

MENU

Menu dostępne godzinach 12:00 – 21:45. Wszystkie podane ceny są cenami brutto w złotych polskich (PLN)



MENU
MOTTO

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY	54
Tatar wołowy/ żółtko 65C/ marynowane czarne kurki/ majonez szczypiorkowy	
SMAŻONE KALMARY	58
Smażone kalmary/ oliwki Manzanilla/ cytryna/ sos aioli	
HALLOUMI Z CHAŁKĄ	42
Grillowana chałka/ halloumi/ figi/szalotka/ dressing miętowy	

ZUPY

KREM POMIDOROWY	26
Pomidor confit/ pomidor concase/ ziołowe pesto	
ROSÓŁ	26
Rosół drobiowy/ domowy makaron/ warzywa julienne	

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR	51
Sałata rzymska/ kurczak supreme/ boczek/ parmezan/ kapary/ sos anchois	
SAŁATKA Z BURATTĄ	48
Sałatka z burattą/ pomidory czekoladowe/ sałata rzymska/ pieczona papryka padrón	

GRILL- BIG GREEN EGG

ŻEBRO WIEPRZOWE Z SOSEM BBQ	59
POŁĘDWICA WOŁOWA	120
ANTRYKOT DOJRZEWAJĄCY	140

DESERY

SERNIK	25
Sernik czekoladowy/ maliny/ sos Baileys	
MUS JEŻYNOWY	25
Mus jeżynowy/ beza/ sos angielski/ Earl Gray	
TIRAMISU PISTACJOWE	25
Biszkopt/ mascarpone/ likier kawowy Kahlúa	

DANIA GŁÓWNE

CLUB SANDWICH	46
Chleb na zakwasie poolish/ rostbef wołowy/ karmelizowana cebula/ pomidor/ sałata/ majonez szczypiorkowy/ frytki	
SZNYCEL Z BAKŁAŻANA	49
Sznycel z bakłażana/ ogórek/ kiszona cytryna/ sos raita	
KLUSKI Z BROKUŁĄ	46
Kluski z brokuła/ kurki/ jarmuż/ parmezan/ sos szczypiorkowy	
MAKARON UDON	56
Makaron udon/ polędwica wołowa/ shitake/ pak choy/ chili/ sos Hoisin	
KACZKA	56
Filet z kaczki/ morele/ rösti	
SCHAB ZŁOTNICKI	54
Panierowany schab ze świni złotnickiej z kością/ jajo poche/ sałatka ziemniaczana	
PERLICZKA	58
Perliczka/ rozmarynowe purée ziemniaczane/ fasolka szparagowa/ sos demi	
PIEROGI (6 szt.)	45
Wędzony twaróg/ młody ziemniak/ bób/ cebula	
SANDACZ	64
Sandacz/ dziki brokuł/ kurki/ sos szafranowy	
BURGER KLASYCZNY	47
Bułka maślana/ wołowina/ sos musztardowy/ sałata/ bekon/ pomidor/ cheddar/ piklowane ogórki	
FISH & CHIPS	56
Dorsz w tempurze/ colesław z czerwonej kapusty/ frytki/ sos tatarski	

DODATKI

Purée rozmarynowe/ grillowane warzywa/ frytki/ młoda kapusta/ mix sałat z dressingiem/ Frytki z batata	12
SOSY	9
BBQ/ pieprzowy/ chili/ tatarski	

Oznaczenia: Dania wegetariańskie | Dania ostre | Wykaz alergenów poszczególnych dań znajduje się u obsługi kelnerskiej

SPOTKAJMY SIĘ NA: /menumotto

@menumotto

www.menumotto.pl

ul. Hubska 54, Wrocław

MENU

Menu dostępne godzinach 12:00 – 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

NAPOJE MROŻONE

ORANGE ESPRESSO	23
Świeży sok pomarańczowy/ espresso doppio/ kostki lodu	
KAWA MROŻONA	16
Kawa/ mleko/ kostki lodu	
KAWA MROŻONA NA SŁODKO	19
Kawa/ mleko/ syrop (wanilia, migdał lub stony karmel/ pistacja/ mięta/ kokos)/ kostki lodu	
ESPRESSO TONIC	18
HERBATA MROŻONA	19
Herbata/ pomarańcza/ cytryna/ cukier/ kostki lodu	
HERBATA MROŻONA OWOCOWO-MIĘTOWA	19
Herbata owocowo-miętowa/ cytryna/ malina/ mięta	

