



Restauracja MOFFO

menu

Przystawki

Starters

Łosoś Gravlax, sałatka ziemniaczana z wędzonym węgorzem, jabłko, chrzan i kwaśna śmietana. 🐟 🍷 🥔 SO₂

Salmon Gravlax, smoked eel potato salad, apple, horseradish and crème fraîche.

52 zł

Tatar z bawety wołowej, grzybowy winegret, lubczyk, jajko przepiórcze. 🍷 🥔 SO₂ 🐔

Tartare of bavette steak, mushroom vinaigrette, lovage, quail egg.

49 zł

Parfait z foie gras, chutney z gruszek i pomidorów, opiekany brioche. 🍷 🍌 🍷 SO₂ 🍷

Parfait of foie gras, pear and tomato chutney, toasted brioche.

44 zł

Smażone krewetki 7 szt., chilli, imbir, kolendra, melon

Cantaloupe, soczewica. 🍷 🍌 🍷 🍷 SO₂

Sautéed prawns, chilli, ginger, coriander, Cantaloupe melon, lentils.

56 zł

Młode liście sałaty rzymskiej, sos Cezar, parmezan, grzanki. 🐟 🍌 🍷 🍷 🍷

Baby gem leafs, Cezar sauce, parmesan, croutons.

34 zł

Liście cykorii, ser roquefort, owoce sezonowe, musztarda

Pommery, granola. 🍌 🍷 🍌 🍷 🍷 SO₂ 🍷 🍷 🍷

Endive leafs, roquefort cheese, seasonal fruits, Pommery mustard, granola.

47 zł

Dodatki do sałat i nie tylko:

Top up your salad or whatever you wish to with:

Grillowana pierś z kurczaka zagrodowego 120g.

Grilled free range chicken breast 120g.

22zł

Awokado Hass ½ szt. 🍌

Avocado Hass ½ pcs.

15 zł

Krewetki sauté 5 szt. 🍷 🍌 🍷

Sautéed prawns 5 pcs.

32 zł















Pieczone chorizo 120g.

Roasted chorizo 120g.

24 zł





Zupy

Soups

Consommé z kaczki, makaron soba, pak choi, sezam.     	
Duck consommé, soba noodle, pak choi, sesame.	32 zł
Szalotkowa z cydrem, słomka ptysiowa z serem.     	
Shallot soup with cider, gougères with cheese.	28 zł
Krem z gruszki i pasternaku z curry, jajko poché.    	
Curry velouté with pear and parsnip, poched egg.	26 zł

Dania główne

Main course

Filet z miecznika, cassoulet, soliród, salsa verde.      	
Swordfish fillet, cassoulet, samphire, salsa verde.	85 zł
Pieczona pierś kaczki Magret, purée z marchewki, ziemniaki z anyżem, sos z czerwonego wina.   	
Roasted breast of duck Magret, carrot purée, anise potato, red wine sauce.	91 zł
Risotto szafranowe, szpik w panierce, gruszka w winie, parmezan.    	
Saffron risotto, crispy bone marrow, pear, parmesan.	52 zł
Makaron pappardelle z czarną truflą, masłem i parmezanem.    	
Pappardelle with black truffle, butter and parmesan.	54 zł

 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

Informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.
All information about allergens in our dishes you can get from our service.

 – danie wegetariańskie
vegetarian

Moffo Grill

Antrykot z jałówki, sezonowany na mokro 28 dni. 250g. SO₂ ♻️ 🍴 🍷
Heifer rib eye, wet aged for 28 days. 250g. **109 zł**

Rostbef z jałówki, sezonowany na mokro 28 dni. 280g. SO₂ ♻️ 🍴 🍷
Heifer sirloin, wet aged for 28 days. 280g. **89 zł**

Polędwica wołowa, sezonowana na mokro 28 dni. 220g. SO₂ ♻️ 🍴 🍷
Beef tenderloin, wet aged for 28 days. 220g. **149 zł**

Stek z bawety wołowej marynowany w tymianku i rozmarynie. 240g.
Rosemary and thyme marinated bavette steak. 240g. SO₂ ♻️ 🍴 🍷 **64 zł**

Grillowany stek z bakłażana, kus-kus, labneh, Za'atar, orzechy pini.
Grilled aubergine steak, cous-cous, labneh, Za'atar, pine nuts. 🍴 🍷 🌿 🥛 🍷 🍴 **52 zł**

Steki wołowe serwowane z sosem Bearnaise i z czerwonego wina.

