

<b>PIZZA DNIA</b>	OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU, OD 12:00 DO 17:00 CODZIENNIE INNA KOMPOZYCJA, W CENIE 32 ZŁ
<b>PIZZE SPECJALNE</b>	W KAŻDY WTOREK MASZ MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA PIZZY NA GRUBYM CIEŚCIE Z DWOMA DOWOLNYMI SKŁADNIKAMI WARZYWNYMI ORAZ JEDNYM DOWOLNYM SKŁADNIKIEM MIĘSNYM, ZA 45 ZŁ. W KAŻDĄ ŚRODĘ DOWOLNĄ PIZZĘ Z KARTY MOŻESZ ZAMÓWIĆ NA SPODZIE BEZGLUTENOWYM ZA DOPŁATĄ 10 ZŁ.
<b>ŚNIADANIA</b>	SPRÓBUJ RÓWNIEŻ NASZYCH ŚNIADAŃ, KTÓRE SERWUJEMY CODZIENNIE, OD 9:30 DO 11:45.

JEŚLI MASZ OCHOTĘ NA KARAFKĘ  
FILTROWANEJ WODY DO POSIŁKU,  
POPROŚ O NIĄ OBSŁUGĘ



RESTAURACJA | PIZZERIA | BAR

*menu*



WI-FI PASS:  
FCKPTN22



**575 841 270**



 MOLTOFOODCULTURE



 MOLTO\_FOODCULTURE



 WWW.MOLTORZESZOW.PL

## ZANIM ZŁOŻYSZ SWOJE ZAMÓWIENIE, ZAPOZNAJ SIĘ Z KILKOMA PROSTYMI ZASADAMI:

1. Nie prosz o pizzę pół na pół - zamów dwie.
2. Nie dodajemy składników w naszych daniach, a zamiany dopuszczamy tylko w obrębie danej kompozycji (dodanie podwójnej ilości danego składnika i wyeliminowanie innego).
3. Mamy jeden rozmiar pizzy tj. 30 cm, większych ani mniejszych niestety nie posiadamy.
4. Za sos czosnkowy i ketchup zapłacisz 300 zł, ale spróbuj któregoś z darmowych oliw, delikatnie podkreślających smak Twojej pizzy - również są mega dobre.
5. Pizzę podajemy w całości, tak abyś sam mógł ją pokroić w sposób jaki Ci odpowiada. Jeśli jednak chcesz, abyśmy ją dla Ciebie pokroili - daj nam znać.
6. Koszt opakowania na wynos to 3 zł.
7. Nie dzielimy rachunków przy grupach powyżej 6 osób.
8. Jeśli posmakowały Ci nasze dania i chciałbyś skorzystać z oferty na wynos lub z dowozem - poproś kelnera o ulotkę.
9. Jesteśmy w stanie zorganizować catering na Twoje przyjęcie - obsługa chętnie udzieli Ci dodatkowych informacji.
10. Za pozostanie w lokalu powyżej 15 minut po jego zamknięciu, kelner doliczy dodatkowe 5% do Twojego rachunku.
11. Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy 10% opłaty za serwis.
12. Nie ma lepszego sposobu na spalenie zjedzonych kalorii, niż całonocne tańce. A jak tańce, to tylko Club Candela! Każde wydane u nas 75 zł to jedna wejściówka na najbliższą imprezę w Clubie. Wystarczy, że zachowasz paragon i pokażesz go przy wejściu do Candeli.
13. Jeśli chciałbyś nam coś powiedzieć, a raczej napisać- przy okazji przyniesienia rachunku, kelner wręczy Ci karteczkę na której możesz wyrazić swoją opinię, zarówno tę pozytywną, jak i negatywną. Zrób to śmiało!
14. Zachęcamy do udostępniania na Instagramie zdjęć z naszego lokalu z oznaczeniem profilu @molto\_foodculture. Co tydzień wybieramy najlepsze zdjęcie, którego autor otrzymuje darmową, dowolną pizzę, do odbioru w lokalu. A po wizycie odwiedź koniecznie naszego TikToka @moltozeszow.
15. Zbieraj pieczątki na pizzę - każde zebrane 9 pieczątek to darmowa pizza, do odbioru w lokalu. Uwaga! Przy zamówieniu kilku pizz, odejmowana od rachunku jest ta najtańsza.
16. Pod lokalem dostępna jest ładowarka do samochodów elektrycznych - korzystaj z niej śmiało!

