

## Usiądź

Na początek coś małego, żeby złapać rytm i po prostu usiąść.

Zupa dnia **25** pln  
lunchowa lub/oraz chłodnik

Rosół królewski **32** pln  
rosół z 3 rodzajów mięs z makaronem, szarpaną wołowiną i oliwą lubczykową

Focaccia + topping dnia **29** pln   
grillowana focaccia z dodatkami w zależności od dostępności

Krewetki Piri-Piri **36/36** pln  
lub kalmary Salsa Verde  
krewetki 5szt w emulsji piri-piri z czosnkiem, habanero i wędzoną papryką, podane z grillowaną focaccią lub kalmary grillowane z salsą verde, prażoną szalotką i limonką

Mokolove Fried Chicken **37** pln  
udko z kurczaka w chrupiącej panierce, glazurowane letnim sosem śliwkowym z sezamem, szczypiorkiem i białą rzepką

Oliwki w ziołach **18** pln  
oliwki zielone casolane oraz oliwki kalamata marynowane w oliwie z nutką włoskich ziół

## Lunch Dnia

PON.-PT.: 12:00-16:00

ZUPA + DANIE GŁÓWNE  
W SPECJALNEJ CENIE

**39** pln

## Zostań


Dania, przy których dobrze się siedzi. Wybierz coś dla siebie i nie spiesz się.

Tatar wołowy **59** pln  
grubo siekana połówka z krowy mlecznej z piklowaną szalotką, majonezem truflowym, chipssem chlebowym, grzybami poppino

Szparagi straciatella **39** pln   
grillowane szparagi, straciatellą di bufala z maślanym bobem, pomidorkami cherry confit, truskawkami, prażonymi pistacjami z pangrattato, oliwą ziołową i kremowym żółtkiem

Cezar z ognia **49/55** pln  
grillowana baby rzymska z sosem cezar, chipsami z szynki prosciutto, serem emiligrana, pomidorkami cherry confit, chipsami chlebowymi i kurczakiem lub krewetkami

Ceviche leche de tigre **38** pln  
ceviche z labraksa z sokiem z limonki, kolendrą, agrestem, chilli i marynowanym ogórkiem i świeżym jalapeno

Feta & Arbuza **39** pln   
grillowany marynowany arbuza z grecką fetą, szpinakiem baby, karmelizowaną figą, prażonymi pestkami słonecznika, cherry confit, kolendrą, i granatem

## Spotkaj się

Dania, które możesz mieć dla siebie albo podzielić się, jeśli masz ochotę.

MOKOLOVE SPECIAL

Pyzy z kaczka

pyzy z kaczka confit w emulsji z gorgonzolą piccante, dzikim brokulem, bobem i pangrattato **59** pln


Biodrówka jagnięca **89** pln  
grillowany szaszłyk z biodrówki jagnięcej z paloną czerwoną cebulą, marynowaną słoniną w ziołach, sosem tymiankowym i świeżym fenkułem z dressingiem anyżowym

Półdzwica wołowa z krowy mlecznej **119** pln  
stek z połówki wołowej z karmelizowaną młodą marchewką naciową, ziemniakami francuskimi confit i sosem porto

Pół kury **89** pln  
grillowana półkura kurczaka kukurydzianego z młodymi ziemniakami z kwaśną śmietaną, koperkiem, kolendrą i coleslawem wasabi

Okoń morski **79** pln  
okoń morski z grilla z piklowaną cytryną, selekcją sałat i ziół z dressingiem z czarnego bzu, oliwą ziołową, świeżym koprem i solą maldon

Stek rzeźnika **79** pln  
stek z bavette wołowej z chimichurri z yuzu i pachnotką, patatas bravas i palonymi papryczkami padrone z solą maldon

Bucattini al limone **55** pln   
makaron bucatini w kremowej emulsji maślanej z cytrusami, pecorino Romano, szparagami i czosnkiem confit

Stek z kalafiora **55** pln  
grillowany stek z kalafiora, kremowy groch włoski alla crema, pesto ziołowe, prażone orzechy ziemne oraz młody szpinak z vinaigrette

## Wróć

Na koniec coś słodkiego, coś ciepłego i moment, dla którego chce się wracać.

Sernik chia **30** pln  
mango-marakuja  
Baza jogurtowa z nasionami chia, polewa z mango marakui ozdobiony białą czekoladą

Ekler pistacja-malina **30** pln  
Ciasto parzone, krem na bazie pistacji z musem malinowym ozdobiony kremem na bazie pistacji

## Ciepłe napoje

Espresso / Espresso doppio **10/14** pln

Espresso macchiato **12** pln

Americano **14** pln

Flat white **16** pln

Cappuccino **16** pln

Latte **16** pln

Zimowa herbata **25** pln

Richmont herbata imbryk **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