



RESTAURACJA MOKOLOVE

UL. RÓŻANA 14
02-548 WARSZAWA

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

WWW. MOKOLOVE.PL

MENU

RESTAURACJA MOKOLOVE

TO MIEJSCE...

GDZIE SMAK
STAJE SIĘ DOŚWIADCZENIEM,
A KUCHNIA
SZTUKĄ CELEBRACJI CHWIL.

Nasze Menu tworzymy w oparciu
o starannie wyselekcjonowane, sezonowe składniki
od lokalnych dostawców,
dbając o ich jakość, pochodzenie i świeżość,

Nasze danie powstaje z dbałością o detal,
elegancją podania i głębią smaku.

Łączymy rzemieślnicze techniki
z nowoczesnym podejściem do gastronomii,
aby wydobyć z produktu to, co najlepsze.

Zapraszamy do świata kulinarnej przyjemności
- spokojnej, wyrafinowanej
i zapadającej w pamięć!

PRZYSTAWKI

SZEF KUCHNI
POLECA!

AUTORSKA KASZANKA Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM

49 PLN

Aromatyczna kaszanka z ziemniaczanym krokietem podana z karmelizowanym jabłkiem, piklowaną wiśnią, majonezem truflowym oraz lekkim, miętowym creme fraiche


KREWETKI NA BIAŁYM WINIE

79 PLN


Krewetki królewskie (7 szt.)
w aksamitnej emulsji winno-maślanej z czosnkiem, chilli
natką pietruszki, chipsem z salami piccante i grillowana focaccia

TATAR WOŁOWY

69 PLN

 CHOPIN POTATO VODKA
Doskonale podbija smak tataru
i przyjemnie odświeża podniebienie

Siekana polędwica wołowa z gorczycą,
majonezem truflowym i kruszonką ze szpiku wołowego,
podawany z piklowaną szalotką, konfitowanym żółtkiem
i chrupiącym chipsem chlebowym

 LEHNERT-VEIT WINE
Pinot Noir/ Merlot
lekkie, eleganckie dopełnienie
i świeży finisz

TATAKI Z TUŃCZYKA

75 PLN

Delikatnie opiekany tuńczyk w stylu tataki,
podany z sosem ponzu, szczypiorkiem i nutą chilli
oraz marynowanym ogórkiem, prażonymi nerkowcami
i płatkami suszonego tuńczyka Bonito

BOCZNIKI W PANKO Z LABNEHEM LIMONKOWYM

39 PLN

Boczniaki w chrupiącej panierce Panko,
podane z aksamitnym labnehem z nutą limonki oraz crispy chilli
z miodem i kolendrą

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

SMOKED NEGRONI 39 PLN
GIN MILLHILL'S, CASTELGRAVE ROSSO, CAMPARI

BASIL DAIQUIRI 39 PLN
RUM REPUBLICA, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY,
ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ

CUCUMBER COLLINS 39 PLN
GIN MILLHILL'S, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY, ŚWIEŻY OGÓREK

PORNSTAR MARTINI 39 PLN
FINLANDIA WANILIOWA, OWOC MARAKUJA, PASSOA, SWEET, P
UREE MARAKUJA, PROSECCO

FIG WHISKY SOUR 35 PLN
WHISKY, BIAŁKO JAJ KA, SYROP FIGOWY, SOK Z CYRRYNY, ANGOSTURA

TROPICAL SMOKE 39 PLN
TEQUILA, TRIPLE SEC, SOK Z LIMONKI, MANGO, SYROP MIÓD-CHILII

AMBER FOREST 35 PLN
WHISKY, UMAMI, SYROP MIODOWO-ROZMARYNOWY

FRENCH 75 35 PLN
GIN MILLHILL'S, SOK Z CYTRYNY, PROSECCO

WHITE BLOSSOM 39 PLN
GIN MILLHILL'S, SYROP MIODOWY, SOK Z LIMONKI,
NAPAR Z BIAŁEJ HERBATY, PROSECCO

ESPRESSO COCONUT MARTINI 39 PLN
WÓDKA FINLANDIA, KAHLUA, ESPRESSO, LIKIER KOKOSOWY CHOPIN

LONG ISLAND ICE TEA 42 PLN
WÓDKA FINLANDIA, TEQUILA SILVER, GIN MILLHILL'S,
RUM REPUBLICA BLANCO, TRIPLE SEC, SOK Z LIMONKI, COCA-COLA



LIQUER LIMONCELLO

Domowej roboty włoski,
klasyczny likier
z naparu ze świeżych skórek z cytryny

 20 PLN /40 ML



SPRITZERY

39 PLN / 99 PLN



APEROL SPRITZ

APEROL, FRIZZANTE, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA

HUGO SPRITZ

ETIUDA CZARNY BEZ, FRIZZANTE, LIMONKA, ŚWIEŻA MIĘTA

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO, FRIZZANTE, LIMONKA, WODA GAZOWANA