## PRZYSTAWKI

<b>Bruschetta [wegańska]</b> 100 g	28 zł
Z pomidorami, czerwoną cebulą, czosnkiem i bazylią	
<b>Pieczona Papryka [wegetariańska]</b> 200 g	39 zł
Faszerowana kozim serem oraz ricottą, szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i cebulą, posypka ziołowa panko, sos pepolata, focaccia (3 szt.)	
<b>Tatar wołowy</b> 150 g	56 zł
Siekana polędwica wołowa (100 g), jajko, cebula, kapary, musztarda, ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, tostowane pieczywo (5 szt.)	
<b>Rostbef &amp; Burrata [gluten free]</b> 200 g	54 zł
Marynowany w musztardzie i ziołach rostbef sous vide (80 g), burrata, rukola, owoc kaparu, pesto pistacjowe	
<b>Krewetki [lekko pikantne]</b> 200 g	55 zł
Krewetki królewskie lub tygrysie (6 szt.), pomidorki koktajlowe, zielony groszek, czosnek, chilli, natka pietruszki, sos homarowy, pieczywo czosnkowe (5 szt.)	

## SAŁATKI

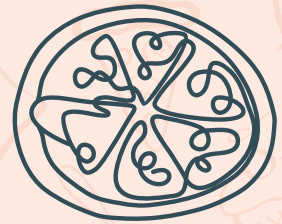
<b>Cezar</b> 300 g	49 zł
Grillowany filet z kurczaka (180 g), sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, grzanki, sos Cezar, Grana Padano	
<b>Z wołowiną</b> 350 g	54 zł
Marynowany w musztardzie i ziołach rostbef sous vide (80 g), papryka pieczona, oliwki, rzodkiewka, czerwona cebula, selekcja sałat, dymka, natka pietruszki, Grana Padano, sos musztardowo-tymiankowy, focaccia czosnkowa (3 szt.)	
<b>Serowa [gluten free]</b> 300 g	52 zł
Camembert, chipsy z salami, pomidorki koktajlowe, truskawki, świeży ogórek, melon, szpinak, prażony słonecznik, sos miodowo-balsamiczny	



# MAKARONY & RISOTTO

DO PRZYGOTOWANIA NASZYCH PAST UŻYWAMY  
WYŁĄCZNIE ŚWIEŻYCH MAKARONÓW

<b>Chow Mein z chrupiącym kurczakiem</b> 400 g	55 zł
Smażony makaron nudle z marchewką, pak choi, papryką i groszkiem cukrowym w słodko-ostrym sosie sojowym, panierowany filec z kurczaka (180 g), sos satay, zielona cebulka, sezam	
<b>Pad Thai z kurczakiem [pikantny]</b> 350 g	52 zł
Makaron ryżowy, kurczak (160 g), pak choi, selekcja papryk, groszek cukrowy, kiełki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, sos pad thai	
<b>Pad Thai z krewetkami [pikantny]</b> 350 g	59 zł
Makaron ryżowy, krewetki królewskie lub tygrysie (5 szt.), pak choi, selekcja papryk, groszek cukrowy, kiełki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, sos pad thai	
<b>Pad Thai z tofu [wegetariański]</b> 350 g	52 zł
Makaron ryżowy, tofu (120 g), pak choi, selekcja papryk, groszek cukrowy, kiełki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, sos pad thai	
<b>Rigatoni [lekko pikantne]</b> 350 g	54 zł
Filec z kurczaka (160 g), tarta cukinia, chilli, czosnek, sos maślany, kulki szpinakowe, Grana Padano	
<b>Spaghetti z homarem</b> 350 g	69 zł
Homar (100 g), krewetki królewskie lub tygrysie (3 szt.), cukinia, pomidorki koktajlowe, sos homarowy, bazylika, Grana Padano	
<b>Strozzapreti</b> 350 g	54 zł
Pancetta (80 g), n'duja (40 g), szpinak, czosnek, mascarpone, sos pomidorowy, natka pietruszki, Grana Padano	
<b>Risotto z grzybami i polędwiczką [gluten free]</b> 400 g	57 zł
Cięta polędwiczka wieprzowa (160 g), selekcja grzybów, oliwa truflowa, natka pietruszki, Grana Padano. <u>Opcja wegetariańska bez polędwiczki 45 zł</u>	
<b>Risotto z ośmiornicą [gluten free]</b> 350 g	69 zł
Macki ośmiornicy confit (160 g) podane na ziołowym risotto, duszone pomidorki koktajlowe na białym winie, natka pietruszki, Grana Padano	



## ZUPY

<b>Ramen 600 ml</b> Aromatyczny wywar wołowy, makaron pszeniczny, pieczony boczek, słodka тыква, grzyby shiitake, pak choi, wodorosty nori, jajko marynowane, dymka, sezam	55 zł
<b>Botwinkowa [wegetariańska] [gluten free] 400 ml</b> Warzywa korzenne (marchew, pietruszka, seler), puree z ziemniaka truflowego, jajko w koszulce, śmietanka	34 zł
<b>Krem marchewkowy [wegetariańska] [gluten free] 400 ml</b> Pieczona młoda marchew, imbir, mleko kokosowe, grzanki (3 szt.)	32 zł

