

MENU

WIOSNA - LATO 2022



PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY	45
Polędwica wołowa/ salsa verde/ anchoives/ prażony stonecznik/ majonez domowy	
KREWETKI	48
Grillowane krewetki/ awokado/ pomidor/ sos ranch	
KOZI SER	38
Marynowany kozi ser/ granat/ dressing sezamowy/ mięta	

ZUPY

KREM POMIDOROWY	19
Pomidor confit/ pomidor concase/ ziołowe pesto	
ROSÓŁ	19
Rosół drobiowy/ domowy makaron/ warzywa julienne	

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR	42
Sałata rzymska/ kurczak supreme/ boczek/ parmezan/ kapary/ sos anchoives	
SAŁATKA NICEJSKA	42
Grillowany tuńczyk/ jajko przepiórcze/ ziemniak/ pomidory	

GRILL- BIG GREEN EGG

ŻEBRO WIEPRZOWE Z SOSEM BBQ	47
RUMP STEAK	65
STEK PICANHA	72
POŁĘDWICA WOŁOWA	109
ANTRYKOT DOJRZEWAJĄCY	135

PIZZA

MARGHERITA	27
Sos pomidorowy/ mozzarella/ grana padano	
RATATOUIE	31
Sos pomidorowy/ mozzarella/ bakłażan/ cukinia/ karczoch/ papryka/ pomidorki koktajlowe	
SALAMI PICANTE	31
Sos pomidorowy/ mozzarella/ salami spianata/ papryka chili	
ROSTBEEF	38
Sos pomidorowy/ mozzarella/ dojrzewający rostbief/ portobello/ suszone pomidory/ oliwa truflowa/ rukola	

DANIA GŁÓWNE

KLUSKI Z KALAFIORA	38
Kluski z kalafiora/ ser Koryciński/ czosnek niedźwiedzi/ drożdże	
MAKARON LINGUINE	44
Makaron linguine/ chorizo/ zielony groszek/ natka pietruszki/ suszone żółtko	
TROĆ	52
Troć wędrowną z Zielenicy/ marynowane rzodkiewki	
KACZKA	47
Filet z kaczki/ młoda kapusta/ koperek	
KARCZEK ZE ŚWINI ŻŁOTNICKIEJ	43
Grillowany karczek z Big Green EGG'a/ jabłko/ koper włoski	
PSTRAĞ KŁODZKI	52
Pstrąg kłodzki/ makaron z cukinii/ oliwki	
SZNYCEL	41
Sznycel wieprzowy/ sałatka ziemniaczana	
PIEROGI - 6 szt.	36
Ser wędzony/ palone masło	
BURGER KLASYCZNY	41
Bułka maślana/ wołowina/ sos musztardowy/ sałata/ bekon/ pomidor/ cheddar/ piklowane ogórki	
BURGER CHILLI CON QUINOA	41
Bułka maślana/ kotlet chilli con quinoa/ tzatziki/ sałata/ pieczona papryka/ grzyby	
FISH & CHIPS	49
Dorsz w tempurze/ colesław z czerwonej kapusty/ frytki/ sos tatarski	

DODATKI

Młoda kapusta/ Marynowana czerwona cebula/ Frytki/	8
Frytki z batata/ Pieczony ziemniak/ Grillowane warzywa/ Grillowana kapusta	
SOSY	4
Holenderski / BBQ / chili/ tatarski	

DESERY

MUS CZEKOLADOWY	20
Mus czekoladowy/ kokos/ sos angielski	
KREMÓWKA	20
Kremówka/ cytryny/ miód	
SERNIK	20
Sernik/ marakuja/ muscavado	



MENU

WIOSNA - LATO 2022



MENU
MOTTO

NA CIEPŁO

HERBATA RICHMONT (imbryk 400 ml)	10
HERBATA ROZGRZEWAJĄCA	18
Mieszanka herbat/ cytrusy/ imbir/ truskawki/ miód	
GORĄCA CZEKOLADA	16

KAWY

ESPRESSO	8
ESPRESSO DOPIO	10
AMERICANO	10
FLAT WHITE	12
CAPUCCINO	12
LATTE	12

GRZAŃCE

GRZANIEC CZERWONY	22
Wino czerwone/ czarna porzeczka/ pomarańcza/ goździki	
GRZANIEC BIAŁY	22
Wino białe/ jabłko/ pomarańcza/ cynamon	

NAPOJE ZIMNE

FRITZ-KOLA 20 cl	12
FRITZ -LIMO 20 cl	12
melon/ pomarańcza	
FRITZ - SPRITZ BIO 20 cl	12
rabarbar/ jabłko	
COCA-COLA, SPRITE, TONIC KINLEY, SOK CAPPY 25 cl	8
MIO MIO 50cl	14
WODA CISOWIANKA 30/ 70 cl	7/ 12
perlage/ niegazowana	
SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW 25 cl	18
pomarańcza/ grejfrut	

LEMONIADY

KLASYCZNA 20/ 100 cl	12/ 30
Soda/ cytryna/ mięta	
BZOWA 20/100 cl	12/ 30
Soda/ cytryna/ mięta/ biały bez	

PIWO

PIWO LANE:	
Staropramen 30/ 50 cl	12/ 14
Piwo sezonowe (zapytaj obsługę)	
PIWO BUTELKOWE:	16-22
PIWO KRAFTOWE 50 cl	
Blue Moon Belgian White 33 cl	15
Bezalkoholowe	12