Najbardziej uwielbiany szampan
na świecie od 1743 roku

MOËT&CHANDON ICE IMPERIAL

 MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
99 PLN / 495 PLN

MOCKTAILE

30 PLN / 85 PLN

APEROL SPRITZ VIRGIN

MOJITO VIRGIN

HUGO VIRGIN



ZUPY

ŻUREK NA ZAKWASIIIE

45 PLN

Gęsty, kremowy żur na zakwasie żytnim z jajkiem mollet
puree ziemniaczanym z okrasą z boczku,
parzoną białą kiełbasą i szczypiorkiem

CEBULOWA NA BIAŁYM WINIE

39 PLN

Klasyczna, francuska zupa cebulowa na białym winie,
zapekana z grzanką z foccaci, serem taleggio,
tymiankiem i solą Maldon

ROSÓŁ KRÓLEWSKI

38 PLN

Wolno gotowany rosół
z kaczki, kurczaka zagrodowego i wołowiny, podawany
z ręcznie robionym makaronem jajecznym, szarpaną wołowiną,
marchewką i świeżym lubczykiem

SALATY

CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM / KREWETKAMI

55/65 PLN

Sałata rzymska z sosem Cezar, pomidorkami confit,
chipsem z prosciutto, rwaną grzanką z focaccii,
Parmigiano Reggiano
do wyboru:
z grillowanym kurczakiem lub krewetkami

SALATA

Z KARMELIZOWANYM KOZIM SEREM

49 PLN


Selekcja świeżych sałat z pomidorami confit,
piklowaną szalotką oraz karmelizowanym kozim serem,
prażonymi ziarnami, owocami sezonowymi
i klasycznym francuskim vinaigrette

DANIA GŁÓWNE

OŚMIORNICA Z GRILLA

139 PLN

Grillowana macka ośmiornicy z grochem włoskim i nutą trufli, pomidorami concasse, piklowaną szalotką oraz chipsami z czarnych pomidorów i oliwą estragonową

 THORNBURY WINE
Sauvignon Blanc
rześkie, aromatyczne, idealne do owoców morza

LINGUINE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

89 PLN

Makaron Linguine w kremowym sosie na bazie demi glace z grillowaną połówką wołową, bocznikami królewskimi, szczypiorkiem i Parmigiano Reggiano

BOURBON BABY RIBS

99 PLN

Wolno pieczone żeberka wieprzowe, glazurowane sosem BBQ z burbonem, podane z ziemniakami francuskimi z ogniska z ziołami oraz czerwoną kapustą z yuzu i kolendrą

DE VOLAILE Z MASŁEM TRUFLOWYM


85 PLN

De volaile z kurczaka z kością, nadziewany masłem truflowym, podany z kremowym puree ziemniaczanym, dzikim brokułem, maślanym groszkiem oraz sosem jus z kurczaka

HALIBUT Z ORZO SZAFRANOWYM

109 PLN

Filet z Halibuta ze skórą, delikatnie opiekany, podany z kremowym orzo na maśle z nutą szafranu, pomidorkami cherry, piklowanym fenkułem oraz świeżą rzodkiewką

 ALTE REBEN WINE
Riesling
wytrawna, czysta świeżość
podkreśla delikatność białej ryby

KACZKA PIŻMOWA Z SOSEM WIŚNIOWYM


89 PLN

Luzowane udo z kaczki Barbarie, podane z chrupiącymi kopytkami parmezanowymi, sosem wiśniowym na bazie demi-glace, chrupiącym jarmużem, olejem z tymianku cytrynowego oraz prażonymi ziarnami

SCHAB Z KOŚCIĄ MARYNOWANY W MLEKU

75 PLN

Soczysty kotlet schabowy z kością, marynowany w mleku, podany z aksamitnym puree ziemniaczanym oraz klasyczną mizerią na maślanec

 VINA EGUIA
Tempranillo, Rioja Reserva
dojrzałe, z nutą dębu,
podbija smak wołowiny



PIWO Z BECZKI

GRIMBERGEN BLONDE 0,3/0,5L 20/25 PLN

BROOKLYN BREWERY LAGER 0,3/0,5L 20/25 PLN

PIWA BUTELKOWE

KRONENBOURG 1664 BLANC 0,4L 20 PLN

CORONA 0,3L 20 PLN

PIWA BEZALKOHOLOWE

CARLSBERG 0% 0,5L 20 PLN

CORONA 0% 0,3L 20 PLN

SOMERSBY 0,4L 20 PLN

(PEAR; MANDARINE)