## DANIA GŁÓWNE

<b>Polędwiczka wieprzowa sous-vide [gluten free] 400 g</b> Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczek (220 g), puree z ziemniaka truflowego z truflą, mini marchewki, puree z selera, sos demi-glace porzeczkowy	59 zł
<b>Wieprzowina po tajsku [lekko pikantne] [gluten free] 400 g</b> Cięta polędwiczka wieprzowa (160 g), selekcja grzybów, papryka, pak choi, czerwona cebula, groszek cukowy, chilli, czosnek, świeża tajska bazylia, dymka, sos ostrygowo-imbrowy, ryż	54 zł
<b>Stek z polędwicy wołowej [gluten free] 400 g</b> Stek z polędwicy wołowej (200 g), opiekane ziemniaki z chilli, czosnkiem i natką pietruszki, szparagi, bisque z raków	139 zł
<b>Filet z kaczki 450 g</b> Marynowany filet z kaczki confit (240 g), puree z pietruszki, polenta, brokuł gałązkowy, pomarańczowy sos demi-glace	65 zł
<b>Barwena [gluten free] 400 g</b> Filet z barweny saute (180 g), opiekane ziemniaki z rukolą i pomidorkami koktajlowymi, szparagi, gremolata z migdałami, grillowana cytryna	69 zł





# PIZZA I BURGERY

**OPCJA WYMIANY MOZZARELLI NA SER WEGAŃSKI +3 ZŁ**

**PODWÓJNA MOZZARELLA +8 ZŁ**

W KAŻDY WTOREK MASZ MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA PIZZY NA GRUBYM CIEŚCIE Z DWOMA DOWOLNYMI SKŁADNIKAMI WARZYWNYMI ORAZ JEDNYM DOWOLNYM SKŁADNIKIEM MIĘSNYM, ZA 45 ZŁ.

W KAŻDĄ ŚRODĘ DOWOLNĄ PIZZĘ Z KARTY MOŻESZ ZAMÓWIĆ NA SPODZIE BEZGLUTENOWYM ZA DOPŁATĄ 10 ZŁ.

## PIZZA ROSSA - PIZZA NA SOSIE POMIDOROWYM

### PIZZE WEGAŃSKIE I WEGETARIAŃSKIE

<b>Marinara</b>	29 zł
Sos pomidorowy, czosnek, zapieczona bazylia	
<b>Verona</b>	33 zł
Sos pomidorowy, czosnek, zapieczona bazylia, czarne oliwki, rukola	
<b>Margherita</b>	34 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia	
<b>Melanzana</b>	41 zł
Sos pomidorowy, burrata, bakłażan, czosnek, pomidorki koktajlowe	

### PIZZE MIĘSNE

<b>Capricciosa</b>	40 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, kukurydza	
<b>Calzone [zamknięta pizza]</b>	38 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki	
<b>Salame</b>	37 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata	
<b>Tante verdure</b>	39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, oliwki czarne, karczochy	
<b>Pollo</b>	38 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, kukurydza, zapiekany majonez, świeży szpinak	
<b>Diavola [pikantna]</b>	39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami spianata, oliwki czarne	
<b>Salame e rucola</b>	44 zł
Sos pomidorowy, salami łagodne/pikantna spianata, mascarpone, rukola, pomidorki koktajlowe, parmezan	

<b>Catania</b>	42 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, bekon, salami, papryka, cebula	
<b>Salsiciana [ostra]</b>	43 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia picante (ostre salami), gorgonzola, czosnek, papryka	
<b>Rosso e cipolla [ostra]</b>	42 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami spianata, gorgonzola, cebula czerwona, chilli	
<b>Piccante e cremoso [pikantna]</b>	41 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, włoska pikantna kietbasa n'duja, mascarpone, cebula	
<b>Inferno [pikantna]</b>	42 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, włoska pikantna kietbasa n'duja, parmezan, gorgonzola, bazylija	
<b>Funga [pikantna]</b>	44 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantna włoska kietbasa n'duja, grzyby chiodini, czosnek, zapieczona bazylija, parmezan	

## PIZZE Z OWOCAMI MORZA I RYBAMI

### PIZZE NA SOSIE ŚMIETANOWO-CYTRYNOWYM, BEZ SOSU POMIDOROWEGO

<b>Con salmone</b>	44 zł
Sos śmietanowo-cytrynowy, mozzarella, łosoś, mascarpone, parmezan, świeży szpinak	
<b>Tonno</b>	39 zł
Sos śmietanowo-cytrynowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, czarne oliwki	

## PIZZA NA SOSIE BBQ

## BEZ SOSU POMIDOROWEGO

<b>Fabriano</b>	39 zł
Sos BBQ, mozzarella, bekon, kurczak, cebula	

# PIZZA BIANCA - PIZZA BEZ SOSU POMIDOROWEGO

## FOCACCIA

<b>Focaccia [wegańska]</b>	25 zł
Rodzaj pieczywa, wypiekana z oliwą	
<b>Focaccia deluxe [wegetariańska]</b>	29 zł
Czarne oliwki, parmezan, sól gruboziarnista	

