



MOLO

RESTAURANT

MENU

REZERVACE - RESERVATIONS
+420 720 985 270 | restaurant@mololipno.cz

WIFI: RESTAURACE-MOLO | HESLO: RESTAURACE-MOLO

www.mololipno.cz



PŘEDKRMY A POLÉVKY | STARTERS AND SOUPS

Zelený Chřest, Fermentovaná Červená Pšenice, Krémový Sýr, Spálená Paprika

Green Asparagus, Fermented Red Wheat, Cream Cheese, Burnt Bell Pepper

340 Kč



Marinovaný Pstruh v Citrusech, Chřest, Ředkvičky, Uzený Kefír, Kopr

Marinated Trout in Citrus Juice, Asparagus, Radishes, Smoked Kefir, Dill

380 Kč



Taštička s Konfitovaným Králikem, Smržová Omáčka, Crème Fraiche, Parmezánová Drobenka

Rabbit Confit Ravioli, Morel Sauce, Crème Fraiche, Parmesan Crumble

390 Kč

Jihočeská Kulajda, Lesní Houby, Vejce 62°, Brambory, Čerstvý Kopr

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

185 Kč



Silný Drůbeží Vývar, Bylinkové Knedlíčky, Jarní Zelenina

Strong Poultry Broth, Herbal Dumplings, Spring Vegetable

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

Bio Kukuřičná Kaše, Restovaná Zahradní Zelenina, Medvědí Česnek, Bramborový Crumble

Organic Corn Polenta, Roasted Garden Vegetable, Wild Garlic, Potatoe Crumble

530 Kč



Kuřecí Prso 65°C, Grilované Salátové Listy, Guanciale, Drůbeží Jus, Estragonová Espuma

Chicken Breast 65°C, Grilled Lettuce, Guanciale, Poultry Jus, Tarragon Espuma

660 Kč



Pečený Kapr z Olšiny, Kachní Pršut, Chřestové Fricassée, Čerstvý Lanýž, Šalotkové Velouté

Baked Carp from Olšina Farm, Duck Prosciutto, Asparagus Fricassée, Fresh Truffle, Shallot Velouté

680 Kč



Vepřová Panenka, Lišky, Omáčka z Uzených Kostí, Bramborové Pyrė, Nakládaná Cibulka

Pork Tenderloin, Chanterelles, Smoked Bone Sauce, Potatoe Purée, Pickled Onion

790 Kč



Jehněčí Hřebínek, Hráškové Pyrė, Grilované Ředkvičky, Medvědí Česnek

Lamb Chops, Smoot Pea Purée, Grilled Radishes, Wild Garlic

940 Kč



Steak z Hovězí Svíčkové, Verrazzano Omáčka, Pečená Karotka, Bramborový Fondán, Jarní Cibulka

Fillet Mignon, Verrazzano Sauce, Roasted Carrot, Potatoe Fondant, Spring Onion

990 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

260 Kč

Rebarbora s Kefírovou Pěnou, Jahody, Sněhová Pusinka, Domácí Kefírová Zmrzlina

Rhubarb with Kefir Foam, Strawberries, Snow Meringue, Homemade Kefir Ice Cream

210 Kč



Tři Druhy Sorbetů

Three Kinds of Sorbets

150 Kč



Vegetarian



Vegan



Bez lepku / Gluten Free

MENU DEGUSTATION

TŘI CHODY - THREE COURSES

Jihočeská Kulajda, Lesní Houby, Vejce 62°, Brambory, Čerstvý Kopr

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

Veltlín, Verýsek, Velké Bílovice 0,1l

Vepřová Panenka, Lišky, Omáčka z Uzených Kostí, Bramborové Pyré, Nakládaná Cibulka

Pork Tenderloin, Chanterelles, Smoked Bone Sauce, Potatoe Purée, Pickled Onion

Merlot, Springer, Bořetice 0,1l

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

Pálava, Prchal, Nikolčice 0,1l

Menu bez vinného párování | Menu without Wine Pairing

1090 Kč

Vinné párování | Wine Pairing

480 Kč

MENU DEGUSTATION

PĚT CHODŮ - FIVE COURSES

Marinovaný Pstruh v Citrusech, Chřest, Ředkvičky, Uzený Kefír, Kopr

Marinated Trout in Citrus Juice, Asparagus, Radishes, Smoked Kefir, Dill

Grüner Veltliner, Stefan Bauer, Wagram 0,1l

Taštička s Konfitovaným Králíkem, Smržová Omáčka, Crème Fraiche, Parmezánová Drobenka

Rabbit Confit Ravioli, Morel Sauce, Crème Fraiche, Parmesan Crumble

Bishop's Leap Pinot Noir, Saint Clair Family Estate 0,1l

Pampelišková Granita

Dandelion Granita

Řezy z Hovězí Svíčkové, Verrazzano Omáčka, Pečená Karotka, Bramborový Fondán, Jarní Cibulka

Beef Tenderloin Slices, Verrazzano Sauce, Roasted Carrot, Potatoe Fondant, Spring Onion

Chianti Classico, Castello di Verrazzano, Toskánsko 0,1l

Rebarbora s Kefírovou Pěnou, Jahody, Sněhová Pusinka, Domácí Kefírová Zmrzlina

Rhubarb with Kefir Foam, Strawberries, Snow Meringue, Homemade Kefir Ice Cream

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

Menu bez vinného párování | Menu without Wine Pairing

2 190 Kč

Vinné párování | Wine Pairing

1 560 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

WIFI: RESTAURACE-MOLO | HESLO: RESTAURACE-MOLO

www.mololipno.cz