



MOLO

RESTAURANT

MENU

REZERVACE - RESERVATIONS

+420 720 985 270 | restaurant@mololipno.cz

www.mololipno.cz

MOLO SNACK

**Sušená šunka San Daniele, medový dresink, rukola, olivy, kapary
polosušená rajčata, parmazánové grissini**

Dried San Daniele Ham, Honey Dressing, Arugula, Olives, Capers
semi-dried Tomatoes, parmesan grissini

290 Kč



Tygrí krevety, arašídová omáčka, sezamová oplatka, domácí pečivo

Tiger Prawns, Peanut Sauce, Sesame Waffle, Homemade Buns

590 Kč

Zapečení šneci /12ks/ v Burgundském stylu, domácí slané buchtičky

One Dozen of Snails au Gratine A la Burgundy Style, Homemade Buns

390 Kč

DĚTSKÁ JÍDLA | CHILDREN DISHES

Řížečky z vepřové panenky v Panko stouhance, jemná bramborová kaše

Panko Breadcrumbed Pork Tenderloin, Creamy Potatoe Purée

250 Kč

Čerstvě vařené Penne, Boloňské hovězí ragů, parmazán

Fresh Cooked Penne, Homemade Beef Bolognese Ragout, Parmigiano-Reggiano

230 Kč

Čerstvě vařené Penne, domácí rajčatová omáčka, parmazán

Fresh Cooked Penne, Homemade Tomato Sauce, Parmigiano-Reggiano

190 Kč

PŘEDKRMY | STARTERS

Jelení hřbet uzrálý v jalovcové soli, brusinkový gel, ostružiny, svatojánské ořechy, máslová brioška

Marinated Dear Loin, Cranberry Gel, Blackberries, Fermented Green Walnuts, Butter Brioche

395 Kč

Kousky uzeného pstruha z místní farmy, křenová omáčka, mléčná pěna, jablka, cuketa

Pieces of Smoked Trout from a Local Farm, Horseradish Sauce, Milk Foam, Apples, Zucchini

360 Kč



POLÉVKY | SOUPS

Jihočeská kulajda, sušené lesní houby, vejce 62°, lišky, čerstvý kopr

South Bohemian Kulajda Soup, Dried Forest Mushrooms, 62°C Eggs, Chanterelles, Fresh Dill

185 Kč



Silný vývar z hovězí oháňky a žeber, zahradní zelenina, domácí nudle, jarní cibulka

Strong Ox Tail Soup, Meat, Root Vegetables, Homemade Egg Noodles, Scallion

185 Kč



HLAVNÍ JÍDLA | MAIN COURSE

Květákový steak, květákové pyré, chimmichurri salsa, lískové ořechy, brambory

Cauliflower Steak, Cauliflower Puree, Chimichurri Salsa, Hazelnuts, Potatoes

460 Kč



Pečený candát, pěna z kysaného zelí

domácí bramborové krokety, lardo, libečkový olej, sušené kimchi

Seared Pike Perch, Sauerkraut Mousse, Fried Potato Croquette

Lardo, Lovage oil, Dried Kimchi

690 Kč

Kuřecí supreme 65°C, smrže, karotková redukce, bramborovo-pórková terina

Chicken Supreme 65°C, Morels, Carrot Reduction, Potatoe-Leek Terrine

510 Kč



Vepřová panenka 56°C, restované lišky, bramborové pyré

omáčka z uzených kostí, nakládaná červená cibule

Pork Tenderloin 56°C, Seared Chanterelle, Potato Purée

Smoked Bone Sauce, Pickled Red Onion

590 Kč

Steak z hovězí svíčkové, čerstvé letní lanýže, risotto s lanýžovým máslem

Verrazzano omáčka, křupavá pancetta, nakládané shimeji

Grilled Filet Mignon, Black Sommer Truffle, Truffle Risotto

Verrazzano Sauce, Crispy Pancetta, Pickled Shimeji

890 Kč



DEZERTY | DESSERTS

Valrhona čokoládový dortík, crème fraiche, vanilková zmrzlina, coulis z lesního ovoce

Molten Valrhona Chocolate Cake with Liquid Centre, Vanilla Bean Ice Cream

Crème Fraiche, Berry Coulis

210 Kč

Ganache z malinové a bílé čokolády, růžový pepř, malinové coulis, čerstvé maliny, křupavé lístky

Raspberry Chocolate Ganache, White Chocolate & Red Campot Pepper Ganache, Fresh Raspberry

210 Kč

Variace třech druhů sorbetů dle denní nabídky

Selection of Three Kinds of Daily Sorbets

150 Kč



MENU DEGUSTATION

PĚT CHODŮ - FIVE COURSES

Kousky uzeného pstruha z místní farmy, křenová omáčka, mléčná pěna, jablka, cuketa
Pieces of Smoked Trout from a Local Farm, Horseradish Sauce, Milk Foam, Apples, Zucchini

Bourgogne Blanc 2020, Cotes Salines, Domaine Gueguen, Burgundsko, Francie 0,1 l

Jelení hřbet uzrálý v jalovcové soli, brusinkový gel, ostružiny, svatojánské ořechy, máslová brioška
Marinated Deer Loin, Cranberry Gel, Blackberries, Fermented Green Walnuts, Butter Brioche

Domino De Atauta 2017, Ribera del Duero, Španělsko 0,1 l

Granita Prosecco & čerstvá vanilka

Prosecco & Fresh Vanilla Granita

Steak z hovězí svíčkové, čerstvé letní lanýže, risotto s lanýžovým máslem

Verrazzano omáčka, křupavá pancetta, nakládané shimeji

Grillet Filet Mignon, Black Sommer Truffle, Truffle Risotto
Verrazzano Sauce, Crispy Pancetta, Pickled Shimeji

Chianti Classico Verrazzano 2018, Toskánsko, Itálie 0,1 l

Ganache z malinové a bílé čokolády, malinové coulis, maliny, křupavé lístky

Raspberry Chocolate Ganache, White Chocolate & Red Campot Pepper Ganache, Fresh Raspberry

Champagne Forget Brimont 1er Cru Rosé Brut, Francie 0,1 l

Menu bez vinného párování | Menu without Wine Pairing

1950 Kč

Vinné párování | Wine Pairing

1300 Kč

MENU DEGUSTATION

TŘI CHODY - THREE COURSES

Jihočeská kulajda, lesní houby, vejce 62°, brambory, čerstvý kopr
South Bohemian Kulajda, Dried Forest Mushrooms, 62°C Eggs, Chanterelles, Fresh Dil

Ryzlink Vlašský 2020, Reisten, Pavlov 0,1 l

**Vepřová panenka 56°C, restované lišky, bramborové pyré, omáčka z uzených kostí
nakládaná červená cibulka**
Pork Tenderloin 56°C, Seared Chanterelle, Potato Purée, Smoked Bone Sauce, Pickled Red Onion

Merlot 2019 Springer, Bořetice 0,1 l

Čokoládový dortík, crème fraiche, vanilková zmrzlina, coulis z lesního ovoce
Molten Valrhona Chocolate Cake with Liquid Centre, Vanilla Bean Ice Cream, Berry Sauce

Borůvkový likér, Anton Kaapl 0,04 l

Menu bez vinného párování | Menu without Wine Pairing

920 Kč

Vinné párování | Wine Pairing

620 Kč





MOLO

RESTAURANT

Sledujte nás na sociálních sítích.

Please follow us on socials.

[#mololipno](#)



REZERVACE - RESERVATIONS

+420 720 985 270 | restaurant@mololipno.cz

www.mololipno.cz