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/ grejfrut	

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	

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 BEZALKOHOLOWE:

- STAROPRAMEN 30 cl 14
- PIWO KRAFTOWE 50 cl 21-26

KOKTAJLE

LONG ISLAND ICED TEA	44
Wódka/ gin/ biały rum/ tequila/ Cointreau/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ Coca-Cola	
BLUE BANANA	32
Wódka/ passoa/ sok bananowy/ sok z cytryny/ Blue Curacao	
SOK Z ŻUKA	35
Whisky/ syrop miętowy/ sok z cytryny/ syrop jeżynowy/ liście mięty/ biańko	
CHARDONNAY SOUR	30
Wino białe/ sok z cytryny/ syrop z kiwi/ angostura/ biańko	
HUGO SPRITZ	32
Wino musujące/ syrop bzowy/ sok z limonki/ mięta/ soda	
DRUNK APPLE	30
Wódka/ sok jabłkowy/ sok z cytryny/ Cointreau	
FIERO TONIC	30
Martini Fiero/ tonic/ pomarańcza	
APEROL SPRITZ	35
Aperol/ wino musujące/ pomarańcza/ woda gazowana	
PASSION MARTINI	35
Wódka/ wanilia/ marakuja/ wino musujące	
GIN & TONIC	30
Gin/ tonic/ limonka	

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

VIRGIN APEROL	19
Syrop pomarańczowy/ tonic/ pomarańcza/ woda gazowana	
RÓŻANE MARTINI	19
Cytryna/ syrop różany/ woda gazowana	
TRUSKAWKOWY SZAŁ	19
Sprite/ syrop truskawkowy	

MENU

Menu dostępne godzinach 12:00 – 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

Hennessy 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 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 SPAIN/ Alicante DO	23/105
ALPATACO Chardonnay ARGENTINA/ Patagonia	28/130
A-MANO BIANCO PUGLIA, IGT ITALY/ A.MANO/ Castellaneta/ Puglia	33/155
RIESLING RESERVE PARTICULIERE JEAN GEILER FRANCE/ Alsace AOC	32/150
DIEMERSDAL Sauvignon Blanc RPA/ Durbanville	155
KIES, GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC ITALY/ RONEO/ Trentino	210

WINO DOMOWEJ SELEKCJI



TERRE FORTI Sangiovese ITALY/ Rubicone IGT Caviro Faenza Emilia Romagna	19/79
TERRE FORTI Pinot Grigio ITALY/ Delle Venezie IGT Caviro Faenza Emilia Romagna	19/79
TERRE FORTI Rose Sangiovese ITALY/ Rubicone IGT Caviro Faenza Emilia Romagna	19/79

WINO CZERWONE



VERGEL Organic TINTO Monastrel/ Merlot / Alicante Bouschet SPAIN/ Alicante DO	23/105
BARDOLINO CLASSICO Salvalaj ITALY/ VENTO Quinzano	28/130
MONTES ERMOS RESERVA TINTO Touriga Nacional/ Touriga Franca/ Tinta Roriz PORTUGAL/ Douro DOP	28/130
LE VERSANT Cabernet Sauvignon FRANCE/ Languedoc IGP	28/130
ROSSO TERRE SICILIANE DON MANNARONE ITALY/ Terre Siciliane	175
ALPATACO MALBEC SELECT ARGENTINA/ Patagonia	175

SZAMPAN & WINO MUSUJĄCE



Piper-Heidsieck 75 cl Pinot noir/ Pinot Meunier FRANCE/ EPERNAY	425
Itynera PROSECCO Treviso Brut 75 cl ITALY/ VENETO/ DOC/ Glera	115
PROSECCO CA' BOLANI 20 cl ITALY/ FRIULY-VENEZIA/ GIULIA	40
CAVA BRUT Vinya Escude 75 cl Parellada/ Macabeou/ Xarel-lo SPAIN/ Penedes DO	115