## PIZZE WEGETARIAŃSKIE

<b>Due formaggi e pomodori</b>	39 zł
Mozzarella, gorgonzola, pomidorki koktajlowe, świeży szpinak/rukola	
<b>Quattro formaggi</b>	44 zł
Mozzarella, feta, gorgonzola, parmezan	
<b>L'estate</b>	40 zł
Mozzarella, gruszka, gorgonzola, orzechy włoskie, miód	
<b>Pistacchi</b>	44 zł
Mozzarella, mascarpone, pistacje, rozmaryn, cebula czerwona, pomidory suszone	

## PIZZE MIĘSNE

<b>Provincionale</b>	40 zł
Mozzarella, bekon, cebula, pieczarki, kukurydza	
<b>Foresta</b>	45 zł
Mozzarella, boczek, borowiki, cebula, parmezan, gorgonzola, natka pietruszki	
<b>Cipolle dolci</b>	41 zł
Mozzarella, gorgonzola, boczek, karmelizowana cebula	
<b>Salame con basilico</b>	40 zł
Mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, mascarpone, zapieczona bazylia	
<b>Finocchiona</b>	49 zł
Mozzarella, salami finocchiona (salami z dodatkiem włoskiego kopru), mascarpone, pistacje	

<b>Pesto e salame</b>	42 zł
Mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, zielone pesto, mascarpone, pieczarki	
<b>Salame e formaggio</b>	45 zł
Mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, gorgonzola, parmezan, feta	
<b>Timo [ostra]</b>	46 zł
Mozzarella, sos tymiankowo-czosnkowy, salsiccia piccante (ostre salami), gorgonzola	
<b>Prosciutto e rucola</b>	45 zł
Mozzarella, długodojrzewająca suszona szynka prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, rukola, parmezan	
<b>Mortadela e pistacchio</b>	45 zł
Mozzarella, mortadela, buratta, pistacje, oliwa truflowa, sos balsamico	

## BURGERY

ZA WYJĄTKIEM BURGERA STEAK - BRAK MOŻLIWOŚCI WYBORU STOPNIA WYSMAŻENIA MIĘSA

<b>Classic</b> 500 g	52 zł
Bułka firmowa, mięso wołowe (200 g), bekon, ser cheddar, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, selekcja sałat, sos majonezowo-musztardowy, frytki	
<b>Molto</b> 500 g	55 zł
Bułka firmowa, mięso wołowe (200 g), salami spianata piccante, ser, ogórek konserwowy, karmelizowana czerwona cebula, sałata rzymska, rukola, sos N'duja, frytki z oliwą truflową, Grana Padano i natką pietruszki	
<b>Chicken</b> 500 g	52 zł
Bułka firmowa, grillowany filec z kurczaka (180 g), bekon, ser cheddar, awokado, pomidor, czerwona cebula, selekcja sałat, sos czosnkowy, frytki	
<b>Steak</b> 500 g - <u>możliwość wyboru stopnia wysmażenia mięsa</u>	62 zł
Bułka firmowa, cięty stek z sezonowanego antrykotu (180 g), grillowane pieczarki, czerwona cebula, rukola, Grana Padano, sos trufłowy, frytki	
<b>Vege [wegański]</b> 400 g	49 zł
Bułka firmowa, sojowo-pszeniczny burger sensational (200 g), ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, selekcja sałat, ser cheddar wegański, wegański sos czosnkowy, frytki	

## DESERY

WSZYSTKIE DESERY SĄ NASZEJ PRODUKCJI

<b>Panna cotta</b> [gluten free] 150 g	27 zł
Waniliowa z nutą cytrusową, malinowe coulis, owoce	
<b>Fondant</b> 180 g	29 zł
Podany z lodami miętowymi lub waniliowymi i owocami	
<b>Tarta</b> 180 g	28 zł
Konfitura malinowa, krem z białej czekolady i mascarpone, owoce	
<b>Tiramisu cytrynowe</b> 150 g	28 zł
Biszkopty savoiardy, krem mascarpone, likier limoncello	

O pozostałe desery, dostępne w naszej gablocie, zapytaj obsługę.

## MENU DLA DZIECI I NA MNIEJSZY APETYT

<b>Nie jestem głodny</b> 250 ml	24 zł
Krem marchewkowy	
<b>Obojętne</b> 250 g	29 zł
Makaron spaghetti z pulpecikami wołowymi (100 g), sos pomidorowy, Grana Padano	
<b>Wybierz coś dla mnie</b> 250 g	29 zł
Makaron Penne, cięty filet z kurczaka (100 g), cukinia, sos pomidorowy, Grana Padano	
<b>Wolałbym pójść do Mcdonald's</b> 300 g	36 zł
Polędwiczki z kurczaka (120 g) w chrupiącej panierce, frytki, surówka z marchewki i pomarańczy	