All beef steaks served with Bearnaise and red wine sauce. SO₂ ♻️ 🍴 🍷

Dodatki do wyboru

Side dishes

Zapiekany kalafior. 🌿 🍴 🍷 🍴 🍷 🍴
Cauliflower gratin. **16 zł**

Frytki ręcznie krojone. 🌿
Hand cut fries. **16 zł**

Szpinak sauté. 🌿 🍴
Spinach sauté. **16 zł**

Pieczone warzywa korzeniowe. 🌿 🍴
Roasted root vegetables. **16 zł**

Mix sałat. 🌿 🍴 SO₂
Mix salad. **16 zł**

Menu barowe

Bar menu

Fish & Chips z dorsza, purée z groszku i mięty, sos tatarski

z wasabi, frytki.      

Cod fish & chips, pea and mint puree,
wasabi tartare sauce, fries.

62 zł

Awokado Club sandwich - razowy chleb tostowy, liście sałaty

rzymskiej, pomidor, awokado, ser feta, sos aioli, frytki.     

Avocado Club sandwich - wholemeal toasted bread, baby gem
leaves, tomato, avocado, feta cheese, aioli sauce, fries.

44 zł

Pastrami Club sandwich - razowy chleb tostowy, kimchi,

bekon, domowe pastrami, sos Reuben Jalapeno, frytki.      

Pastrami Club sandwich - wholemeal toasted bread, kimchi, bacon,
homemade pastrami, Reuben Jalapeno sauce, fries.

52zł

Burger wołowy, maślany brioche, konfitura z czerwonej cebuli,

bekon, ser cheddar, sałata, piklowany ogórek, frytki.      

Beef burger, buttery brioche, red onion marmalade, bacon,
cheddar cheese, salad leaves, pickled cucumber, fries.

59 zł

Desery

Deserts

Fondant z ciemnej czekolady, mus kasztanowy, ocet balsamiczny.

Dark chocolate fondant, chestnuts mousse, balsamic vinegar.

28 zł

Pudding daktylowy, toffi, krem waniliowy, gruszka.

Sticky toffee pudding, vanilla cream, pear.

26 zł


Sernik z mascarpone i białej czekolady, owoce leśne,

trawa cytrynowa.    

Mascarpone and white chocolate cheesecake, forest fruits, lemongrass.

28 zł

 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

Informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.
All information about allergens in our dishes you can get from our service.

 – danie wegetariańskie
vegetarian

NAPOJE

DRINKS

Napoje zimne

Gold drinks



Kropla Beskidu gazowana / niegazowana 330 ml / 750 ml Kropla Beskidu sparkling / still water	9 zł / 14 zł
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Kinley 250 ml	10 zł
Tonic Thomas Henry 200 ml	19 zł
Cappy soki: pomarańcza / jabłko 250 ml Cappy juices: orange / apple	10 zł
Soki świeżo wyciskane: pomarańcza / grejpfrut / mix 300 ml Freshly squeezed juices: orange / grapefruit / mix	21 zł
Red Bull / Red Bull bez cukru 250 ml Red Bull / Red Bull sugar free	19 zł

Domowe napoje

Homemade drinks

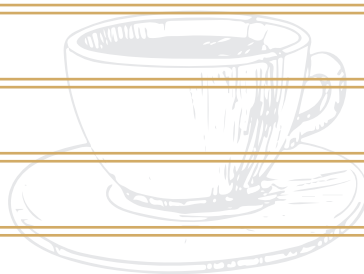
Rozgrzewająca herbata: cytrynowa brzoskwinia Warming tea: cinnamon peach	21 zł
Rozgrzewająca herbata: malinowy chai Warming tea: raspberry chai	21 zł
Gorąca czekolada klasyczna Hot chocolate classic	19 zł
Gorąca czekolada o smaku bananowym Hot chocolate with banana flavour	22 zł
Gorąca czekolada o smaku pomarańczowym Hot chocolate with orange flavour	22 zł
Lemoniada 300 ml / 750 ml Lemonade	19 zł / 38 zł
Zapytaj obsługę o dostępne smaki Ask service for available flavours	
Mrożona herbata 300 ml / 750 ml Ice Tea	19 zł / 38 zł

Napoje ciepłe

Hot drinks



Espresso	12 zł
Double espresso	14 zł
Cappuccino 200 ml	14 zł
Cappuccino 300 ml	16 zł
Latte macchiato	18 zł
Flat white	16 zł
Americano 200 ml	13 zł
Americano 300 ml	15 zł



