

Menu

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

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



MENU
MOTTO

PRZYSTAWKI

- BURRATA**  36
Burrata/ purée z buraka/
prażona ciecierzycą/ orzechy nerkowca
- KREWETKI**  59
Krewetki argentyńskie/ piri-iri/
sos winno-maślany/ czosnek/ bagietka
- 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
- KREM Z DYNIA**  26
Krem z dyni/ cynamonowy
crème fraîche/ oliwa dyniowa/
pestki z dyni

DANIA GŁÓWNE

- KROKIETY DYNIOWE**   46
Purée dyniowe/ carpaccio z buraka/
sos chilli vinaigrette
- 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** 72
Filet z sandacza/ czarna soczewica/
konfitowane pomidorki koktajlowe/
sos kaparowy
- KACZKA** 64
Filet z kaczki/ purée z selera/
rokitnik/ sos demi-glace kawowy
- 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
- POLIK WOŁOWY** 68
Polik wołowy/ blanszowany szpinak/
glazurowana cebula/ purée ziemniaczane/
sos demi-glace
- TOMAHAWK WIEPRZOWY** **POLECAMY** 72
Schab wieprzowy z kością/ ziemniak
pieczony/ gzik/ sos chimichurri
- COMBER JAGNIĘCY** 86
Comber jagnięcy/ ziemniaki
konfitowane/ sos demi-glace porzeczkowy
- POLĘDWICA WOŁOWA** 136
Polędwica wołowa/ mix sałat/
purée ziemniaczane/ sos pieprzowy

DESERY

- MUS MANGO** 27
Czekolada mleczna/ karmel marakuja/
financier czekoladowy/ lody waniliowe
- LODY Z OWOCAMI** 27
Zapytaj obsługę o dostępne smaki

- SERNIK CHAŁWOWY** 27
Chałwa waniliowa/ biała czekolada/
konfitura z czarnej porzeczki

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 BEZALKOHOŁOWY – SZARŁOTKA	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 BEZALKOHOŁOWE:	
• 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 BEZALKOHOŁOWE

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 **23/105**
SPAIN/ Alicante DO

ALPATACO Chardonnay **28/130**
ARGENTINA/ Patagonia

A-MANO BIANCO PUGLIA, IGT **33/155**
ITALY/ A.MANO/ Castellaneta/ Puglia

RIESLING RESERVE PARTICULIERE JEAN GEILER **32/150**
FRANCE/ Alsace AOC

DIEMERSDAL Sauvignon Blanc **155**
RPA/ Durbanville

KIES, GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC **210**
ITALY/ RONEO/ Trentino

WINO DOMOWEJ SELEKCJI



TERRE FORTI Sangiovese **19/79**
ITALY/ Rubicone IGT Caviro Faenza
Emilia Romagna

TERRE FORTI Pinot Grigio **19/79**
ITALY/ Delle Venezie IGT Caviro Faenza
Emilia Romagna

TERRE FORTI Rose Sangiovese **19/79**
ITALY/ Rubicone IGT Caviro Faenza
Emilia Romagna

WINO CZERWONE



VERGEL Organic TINTO Monastrel/ Merlot / **23/105**
Alicante Bouschet
SPAIN/ Alicante DO

BARDOLINO CLASSICO Salvalai **28/130**
ITALY/ VENTO Quinzano

MONTES ERMOS RESERVA TINTO **28/130**
Touriga Nacional/ Touriga Franca/ Tinta Roriz
PORTUGAL/ Douro DOP

LE VERSANT Cabernet Sauvignon **28/130**
FRANCE/ Languedoc IGP

ROSSO TERRE SICILIANE DON MANNARONE **175**
ITALY/ Terre Siciliane

ALPATACO MALBEC SELECT **175**
ARGENTINA/ Patagonia

SZAMPAN & WINO MUSUJĄCE



Piper-Heidsieck 75 cl **425**
Pinot noir/ Pinot Meunier
FRANCE/ EPERNAY

Itynera PROSECCO Treviso Brut 75 cl **115**
ITALY/ VENETO/ DOC/ Glera

PROSECCO CA' BOLANI 20 cl **40**
ITALY/ FRIULY-VENEZIA/ GIULIA

CAVA BRUT Vinya Escude 75 cl **115**
Parellada/ Macabeou/ Xarel-lo
SPAIN/ Penedes DO