# NAPOJE BEZALKOHOLOWE

## NA CIEPŁO

## KAWA I HERBATA

<b>Espresso</b> 30 ml	9 zł
<b>Espresso doppio</b> 60 ml	11 zł
<b>Americano</b> 250 ml	12 zł
<b>Cappuccino</b> 250 ml	13 zł
<b>Cappuccino grande</b> 350 ml	15 zł
<b>Flat white</b> 250 ml	15 zł
<b>Caffe latte</b> 350 ml	15 zł
<b>Matcha latte</b> 350 ml	18 zł
<b>Herbata</b> 400 ml/dzbanek 1L Czarna, zielona, earl grey, owoce leśne, mięta, jaśmin	10 zł/22 zł
<b>Hot lemo</b> 400 ml Gorąca lemoniada z musem truskawkowym, pomarańczą, cynamonem, goździkami i imbirem	17 zł

## NA ZIMNO

<b>Iced americano</b> 300 ml	13 zł
<b>Iced latte</b> 400 ml Do wyboru z syropem: pistacja, wanilia, czekolada, piernik, karmel	16 zł
<b>Matcha iced latte</b> 400 ml	19 zł
<b>Tonic espresso</b> 400 ml Do wyboru tonik: klasyczny, różany	15 zł
<b>Herbata na lodzie</b> 500 ml Do wyboru: Czarna z brzoskwinia i bergamotką lub zielona z lawendą i miętą	18 zł
<b>DODATKI</b> <b>Mleko bez laktozy</b>	+1 zł
<b>Napój owsiany</b>	+3 zł
<b>Syrop do kawy</b> pistacja / czekolada / karmel / wanilia / piernik	+3 zł



250 ml/1L 9 zł/30 zł



250 ml/1L 9 zł/30 zł



**KINLEY**

Tonic Water, Pink Aromatic Berry

250 ml/1L 9 zł/30 zł

**KROPLA  
BESKIDU**



naturalna woda mineralna  
gazowana lub niegazowana

330 ml/1L 8 zł/20 zł



Cytrynowa z trawą cytrynową,  
Brzoskwińowa z hibiskusem

250 ml 9 zł

**Cappy**

pomarańczowy lub jabłkowy

250 ml/1L 9 zł/30 zł

**Woda Acqua Panna 250 ml/750 ml**

Niegazowana woda premium ze źródeł tokańskich Apeninów.  
W smaku delikatna i aksamitna.

10 zł/25 zł

**Woda Sanpellegrino 250 ml/750 ml**

Gazowana, średniozmineralizowana włoska woda premium,  
której źródło leży u podnóża Alp

10 zł/25 zł

**On Lemon 330 ml**

Limonka, rabarbar, pomarańcza, gruszka

13 zł

**Yerbata 330 ml**

Klasyczna lub granat

13 zł

**Kombucha od „Świt Kombucha”** czyli zaprzyjaźnionych, rzeszowskich rzemieślników

Do wyboru: klasyczna lub z żurawiną, różą i miętą nana

15 zł

**Sok świeżo wyciskany 350 ml**

Pomarańcza, grejpfrut, jabłko, mix

18 zł

**LEMONIADY:**

**Klasyczna 350 ml/1L**

16 zł/35 zł

**Malina-rozmaryn 350 ml/1L**

18 zł/38 zł

**Mango-mięta 350 ml/1L**

19 zł/39 zł

**Ananas-imbir [gazowana] 350 ml/1L**

19 zł/39 zł



## PIWA BEZALKOHOLOWE

<b>Corona 0% alc. 355 ml</b>	15 zł
<b>Bezalkoholowy pils 0,5L</b> Klasyczne piwo w stylu lager, jasne, z wyczuwalnymi nutami słodowymi oraz delikatną goryczką	17 zł
<b>Bezalkoholowe Citrus APA 0,5L</b> Rzeźkie, w aromacie i smaku wyraźnie cytrusowe, rzemieślnicze piwo o zawartości alkoholu 0,0%	19 zł
<b>Lech Free 0,5L</b>	15 zł
<b>Lech Free Marakuja-melon 0,5L</b>	15 zł
<b>Lech Free Limonka-mięta 0,3L/0,5L</b>	11 zł/15 zł

## PROSECCO BEZALKOHOLOWE

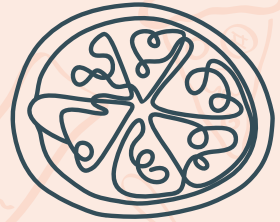
<b>Prosecco Just 0 Sparkling [półsłodkie]</b>	
150 ml	15 zł
500 ml	40 zł
750 ml	60 zł
1L	70 zł
<b>Prosecco Mionetto [półwytrawne]</b>	
150 ml	15 zł
500 ml	40 zł
750 ml	60 zł
1L	70 zł

