RESTAURACJA MOKOLOVE

UL. RÓŻANA 14
02-548 WARSZAWA

TEL. +48 530 446 677
EMAIL: RESTAURACJA@MOKOLOVE.PL

WWW. MOKOLOVE.PL

mokolove

LOKALNE MIEJSCE SPOTKAŃ

Tu dzień płynie trochę wolniej.

Nie trzeba planu ani okazji.

Między jednym spotkaniem
a drugim, po spacerze, po pracy - wpadasz, siadasz
i zostajesz...

To miejsce jest po to, żeby spotkać się, zjeść coś dobrego
i zostać chwilę dłużej.

Bez pośpiechu - po prostu tak, jak lubisz.

RÓŻANA 14, 02-548 WARSZAWA
RESTAURACJA MOKOLOVE
+ 48 530 446 677

MOKOLOVE.PL

Ceny zawierają VAT

Do rachunku doliczany jest serwis 10%

Przystawki

Na dobry początek.
Potem będzie tylko smaczniej.

Macallan 12 YO
aksamitny, z nutą miodu
i dębu elegancko dopełnia
smak wołowiny

Carpaccio wołowe — 69 pln

Cienko krojone plastry polędwicy wołowej z emulsją z czarnego czosnku, rukolą, serem emilgrana i piklowanymi kurkami z Hajnówki

Tatar wołowy — 59 pln

grubo siekana wołowina z piklowaną czerwoną cebulą, grzybkami shimeji, majonezem truflowym, chipsami z focaccii i pieczonym szpikiem wołowym z ziołami

Riesling
wytrawna, czysta świeżość
równoważy słoność
i chrupkość fety

Chrupiąca feta — 42 pln

Grecka feta panierowana w sezamie i czarnuszce z korzenną marmoladą z pomidorów, oliwą tymiankową i musztardowcem

Krewetki w emulsji — 59 pln

8 krewetek w maślanej emulsji z białego wina z czosnkiem, natką pietruszki podane z grillowaną focaccią

Karmelizowane buraki — 36 pln

Plastry pieczonego buraka marynowanego w melasie z mandarynkami, pesto ziołowym, prażonym słonecznikiem i szpinakiem baby

Prosecco
lekkie, rześkie, z cytrusową
świeżością podkreśla
delikatność łososia

Łosoś mowi — 55 pln

Grubo krojony tatar z łososia mowi z sosem sezamowym, dymką, piklowaną cebulką, pianą z ouzo i prażynką ryżową

Wino

Jedna lampka czy butelka?
Nie oceniamy. Dobieramy do chwili.

125 ml / 0,75l

Czerwone

Merlot (Francja)	38 / 190 pln
Primitivo (włochy)	35 / 175 pln
Malbec (Argentyna)	42 / 210 pln

Białe

Solaris (Polska)	45 / 240 pln
Chardonay (Francja)	34 / 170 pln
Sauvignon blanc (Nowa Zelandia)	38 / 190 pln
Riesling (Niemcy)	38 / 190 pln

Alkohole mocne

Dla tych, którzy lubią kiedy smak ma charakter

40 ml

Rum

Don papa	30 pln
Havana 7yo	25 pln
Eminente reserva	35 pln

Whisky

Wild turkey 81	25 pln
Macallan 12yo	55 pln
Macallan 15yo	80 pln

Tequila

Patron silver	28 pln
Patron reposado	32 pln

Gin

Milhills	27 pln
Beefeater	25 pln
Roku	39 pln

Wódka

Chopin potato	30/450 pln
Chopin Wheat	30/450 pln
Chopin Rye	24/360 pln
Amundsen	15/200 pln
Belvedere	25/420 pln

Koktajle

Mieszamy smaki. Ty wybierasz nastrój



39 pln

APEROL FASHIONED
APEROL, BOURBON, SYROP KLONOWY, ANGOSTURA

PENICYLINA
WHISKY, SYROP IMNIROWO-MIODOWY

BERRY BERRY ME
PROSECCO, SYROP CUKROWY, JAGODA, ROZMARYN

BRAMBLE
GIN, LIKIER JEŻYNOWY, CYTRYNA, SYROP CUKROWY

COSMOPOLITAN
WÓDKA, LIKIER POMARAŃCZOWY,
CYTRYNA, SYROP CUKROWY, MARMOLADA ŻURAWINOWA

BLOODY MARY
wódka, sok pomidorowy, worcestershire, tabasco, cytryna

EUPHORIA
BAILEYS, AMARETTO, KAHLUA

EST. 1824
THE MACALLAN *Moments*

MANHATTAN BY MACALLAN
THE MACALLAN 12 YO, sweet Wermut,
angostura bitters



59 pln

MACALLAN SIDECAR
THE MACALLAN 12 YO, Cointreau,
świeża limonka



59 pln

Sałatki

Dużo świeżości, dużo smaku.
Lekko tylko z nazwy.

Cezar z ognia — 55/59 pln

Grillowana sałata rzymska z sosem cezar, suszonymi pomidorkami cherry, chipsami z prosciutto, kurczakiem lub krewetkami z grilla i chipsami z focaccii

Sałatka z halloumi — 49 pln

Sałatka z rukoli i szpinaku z pesto ziołowym, suszonymi pomidorkami cherry, marynowaną gruszką, grillowanym halloumi i prażonym słonecznikiem

Rozgrzej się

Na rozgrzewkę mamy kilka dobrych odpowiedzi

Herbata zimowa	25	pln
Napar pomarańczowo-imbirowy	25	pln
Grog	30	pln
Wino grzane białe/czerwone	30	pln
Irish coffee	35	pln

Zupy

Coś ciepłego,
zanim przejdziemy do konkretów.