PIWA SMAKOWE

SOMERSBY 0,4L 20 PLN

(APPLE; PINK GRAPE; MANGO-LIME)

NAPOJE ZIMNE



COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 0,25L	10 PLN
KINLEY TONIC / FANTA / SPRITE 0,25 L	10 PLN
KROPLA BESKIDU NIEGAZ./GAZ 0,3/0,7L	10 / 20 PLN
WODA NIEGAZ./GAZ KARAFKA 1L	15 PLN
SOK CAPPY 0,25 L / POMARAŃCZA / JABŁKO	10 PLN /
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,2 L (POMARAŃCZA, GREJPFERUT, MIX)	25 PLN
LEMONIADA 0,35 L / 1L KLASYCZNA CYRYNOWA	20 / 40 PLN
ROKITNIK / MANGO	25 / 50 PLN
MROŻONA HERBATA 0,35L / 1L	25 / 50 PLN

NAPOJE GORĄCE



ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO	10 PLN / 14 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	12 PLN
AMERICANO	14 PLN
CAPPUCCINO	16 PLN
LATTE / FLAT WHITE	6 PLN
NAPAR POMARAŃCZOWO-IMBIROWY	25 PLN
ZIMOWA HERBATA	25 PLN
RICHMONT HERBATA IMBRYK -0,4 L	18 PLN
(earl grey; english breakfast, rooibos sunrise; mexican dream; yerba mate lemon; forest fruit; peach lemon star; green jasmine; peppermint green; gunpowder green; white pearl of Fujian)	

DANIA VEGE

STEK Z KALAFIORA Z PESTO ZIOŁOWYM



65 PLN

Grillowany stek z kalafiora,
podany z kremowym grochem włoskim alla crema,
aromatycznym pesto ziołowym, prażonymi orzechami ziemnymi
oraz młodym szpinakiem z klasycznym francuskim vinaigrette

LINGUINE AGLIO E OLIO Z BOCZNIAKIEM KRÓLEWSKIM



59 PLN

Makaron Linguine w klasycznym stylu Aglio e Olio
z oliwą aromatyzowaną czosnkiem i chili,
podane z grillowanym boczniakiem, pomidorami confit, pesto ziołowym,
prażonymi orzechami ziemnymi i świeżą natką pietruszki

DESERY

KOKOSOWY CREME BRULEE

29 PLN

Aksamitny creme brulee na bazie mleka kokosowego
z karmelizowanym cukrem trzcinowym,
podany z pieczonymi płatkami kokosa

SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY

35 PLN

Sernik z białej czekolady z likierem Baileys,
gorzko-czekoladową kruszonką i świeżymi owocami sezonowymi

STEKI SEZONOWANE (MIN. 30 DNI NA SUCHO)

Wyselekcjonowane steki wołowe,
grilowane na zamówienie i serwowane zgodnie z preferowanym
stopniem wysmażenia

ANTRYKOT Z POLSKIEGO BYKA

79 PLN / 100G

Soczysty, marmurkowany antrykot o intensywnym smaku

POŁĘDWICA Z KROWY MLECZNEJ

69 PLN / 100 G

Delikatna, maślana w strukturze o subtelnym aromacie

PRIME RIB Z JAŁÓWKI

59 PLN / 100 G

Wyrazisty, dobrze przerośnięty stek z kością,
idealny dla miłośników głębokiego smaku wołowiny

STEAK CHEF CHOICE*

*ZAPYTAJ KELNERA O RODZAJ, WAGĘ I CENĘ

DODATKI DO STEKÓW:

Ziemniaki francuskie z grilla - 16 PLN

Grilowane warzywa z ziołami - 20 PLN

Mix wyselekcjonowanych sałat z pomidorkami confite - 20 PLN

Czerwona kapusta z yuzu i kolendrą - 16 PLN

Frytki - 16 PLN

Sosy: Demi glace/ Pieprzowy /Pesto ziołowe - 8 PLN

MENU DLA DZIECI

ZUPA

ZUPA POMIDOROWA

21 PLN

Zupa pomidorowa
z ręcznie robionym makaronem

ROSÓŁ KRÓLEWSKI

20 PLN

Rosół z Kurczaka Sielskiego
podawany z ręcznie robionym makaronem i marchewką

DANIE GŁÓWNE

MAKARON TAGLIATELLE

39 PLN

POMODORO

Makaron Tagliatelle z łagodnym sosem z pomidorów San Marzano,
serem Mozzarella oraz bazylią

lub

MAŚLANY

Makaron Tagiatelle w kremowej emulsji maślanej
z filetem z piersi kurczaka, serem Parmezan i ziołami

STRIPSY Z KURCZAKA

35 PLN

Chrupiące stripsy z polędwiczki z Kurczaka Sielskiego,
podawane z frytkami i surówką z marchewki i jałbka