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

<b>Virgin Mojito 400 ml</b> Limonka, mięta, cukier brązowy, sprite, soda	20 zł
<b>Hugo Free 300 ml</b> Prosecco bezalkoholowe, syrop z kwiatu bzu, soda	19 zł
<b>Aperol Free 300 ml</b> Prosecco bezalkoholowe, Aperol bezalkoholowy, soda	19 zł
<b>Bull's Eye 400 ml</b> Sok pomarańczowy, syrop cukrowy, piwo imbirowe, puree gruszkowe	22 zł



*molto*



## PIWA LANE

<b>Kozel Jasny</b> 300 ml/500 ml	12 zł/14 zł
<b>Peroni</b> 300 ml/500 ml Włoski lager o klasycznym słodowym smaku i subtelnej goryczce	16 zł/18 zł
<b>SYROP DO PIWA</b> malina, imbir lub arbuz	+2 zł

## PIWA BUTELKOWE

<b>Corona</b> 4,5% alc. 355 ml	15 zł
<b>Kozel Ciemny</b> 3,8% alc. 0,5L	15 zł
<b>Pilsner Urquell</b> 5,2% alc. 0,5L	16 zł
<b>Książęce Pszeniczne</b> 4,9% alc. 0,5L	16 zł
<b>Książęce IPA</b> 5,4% alc. 0,5L	16 zł
<b>Ina100</b> 1% alc. 0,5L Jednoprocentowe piwo w stylu apa- przyjemna cytrusowa goryczka i duża lekkość w odbiorze	18 zł
<b>Bawarskie Helles z Browaru Zakarczmie</b> 5% alc. 0,5L Jasne, pełne, ekstremalnie orzeźwiające piwo z browaru z Giedlarowej k. Leżańska.	19 zł
<b>Rajska pomarańcza</b> 4,7% alc. 0,5L Delikatnie owocowe aromaty podbite sokiem z pomarańczy, słodkie, mocno gazowane piwo	19 zł
<b>Weizen (piwo pszeniczne)</b> 5% alc. 0,5L Mocno gazowane piwo, w aromacie wyczuwalne są intensywne nuty goździka i banana	18 zł
<b>Santarosa Browar Tarnobrzeg</b> 6,5% alc. 0,5L Piwo pszeniczne warzone z dodatkiem płatków róż	18 zł
<b>Pan i Pani</b> 6% alc. 0,5L Lekka i bardzo pijalna ipa z umiarkowaną goryczką, mocno gazowana, z dużą pełnią w aromacie cytrusy, gruszka, mango	19 zł
<b>Esteban APA</b> 4,7% alc. 0,5L Prawdziwa tropikalna bomba z niedużą goryczką, ale wspaniałym aromatem, sok z marakui przeniesie Cię na rajskie wyspy	19 zł
<b>Misty</b> 5,5% alc. 0,5L Gładka i zbalansowana ipa, dość wysoka goryczka z akcentami tropikalnych owoców	19 zł
<b>Pastry Sour Ale z Browaru Stu Mostów</b> 6,5% alc. 0,4L Pastry Sour Ale to słodko-kwaśne piwo, które smakuje jak owocowy deser. Intensywnym smak gruszki i moreli, zrównoważony jest subtelną nutą cynamonu, sernika oraz słodkiej wanilii	20 zł

## PIWA WŁOSKIE

**Birra Moretti 330 ml** 14 zł  
Piwo w stylu pils, lekkie i orzeźwiające, szczególnie polecane do dań typu pizza i makarony

### BIRRA MANIA

**Bianca 330 ml** 15 zł  
Piwo w stylu Witbier, warzone z użyciem słoju pszenicznego, doprawione skórką sycylijskiej pomarańczy i kolendrą, bardzo orzeźwiające. Alk. 5,1%

**Sexy Arancia APA 330 ml** 15 zł  
Aromatyczna, lekka APA, w której chmielowa cytrusowość podbita została sokiem z pomarańczy. Alk. 4,7%

**Sicilian IPA 330 ml** 15 zł  
Intensywnie chmielone piwo górnej fermentacji z intensywną goryczką i cytrusowym aromatem, pochodzącym od użytych odmian chmieli oraz sycylijskiej, słodkiej pomarańczy. Alk. 5,1%

## CYDR

**Cydr Miłostawski 4,5% alc. 0,5L** 15 zł  
Klasyczny lub gruszkowy

## SHOTS 50 ml

### WÓDKI CZYSTE - SERWOWANE Z ĆWIARTKĄ CYTRUSA

**Nemiroff de luxe 40% alc.** 14 zł

**Finlandia 40% alc.** 16 zł

**Jakob Haberfeld Czysta Wódka Ziemniaczana 50% alc.** 19 zł  
Bazę stanowi spirytus ziemniaczany. Pomimo wysokiej zawartości alkoholu, wódka nadzwyczaj harmonijna w smaku

