



# MOLO

RESTAURANT

## MENU

REZERVACE - RESERVATIONS  
+420 720 985 270 | [restaurant@mololipno.cz](mailto:restaurant@mololipno.cz)

WIFI: RESTAURACE-MOLO | HESLO: RESTAURACE-MOLO

[www.mololipno.cz](http://www.mololipno.cz)



## PŘEDKRMY A POLÉVKY | STARTERS AND SOUPS

**Podzimní salát s hruškami, fenykl, granátové jablko, sýr Gorgonzola, lískové ořechy, hřebíčkový dresink**

Autumn Salad with Pears, Fennel, Pomegranate, Gorgonzola Cheese, Hazelnuts, Clove Dressing

285 Kč



**Pečená mrkev, křenová pěna, fenykl, řepný chips, uzené mandle**

Roasted Carrot, Horseradish Foam, Fennel, Beetroot Chips, Smoked Almonds

265 Kč



**Jelení hřbet uzralý v jalovcové soli, smrže, miso majonéza, aronie, smrk, ostružinová sůl**

Cured Deer Loin, Morels, Miso Mayonnaise, Aronia, Spruce, Blackberry Salt

395 Kč

**Uzený pstruh, křenová pěna, zimní jablko, řepný chips**

Smoked Trout, Horseradish Foam, Winter Apple, Beetroot Chips

380 Kč



**Jihočeská kulajda, lesní houby, vejce 62°, brambory, čerstvý kopr**

South Bohemian Kulajda, Dried Forest Mushrooms, 62°C Egg, Potatoes, Fresh Dill

185 Kč



**Silný vývar z hovězího žebra, kořenová zelenina, žemlové knedlíčky s drůběžími játry**

Strong Beef Ribs Broth, Garden Vegetables, Dumplings with Chicken Livers

185 Kč



Vegetarian



Vegan



Bez lepku / Gluten Free

Pro informace o alergenech prosím kontaktujte obsluhu.  
For Allergens please ask our staff members.

## HLAVNÍ JÍDLA | MAIN COURSE

**Pečený celer sous-vide, pyré z pečených topinamburů, naložené houby, omáčka z kořenové zeleniny**

Roasted Celery Sous-Vide, Purée from Roasted Jerusalem Artichokes

Pickled Mushrooms, Vegetable Demi-glace

**480 Kč**



**Ryba dle denní nabídky**

Fish by the Market

**790 Kč**

**Kachní prso, dýňový piroh s kachním konfitem, červené zelí**

Pink Roasted Duck Breast, Pumpkin Pierogi with Duck Leg Confit, Red Cabbage

**630 Kč**

**Vepřová panenka, liškové fricassee, omáčka z uzených kostí, bramborové pyré, kyselá cibule**

Pork Tenderloin, Chanterelle Fricassee, Smoked Bone Sauce, Potato Purée, Pickled Red Onion

**650 Kč**



**Dančí hřbet, pyré z domácích loupáků se slaným karamellem, kávová omáčka, černý rybíz**

Fallow Deer Saddle, Homemade Sweet Roll Purée with Salted Caramel, Coffee Sauce, Black Currant

**790 Kč**

**Steak z hovězí svíčkové, bramborové mille feuille s parmezánem, pancetta, Verrazzano omáčka**

Grilled Filet Mignon, Potato Mille Feuille with Parmesan, Pancetta, Verrazzano Sauce

**870 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**

**Hruška, karamel, heřmánek**

Pear, Caramel, Chamomile

**210 Kč**

**Tři druhy sorbetů dle denní nabídky**

Selection of Three Kinds of Daily Sorbets

**150 Kč**



**Variace sýrů, jablečné čatný, parmezánová tyčinka**

Selection of Cheese, Apple Chutney, Parmesan Stick

**390 Kč**



## MENU DEGUSTATION

### TŘI CHODY - THREE COURSES

**Jihočeská kulajda, lesní houby, vejce 62°, brambory, čerstvý kopr**

South Bohemian Kulajda, Dried Forest Mushrooms, 62°C Egg, Potatoes, Fresh Dill

*Ryzlink Vlašský 2021, Reisten, Pavlov 0,1l*

**Vepřová panenka, liškové fricassee, omáčka z uzených kostí, bramborové pyré, kyselá cibule**

Pork Tenderloin, Chanterelle Fricassee, Smoked Bone Sauce, Potato Purée, Pickled Red Onion

*Merlot 2020, Springer, Bořetice 0,1l*

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

Molten Valrhona Chocolate Cake with Liquid Centre, Crème Fraiche

Vanilla Bean Ice Cream, Berry Sauce

*Pálava 2020, Prchal, Nikolčice 0,1l*

Menu bez vinného párování | Menu without Wine Pairing

990 Kč

Vinné párování | Wine Pairing

690 Kč

## MENU DEGUSTATION

### PĚT CHODŮ - FIVE COURSES

**Jelení hřbet uzrálý v jalovcové soli, smrže, miso majonéza, aronie, smrk, oSTRUŽINOVÁ SŮL**

Curred Deer Loin, Morels, Miso Mayonnaise, Aronia, Spruce, Blackberry Salt

*Forêt Escot AOC 2016, Chateâu Escot, Médoc 0,1l*

**Uzený pstruh, křenová pěna, zimní jablko, řepný chips**

Smoked Trout, Horseradish Foam, Winter Apple, Beetroot Chips

*Grüner Veltliner 2021, Stefan Bauer, Wagram 0,1l*

**Gin & Tonic granita, rakytník**

Gin & Tonic Granita, Buckthorn

**Dančí hřbet, pyré z domácích loupáku se slaným karamellem, kávová omáčka, černý rybíz**

Fallow Deer Saddle, Homemade Sweet Roll Purée with Salted Caramel, Coffee Sauce, Black Currant

*El Regalo 2019, Izadi, Rioja 0,1l*

**Hruška, karamel, heřmánek**

Pear, Caramel, Chamomile

*Moscato d'Asti 2021, Marchesi di Gresy, Piemonte 0,1l*

Menu bez vinného párování | Menu without Wine Pairing

1 990 Kč

Vinné párování | Wine Pairing

1 450 Kč



Vegetarian



Vegan



Bez lepku / Gluten Free



# MOLO

RESTAURANT

Sledujte nás na sociálních sítích.

Please follow us on socials.

[#mololipno](#)



REZERVACE - RESERVATIONS  
+420 720 985 270 | [restaurant@mololipno.cz](mailto:restaurant@mololipno.cz)

WIFI: RESTAURACE-MOLO | HESLO: RESTAURACE-MOLO

[www.mololipno.cz](http://www.mololipno.cz)