Herbaty liściaste Dilmah Silver Jubilee Gourmet, cejłońska z jednego regionu

Dilmah Silver Jubilee Gourmet single region Ceylon leaf tea

18 zł

- **Pure Darjeeling Single Region Tea**
Lekko kwiatowa z wyraźną nutą winogron muscat
Slightly floral with a distinct note of muscatel grapes
- **Earl Grey Dilmah Silver Jubilee**
Cytrusowa, zrównoważona między jaśminem a pomarańczą
Citrus, balanced between jasmine and orange
- **Ceylon Full Leaf Green Tea**
Łagodna, owocowa, cytrusowa, z wyczuwalną rzeźkością
Mild, fruity, citrusy, with a noticeable freshness
- **Natural Infusion of Blueberry Tea**
Napar owocowo-ziołowy, delikatnie kwaskowaty, z nutami jagód,
pomarańczy, ziół i przypraw, o rubinowym odcieniu
A fruity-herbal infusion, slightly acidic, with notes of berries,
oranges, herbs and spices, with a ruby-coloured hue
- **Natural Jasmine Green tea**
Delikatna herbata z bladobursztynowym naparem i urzekającym
aromatem
Delicate tea with a pale amber infusion and a captivating aroma

WINA

WINES

Wina białe

White wines

Riesling Me Pfalz

Niemcy, Pfalz / Riesling

150 ml / 750 ml

24 zł / 120 zł

Cytrusowo-kwiatowy nos, przyjemne mineralne wypełnienie z dobrze zaznaczoną kwasowością na finiszu.

Citrus and floral nose, a pleasant mineral filling with well marked acidity on the finish.

Ozzi Chardonnay

Australia / Chardonnay

150 ml / 750 ml

26 zł / 130 zł

W smaku zrównoważone między słodyczą a orzeźwiającą kwasowością.

The taste is balanced between sweetness and refreshing acidity.

Vistamar Brisa Sauvignon Blanc

Chile / Sauvignon Blanc

150 ml / 750 ml

29 zł / 145 zł

Świeże i owocowe wino z dobrze wyważoną kwasowością i bardzo orzeźwiającym finiszem.

Fresh and fruity wine with well-balanced acidity and a very refreshing finish.

Waipara Hills Sauvignon Blanc

Nowa Zelandia, Marlborough / Sauvignon Blanc

750 ml

220 zł

Cytrusowy aromat, ziołowe nuty zwieńczone mineralnym zakończeniem.

Lime and herbs notes are tempered by crisp mineral acidity on the palate.

Nocturne Pinot Grigio

Mołdawia, Stefan Voda, Purcari / Pinot Grigio

150 ml / 750 ml

36 zł / 180 zł

Delikatny bukiet, w którym dominują aromaty białych owoców z nutą białych kwiatów w tle.

A delicate bouquet, dominated by aromas of white fruits with a hint of white flowers in the background.

Bouchard Aine & Fils Chablis

750 ml

Francja, Burgundia, Chablis / Chardonnay

340 zł

W ustach świeże, owocowe, o przyjemnej kwasowości i delikatnie waniliowym finiszu. Klasyczne Chardonnay z ojczyzny tego szczepu.

In the mouth fresh, fruity, with a pleasant acidity and delicate vanilla finish.

Classical Chardonnay from the country of the strain's origin.

Carmel Private Collection Chardonnay

750 ml

Izrael, Judean Hills / Chardonnay

270 zł

Wino kosherne, które charakteryzuje się żywymi aromatami czerwonego jabłka, melona i słodkich cytrusów.

Kosher wine that features vibrant aromas of red apple, melon and sweet citrus.

Domane Wachau Terrassen Federspiel Grüner Veltliner

750 ml

Austria, Wachau / Grüner Veltliner

240 zł

Wino wykazuje bardzo typowy i konsekwentny styl Grüner Veltliner, z dużą ilością owoców i wyraźnym charakterze mineralnym.

The wine is a very typical Grüner Veltliner style, with plenty of fruit and distinct mineral character.

Wino różowe

Rose wine

Finca Museum Vinea Tempranillo Rosado

150 ml / 750 ml

Hiszpania, Castilla y Leon, Cigales / Tempranillo

34 zł / 170 zł

W nosie intensywne i owocowe, przywodzi na myśl owoce liczi i białe kwiaty.