## SHOTS 50 ml

<b>Jack Daniel's</b> * 40% alc.	19 zł
<b>Jack Daniel's Fire</b> * 40% alc.	19 zł
<b>Jack Daniel's Gentleman Jack</b> * 40% alc.	24 zł
<b>Hennessy VS</b> * 40% alc.	25 zł
<b>Bacardi Carta Blanca</b> * 40% alc.	17 zł
<b>Gin Beefeater</b> * 40% alc.	17 zł
<b>Jagermeister</b> * 35% alc.	17 zł
* SERWOWANE W SZKLE WYPEŁNIONYM AROMATYCZNYM DYMEM	
<b>Cloud Shots</b> 30% alc. 1 szt./3szt. Wódka, likier blue curacao, sok z limonki	10 zł/20 zł
<b>B-52</b> 34% alc. 1 szt./3 szt. Likier kawowy, Irish cream, likier pomarańczowy	12 zł/25 zł

## SET

## SERWOWANY W BOXIE Z AROMATYCZNYM DYMEM

<b>Nemiroff de Luxe</b> 0,5 L + soft 2L	120 zł
<b>Absolut</b> 0.7 L. + soft 2L	150 zł
<b>Jack Daniel's</b> 0,7 L + soft 2 L	220 zł
<b>Jack Daniel's Fire</b> 0,7 L + soft 2 L	230 zł

## SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b> 11% alc. Prosecco, Aperol, soda, pomarańcza	30 zł
<b>Aperol Speciale</b> 17% alc. Prosecco, porto, balsamico, infuzja truskawkowa (wódka, Aperol, truskawki)	36 zł
<b>Hugo Spritz</b> 8% alc. Prosecco, syrop z kwiatu bzu, soda	28 zł
<b>Kombucha Spritz</b> 8% alc. Prosecco, kombucha z żurawiną i różą, sok z cytryny, soda	28 zł

# KOKTAJLE

WHISKEY	<b>Whiskey sour</b> - 22% alc. 300 ml - słodko-kwaśny, orzeźwiający Whiskey, angostura, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja kurzego	30 zł
	<b>Old Fashioned</b> - 32% alc. 150 ml - ziołowy, mocny, wytrawny Jack Daniel's Gentleman, angostura, syrop cukrowy	34 zł
	<b>Lynchburg lemonade</b> - 17% alc. 300 ml - musujący, słodko-kwaśny Jack Daniel's, triple sec, sok z cytryny, sok z limonki, sprite	32 zł
TEQUILA	<b>El diablo</b> - 21% alc. 300 ml - słodki, owocowo-przyprawowy, musujący Tequila, likier porzeczkowy, piwo imbirowe, spirytus, limonka	34 zł
GIN	<b>Lady flower</b> - 16% alc. 250 ml - słodko-kwaśny, intensywnie kwiatowy Gin, likier maraschino, syrop z kwiatu bzu, sok z cytryny	30 zł
PROSECCO	<b>Lick Bellini</b> - 9% alc. 400 ml - słodki, tropikalny, musujący Prosecco, puree z brzoskwini, lizaki	29 zł
	<b>Mimosa</b> - 7% alc. 250 ml - musujący, lekki, owocowy Prosecco, sok pomarańczowy	29 zł
RUM	<b>Malinowe daiquiri</b> - 15% alc. 300 ml - słodko-kwaśny, treściwy Rum, sok z limonki, sok z cytryny, maliny, syrop cukrowy	33 zł
	<b>Beach me</b> - 16% alc. 400 ml - słodko-kwaśny, tropikalny Rum, puree z marakui, sok pomarańczowy, sok z cytryny	31 zł
	<b>Old Cuban</b> - 22% alc. 250 ml - musujący, orzeźwiający, alkoholowy Rum, mięta, limonka, prosecco	33 zł
LIKIERY	<b>Jager mule</b> - 19% alc. 300 ml - ziołowy, korzenny Jagermeister, ginger beer, sok z limonki	30 zł
	<b>Tonic Martini</b> - 12% alc. 300 ml - orzeźwiający, wytrawny, ziołowy Martini Fiero, Tonic Kinley	30 zł
HYBRYDY	<b>Pinky Punch</b> - 26% alc. 350 ml - intensywnie owocowy, musujący Wódka, prosecco, likier porzeczkowy, puree z truskawki, sok z cytryny	33 zł
	<b>Molto Ice Tea</b> - 31% alc. 350 ml - alkoholowy, cytrusowo-ziołowy Wódka, tequila, rum, gin, blue curacao, sok z cytryny, sok z limonki, syrop cukrowy, Sprite	44 zł
PIWO	<b>Classic Shandy</b> - 4,5% alc. 500 ml - cytrusowy, orzeźwiający Piwo, sok z cytryny, syrop cukrowy, syrop z trawy cytrynowej <u>Dostępny w wersji bezalkoholowej za 20 zł</u>	24 zł

# WINA

## PROSECCO

### Prosecco Molto

Delikatnie wytrawne, orzeźwiająca i pełna. W zapachu wyczuwalne jabłka i cytryny, polecane jako aperitif oraz do ryb, sałatek i lekkich dań.