Rosół królewski — 32 pln
rosół z 3 rodzajów mięs z ręcznie robionym makaronem, szarpaną wołowiną i oliwą szczypiorkową

Flaki wołowe — 35 pln
Wolno gotowane flaki wołowe na ostro
z majerankiem, imbirem i szarpanym mięsem

Zupa dnia — 25 pln
lunchowa lub/oraz Krem sezonowy

MOKOLOVE SPECIAL

Pyzy z kaczką
62 pln

Domowe pyzy z szarpaną kaczką confit z sosem gorgonzola piccante, chipsami z szynki prosciutto, prażonymi pistacjami i sałatką z mikroziół

Piwa

Dobrze schłodzone. Reszta może poczekać.

BECZKOWE

Peroni Nastro Azzurro (5%) 0,25L/0,4L	15/20 pln

BUTELKOWE

Książęce Złote Pszeniczne (4,9%) 0,5L	20 pln
Książęce Cherry Ale (4,5%) 0,5L	20 pln
Książęce IPA (5,4%) 0,5L	20 pln
Książęce Porter (8%) 0,5L	22 pln
Kampinoskie Jasne (5,2%) 0,5L	22 pln

BEZALKOHOLOWE

Peroni Nastro Azzurro (0,0%) 0,33L	19 pln
Książęce Złote Pszeniczne (0,0%) 0,5L	20 pln
Książęce IPA (0,0%) 0,5L	20 pln

Napoje

Na pragnienie, na chwilę oddechu,
na dobry łyk.

Coca-cola / Coca-cola zero 0,25L — 12 pln

Kinley tonic / Fanta/ Sprite 0,25L — 12 pln

Fever Tree Tonic 0,25L — 15 pln
sparkling pink grapefruit;
rhubarb and raspberry; ligt tonic water

Kropla beskidu niegaz./gaz. 0,3L/0,7L — 10/20 pln

Woda niegaz./gaz. z miętą i świeżymi owocami karafka 1L — 15 pln

Sok cappy 0,25L/ — 12 pln
pomarańcza; jabłko

Sok świeżo wyciskany 0,2L — 25 pln
pomarańcza; grejpfrut; mix

LEMONIADY DOMOWE

cytryna-mięta

pomarańcz-imbir

jabłko-cynamon

0,35l 25 /50 1l pln

Dania Główne

A teraz konkrety.
Takie dla których warto było zgłodnieć

Malbec
głęboki, z nutami ciemnych owoców i przypraw – idealny do soczystej wołowiny

Filet mignon — 139 pln

Stek z polędwicy wołowej z jałówki z kremowym puree ziemniaczanym, smażonymi grzybkami shitake, enoki i shimeij z sosem wafu shoyu z palonym masłem

Stek rzeźnika — 89 pln

Szef kuchni poleca !

Wołowy stek rzeźnicki z domowymi frytkami z parmezanem, aioli truflowym, palonymi papryczkami padrone z dressingiem cytrynowym

Solaris
aromatyczny, Świeży, owocowy – dobrze podkreśla maślany charakter łososia

Łosoś z patelni — 85 pln

Łosoś z patelni z czarną soczewicą z ziołami, maślanym groszkiem, dzikim brokułem, rzodkiewką i sosem szczypiorkowym na maślance

Schab z kością — 69 pln

Tradycyjny schab z kością, marynowany w cebulii z kremowym puree ziemniaczanym z dymką i jesienną kapustą zasmażaną z suszoną śliwką i tymiankiem

Linguine z polędwicą wołową — 85 pln

Makaron linguine w kremowym sosie na bazie sosu demi glace ze smardzami, szczypiorkiem, parmezanem i grillowaną polędwicą wołową

Kurczak Supreme — 69 pln

Pierś kurczaka kukurydzianego z kaszotto buraczanym z kaszy perłowej, grillowanym dzikim brokułem, piklowanym burakiem i chrupiącym jarmużem

Desery

Wino Deserowe
– nasz wybór !

Szlachetny Zbiór
aksamitne, słodkie, pełne dojrzałych owoców – Winnica Tournau – idealne do słodkiego finału !

Na koniec coś ,
czego wcale nie trzeba sobie odmawiać.

Marchewkowe Love — 35 pln

Wilgotne korzenne ciasto marchewkowe na ciepło z lodami kawowymi i kruszonką czekolafową

Mascarpone & Pistacja — 32 pln

Chrupki z ciasta filo przekładane ubitym mascarpone ze świeżą markają, mandarynkami w syropie ze słodkiego wina deserowego i prażonnymi pistacjami

Kawa czy Herbata?

Na chwilę dla siebie. Albo na rozmowę,
której nie chce się kończyć.

Espresso / Espresso doppio	10/14 pln
Espresso machiatto	12 pln
Americano	14 pln
Flat white	16 pln
Latte	16 pln
Herbaty Richmont	19 pln

- KLASYCZNA: Earl grey
- ZIELONA: gunpowder
- OWOCOWA: maxican dream, peach lemon star,

Dla Małych Gości

Dla małych gości
z wielkim apetytem

ZUPA

ROSÓŁ KRÓLEWSKI — 25 pln

rosół z 3 rodzajów mięs z makaronem jajecznym

POMIDOROWA — 25 pln

kremowa zupa na domowym bulionie z pomidorami, makaronem jajecznym i i śmietanką

DANIA GŁÓWNE

CHICKEN STRIPS — 36 pln

soczyste kawałki kurczaka w chrupiącej panierce, frytki, mizeria na słodko

MAKARON POMODORO — 32 pln

makaron bucattini w delikatnym sosie z pomidorów san marzano z serem emilgrana i świeżą bazylią