Intense and fruity on the nose, with dominant aromas of lychee and white flowers.

Wina czerwone

Red wines

Ozzi Merlot

150 ml / 750 ml

Australia / Merlot

26 zł / 130 zł

W smaku delikatne, taniczne z posmakiem owocowej marmolady.

The taste is delicate, tannic with a hint of fruity marmalade.

Bouchard Aine & Fils Heritage Pinot Noir

150 ml / 750 ml

Francja, Burgundia / Pinot Noir

31 zł / 155 zł

**W smaku świeże, harmonijne i zrównoważone,
z dużą ilością owoców.**

The taste is fresh, harmonious and balanced, with lots of fruit.

Pepe Nero Primitivo

150 ml / 750 ml

Włochy, Apulia, Salento / Primitivo

37 zł / 185 zł

**W smaku czekolada, wanilia, konfitura śliwkowa
oraz korzenne przyprawy.**

The taste of chocolate, vanilla, plum jam and spices.

Vida Organica Malbec

750 ml

Argentyna, Mendoza / Malbec

150 zł

**Wino wytrawne o intensywnych aromatach owoców
czarnej porzeczki, śliwy, borówki oraz wiśni.**

Dry dark with notes of black currant, plum, blueberry and cherry.

Robert Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon

750 ml

USA, Kalifornia / Cabernet Sauvignon, Syrah, Barbera

230 zł

W smaku wyraźnie jeżynowy, wiśniowy i tytoniowy.**Doskonale zrównoważone.**

Expressive taste of blackberry, cherry and tobacco flavor. Perfectly balanced.

Nocturne Rara Neagra

150 ml / 750 ml

Mołdawia, Stefan Voda, Purcari / Rara Neagra

41 zł / 205 zł

**W bukacie dominują aromaty czerwonych owoców
wzbogacone nutami przypraw korzennych.**

The bouquet is dominated by aromas of red fruits enriched by notes of spices.

Ruffino Ducale Riserva Chianti Classico DOCG

750 ml

Włochy, Toskania / 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon & Merlot

360 zł

**Charakterystyczny toskański bukiet oferuje nuty fiołka,
wiśni i śliwki. Dobrze zdefiniowana struktura i owocowe
ciało zaakcentowane nutami czekolady i cynamonu.**

The characteristic Tuscan bouquet with hints of violet, cherry and plum.

Well-defined structure and a fruity body with touch of chocolate and cinnamon.

Coto de Imaz Reserva

750 ml

Hiszpania, Rioja / Tempranillo

270 zł

**Bogate w aromaty dojrzałych, czerwonych owoców z nutą
wanilii, a także mlecznej czekolady, ziaren kawy i kakao.**

Rich in aromas of ripe, red fruit with a hint of vanilla, as well as milk chocolate, coffee beans and cocoa.

Wina musujące

Sparkling wines



Insight Casa Pecunia Prosecco Spumante DOC 100 ml / 750 ml
Włochy, Veneto, Prosecco / 85% Glera, 15% kupaż 24 zł / 180 zł

W smaku przyjemnie świeże, z aromatami owoców.

The taste is pleasantly fresh, with fruity aromas.

Pere Ventura Cava Primer Reserva Brut 750 ml
Hiszpania, Katalonia, Cava / Xarel-lo, Macabeo, Parellada 190 zł

W smaku bardzo wytrawne, eleganckie, zrównoważone i świeże.

On the palate: a sensation of balance, elegance, and freshness.

Jeio Bisol Prosecco Superiore Valdobbiadene Brut DOCG 750 ml
Włochy, Veneto / Glera, Verdiso, Pinot Bianco, Chardonnay 245 zł

Jeio Brut ożywia podniebienie, daje wrażenie chrupkości, kwasowości i świeżości.

Jeio Brut is refreshing on the palate, gives the impression of crispness, acidity and freshness.

Szampany

Champagnes



G.H. Mumm Cordon Rouge Brut 750 ml
Francja, Szampania / Chardonnay, PinoT Noir, Pinot Meunier 390 zł

W smaku świeże owoce i karmel, które przekształcają się w długie, przyjemne zakończenie.

The taste is fresh fruits and caramel flavors that transform into a long pleasant finish.

Jacquart Mosaïque Brut Champagne 750 ml
Francja, Szampania / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 430 zł

Orzeźwiający, aromatycznie pachnący gruszką oraz świeżym chrupiącym pieczywem, zaś w smaku rześki, zrównoważony, o długim zakończeniu.

