto w złotych polskich (PLN)

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

Hennessy 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
Jägameister	16
Kahlua	18
Malibu	15

Wino



Menu dostępne w godzinach: PN-PT: 14.00-21.45 | SB-ND: 12.00-21.45

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

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 TRENTINO 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 Salvalai 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