KOKTAJLE

RUDOLF	25
Jägemeister/ jeżyny/ truskawki/ limonka	
PASSION MARTINI	25
Wódka/ wanilia/ puree z marakui/ sok z limonki/ wino musujące	
APEROL SPRITZ	25
Aperol/ wino musujące/ soda/ pomarańcza	
NEGRONI	25
Campari/ Martini Rosso/ gin/ pomarańcza	
MAI TAI	25
Jasny rum/ ciemny rum/ likier pomarańczowy/ migdał/ limonka/ bitters	
TOMMY'S MARGARITA	25
Tequila/ limonka/ syrop z agawy	
SŁODZIAK	25
Wódka/ Baileys/ Kahlua/ mleko/ bita śmietana	



Hubska 54, Wrocław



www.menumotto.pl



/MenuMotto



@menumotto

Menu dostępne godzinach 12:00 – 21:45.

Wszystkie podane ceny są cenami w złotych polskich (PLN)

MENU

WIOSNA - LATO 2022



MENU
MOTTO

SCOTCH WHISKY 4 CL

Dewar's	15
Dewar's 12 YO	22
Chivas Regal 12 YO	22
Chivas Regal 18 YO	40
Monkey Shoulder	22

IRLANDZKA WHISKY 4 CL

Jameson	17
---------	----

SINGLE MALT 4 CL

Ardbeg 10 YO	42
Glenmorangie Original 10 YO	30

WHISKEY & BURBON 4 CL

Bulleit Bourbon	20
Jack Daniel's	20
Jack Daniels's Gentleman	23
Woodford Reserve	25

WÓDKA 4 CL

Ostoya	14
Belvedere	25
Baczewski	14
Żołądkowa Gorzka	10
Żubrówka	10
U'luvka	26

KONIAK & CALVADOS 4 CL

Hennessy V.S.	30
Calvados Boulard Grand Solage	24

RUM 4 CL

Kraken	18
Bacardi carta blanca	15
Bacardi carta oro	15
Bacardi carta negra	15
Sailor Jerry	16

TEQUILA 4 CL

Jose Cuervo Silver	20
Jose Cuervo Reposado	20
Patron Silver	33
Patron Reposado	35

GIN 4 CL

Beefeater	14
Hendriks	26
Bombay	19

VERMOUTH 10 CL

Martini	16
---------	----

LIKIERY 4 CL

Baileys	14
Becherovka	14
Jägemeister	15
Kahlua	16
Malibu	14



MENU

WIOSNA - LATO 2022



WINO BIAŁE



VERGEL Blanco ORGANIC Airen/ Sauvignon Blanc SPAIN/ Alicante DO	18 80
ALPATACO Chardonnay ARGENTINA/ Patagonia	22 105
A-MANO BIANCO PUGLIA, IGT ITALY/ A.MANO/ Castellaneta/ Puglia	23 110
RIESLING RESERVE PARTICULIERE JEAN GEILER FRANCE/ Alsace AOC	23 110
DIEMERSDAL Sauvignon Blanc RPA/ Durbanville	130
GEWURZTRAMINER AROMATICO TRENTINO DOC ITALY/ CASATA MONFORT/ Lavis/ Trentino-AltoAdige	145

WINO CZERWONE



VERGEL Organic TINTO Monastrel/ Merlot / Alicante Bouschet SPAIN/ Alicante DO	18 85
BARDOLINO CLASSICO Salvalai ITALY/ VENTO Quinzano	20 90
MONTES ERMOS RESERVA TINTO Touriga Nacional/ Touriga Franca/ Tinta Roriz PORTUGAL/ Douro DOP	20 90
LE VERSANT Cabernet Sauvignon FRANCE/ Languedoc IGP	23 110
THE STAMP JUMP SHIRAZ AUSTRALIA/ D'Arenber/ McLaren Vale	130
ROSSO TERRE SICILIANE DON MANNARONE ITALY/ Terre Siciliane	145
ALPATACO MALBEC SELECT ARGENTINA/ Patagonia	145

WINO RÓŻOWE



PETULA Syrah/ Grenache Noir FRANCE/ AOC Luberon	20 90
--	-------

WINO DOMOWEJ SELEKCJI



TERRE FORTI Sangiovese Merlot ITALY/ Rubicone IGT Caviro Faenza Emilia Romagna	17 65
TERRE FORTI Trebbiano Chardonnay ITALY/ Rubicone IGT Caviro Faenza Emilia Romagna	17 65

SZAMPAN & WINO MUSUJĄCE



Moët & Chandon Brut 75 cl Pinot noir/ Chardonnay/ Meunier FRANCE/ EPERNAY	345
Itynera PROSECCO Treviso Brut 75 cl ITALY/ VENETO/ DOC/ Glera	95
PROSECCO BRUT Spumante Aromatico 20 cl Di Qualita/ DOC ITALY/ BORGIO SAN LEO/ DOC/ VENETO	29
CAVA BRUT Vinya Escude 75 cl Parellada/ Macabeou/ Xarel-lo SPAIN/ Penedes DO	95



Hubska 54, Wrocław



www.menumotto.pl



/MenuMotto



@menumotto

Menu dostępne godzinach 12:00 – 21:45.

Wszystkie podane ceny są cenami
w złotych polskich (PLN)