Fruit aromas of crushed pear and fresh bread crust unfurl on first pour. It is refreshing, balanced, with a long-lasting finish.

Wino deserowe & porto

Dessert wines & port

Vistamar Brisa

Chile, Limari Valley / Moscato

150 ml / 750 ml

29 zł / 145 zł

Delikatnie kwasowe, zrównoważone i otulające słodyczą.

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

Port Croft Fine Ruby

Portugalia, Porto / Tinta Barroca, Tinta Roriz,

Tourgia Franca, Touriga Nacional

50 ml / 750 ml

19 zł / 285 zł

Mocne, energiczne o świeżych owocowych nutach i długim przyjemnym finiszu.

Strong, energetic, with fresh fruity notes and long pleasant finish.

Wina bezalkoholowe

Non-alcoholic wine

Pierre Chavin, Le Petit Etoile organic

Francja, Chardonnay

150 ml / 750 ml

26 zł / 130 zł

W smaku owocowe, tanniczne, lekko pikantne i pieprzne.

The taste is fruity, tannic, slightly spicy and peppery.

Pierre Chavin, Le Petit Etoile organic

Francja, Cabernet Sauvignon

150 ml / 750 ml

26 zł / 130 zł

W smaku świeże z przyjemnym akcentem kwasowości i bardzo długim finiszem.

The taste is fresh with a pleasant accent of acidity and very long finish.

Pierre Chavin, Le Petit Etoile

Francja, Sparkling Organic Chardonnay

100 ml / 750 ml

26 zł / 195 zł

W smaku cytrusowe i świeże.

The taste is citrusy and fresh.

Grzane wina

Mulled wines

250 ml

Grzane czerwone wino, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy

Mulled red wine, spices, orange slice

23 zł

Grzane białe wino, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy

Mulled white wine, spices, orange slice

23 zł

Grzane piwa

Mulled beers

500 ml

Grzane piwo o smaku brzoskwini i piernika

Mulled beer with peach and gingerbread flavours

22 zł

Grzane piwo o smaku wiśniowy chai

Mulled beer with cherry and chai flavours

22 zł

Grzany cydr

Mulled cider

250 ml

Grzany cydr, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy

Mulled cider, spices, orange slice

25 zł

Grzańce bezalkoholowe

Non-alcoholic mulled

250 ml / 500 ml

Grzane czerwone wino 0%, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy

Mulled red wine 0%, spices, orange slice

29 zł

Grzane białe wino 0%, przyprawy korzenne, plaster pomarańczy

Mulled white wine 0%, spices, orange slice

29 zł

Grzane piwo Okocim 0% o smaku brzoskwini i piernika

Mulled beer Okocim 0% with peach and gingerbread flavours

19 zł

Grzane piwo Okocim 0% o smaku wiśniowy chai

Mulled beer Okocim 0% with cherry and chai flavours

19 zł

PIWA

BEER

Piwo z nalewaka

Draft beer

300 ml / 500 ml

Okocim Pszeniczne

Okocim Wheat beer

19 zł / 21 zł

Okocim Jasne Okocimskie

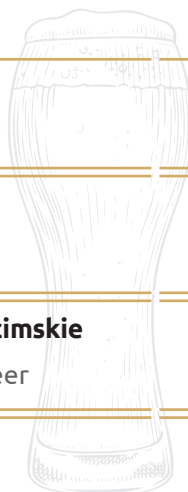
Okocim Lager beer

17 zł / 19 zł

Domowy radler smakowy Okocim Jasne Okocimskie

Homemade flavoured radler Okocim Lager beer

21 zł / 23 zł



Piwa butelkowe

Bottled beers

500 ml

Okocim Jasne Okocimskie

Okocim Lager beer

17 zł

Browar Zamkowy Cieszyn Pszeniczne

Browar Zamkowy Cieszyn Wheat beer

23 zł

Browar Zamkowy Cieszyn Lager

Browar Zamkowy Cieszyn Lager beer

22 zł

Browar Zamkowy Cieszyn Porter

Browar Zamkowy Cieszyn Porter beer

27 zł

Browar Zamkowy Cieszyn Double IPA

Browar Zamkowy Cieszyn Double IPA beer

26 zł



Piwa bezalkoholowe

Non-alcoholic beer

500 ml

Okocim Jasne 0%

Okocim Lager beer 0%

16 zł

Amber IPA niskoalkoholowe

Amber IPA low alcohol

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