150 ml	19 zł
500 ml	60 zł
700 ml	80 zł
1L	100 zł

Kraj pochodzenia: Włochy  
Szczep: Glera

## DOMU

### Wino domu [białe/czerwone ]

150 ml	15 zł
500 ml	40 zł
700 ml	60 zł
1L	70 zł

Wytrawne  
Kraj pochodzenia: Włochy

## WINA BIAŁE

### Piwnice Półtorak Johanniter

Delikatnie wytrawne, kwiatowe, w aromacie wyczuwalne nuty owoców tropikalnych i jabłek.

150 ml	29 zł
750 ml	145 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne  
Szczep: Johanniter

### Piwnice Półtorak Muscaris

Delikatnie wytrawne, z podkreśloną owocową słodyczą, którą świetnie balansuje rześka kwasowość. Aromaty dojrzałych jabłek i gruszek z mineralnym finiszem.

150 ml	29 zł
750 ml	145 zł

Kraj Pochodzenia: Polska, wino regionalne  
Szczep: blend of white grapes

## Schmitt Sohne Riesling

Półsłodkie, kwiatowe i aromatyczne

150 ml

19 zł

750 ml

95 zł

Kraj pochodzenia: Niemcy

Szczep: Riesling

## Villarielli Pinot Grigio

Wytrawne, eleganckie, bardzo krągłe. W aromacie jabłka, gruszki oraz kwiaty akacji. W aromacie lekkie i przyjemne, świeże z nutą dojrzałych brzoskwiń.

150 ml

22 zł

750 ml

80 zł

Kraj pochodzenia: Włochy

Szczep: Pinot Grigio

## La Petite Gargotte Chardonnay

Wytrawne, świeże, rześkie. Wino złożone i wyraziste. Aromaty dojrzałej gruszki i pigwy, po których następują nuty wanilii. Podniebienie bogate, z gruszką i śmietanką. Dobrze zbalansowane z subtelnym charakterem prażonego dębu.

150 ml

22 zł

750 ml

80 zł

Kraj pochodzenia: Francja

Szczep: Chardonnay

## Piwnice Półtorak Solaris

Półsłodkie, aromatyczne i tropikalne. Idealny balans pomiędzy kwasowością, a słodyczą cukru resztkowego.

150 ml

29 zł

750 ml

145 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne

Szczep: Solaris

## Nobody's Hero Sauvignon Blanc

Wytrawne, orzeźwiający, z nutami owoców tropikalnych i agrestu. Mieszanka smaku soczystej cytryny i świeżych ziół. Smaki te harmonizują z nutami mineralnymi od kamienistych gleb rzecznych.

150 ml

30 zł

750 ml

140 zł

Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

Szczep: Sauvignon Blanc



# WINA CZERWONE

## **Khora Primitivo Salento**

Bogaty bukiet jeżyn i ciemnych czereśni z zaznaczonym aromatem kwiatowym. Pełne i krągłe z nutami konfitury wiśniowej i gorzkiej czekolady.

150 ml

22 zł

750 ml

80 zł

Kraj pochodzenia: Włochy

Szczep: Primitivo

## **Piwnice Półtorak Cuvee Rouge**

Wytrawne, owocowe z solidną kwasowością. Aromat owoców czerwonych

- wiśni czy jeżyny, lekko korzenne z nutami czarnego pieprzu.

W ustach gładkie, aksamitne z dobrze zaznaczonymi taninami i owocowym finiszem.

150 ml

29 zł

750 ml

140 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne

Szczep: blend of white grapes

## **La Petite Gargotte Cabernet Sauvignon**

Wytrawne, subtelne, pełne z miłym aromatem. Nuty owoców pestkowych i czekolady, w ustach gładkie z wyraźną owocowością.

150 ml

22 zł

750 ml

80 zł

Kraj pochodzenia: Francja

Szczep: Cabernet Sauvignon

## **Familia Falasco Balbo Malbec**

Wytrawne, eleganckie i kompletne. Aromaty dojrzałych owoców leśnych,

w tle nuta czekolady, kawy i anyżu. W ustach pełne i gładkie z owocowością jeżyn i jagód.

Średnie ciało, przyjemna kwasowość i pikantny finisz.

150 ml

20 zł

750 ml

100 zł

Kraj Pochodzenia: Argentyna

Szczep: Malbec

## WINA MUSUJĄCE

### Piwnice Półtorak Ego White

Wytrawne, aromatyczne i rzeńskie

750 ml

179 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne  
Szczep: Seyval Blanc, Bianca, Johanniter

### Ca'Tullio Prosecco

Wytrawne, rzeński bukiet

750 ml

100 zł

Kraj pochodzenia: Włochy  
Szczep: Glera

## SZAMPANY

### Moet&Chandon Ice Imperial

półśłodki

750 ml

300 zł

### Moet&Chandon Brut Imperial

wytrawny

750 ml

280 zł