

Usiądź

Na początek coś małego, żeby złapać rytm i po prostu usiąść.

Zupa dnia **25** pln
lunchowa lub/oraz chłodnik

Rosół królewski **32** pln
rosół z 3 rodzajów mięs z makaronem, szarpaną wołowiną i oliwą lubczykową

Focaccia + topping dnia **29** pln 
grillowana focaccia z dodatkami w zależności od dostępności

Krewetki Piri-Piri **36/36** pln
lub kalmary Salsa Verde
krewetki 5szt w emulsji piri-piri z czosnkiem, habanero i wędzoną papryką, podane z grillowaną focaccią lub kalmary grillowane z sałwą verde, prażoną szalotką i limonką

Mokolove Fried Chicken **37** pln
udko z kurczaka w chrupiącej panierce, glazurowane letnim sosem śliwkowym z sezamem, szczypiorkiem i białą rzepką

Oliwki w ziołach **18** pln
oliwki zielone casolane oraz oliwki kalamata marynowane w oliwie z nutką włoskich ziół

Lunch Dnia

PON.-PT.: 12:00-16:00

ZUPA + DANIE GŁÓWNE
W SPECJALNEJ CENIE

39 pln

Zostań


Dania, przy których dobrze się siedzi. Wybierz coś dla siebie i nie spiesz się.

Tatar wołowy **59** pln
grubo siekana połówka z krowy mlecznej z piklowaną szalotką, majonezem truflowym, chipssem chlebowym, grzybami poppino

Szparagi straciatella **39** pln 
grillowane szparagi, straciatellą di bufala z maślanym bobem, pomidorkami cherry confit, truskawkami, prażonymi pistacjami z pangrattato, oliwą ziołową i kremowym żółtkiem

Cezar z ognia **49/55** pln
grillowana baby rzymska z sosem cezar, chipsami z szynki prosciutto, serem emiligrana, pomidorkami cherry confit, chipsami chlebowymi i kurczakiem lub krewetkami

Ceviche leche de tigre **38** pln
ceviche z labraksa z sokiem z limonki, kolendrą, agrestem, chilli i marynowanym ogórkiem i świeżym jalapeno

Feta & Arbuza **39** pln 
grillowany marynowany arbuza z grecką fetą, szpinakiem baby, karmelizowaną figą, prażonymi pestkami słonecznika, cherry confit, kolendrą, i granatem

Spotkaj się

Dania, które możesz mieć dla siebie albo podzielić się, jeśli masz ochotę.

MOKOLOVE SPECIAL

Pyzy z kaczka

pyzy z kaczka confit w emulsji z gorgonzolą piccante, dzikim brokulem, bobem i pangrattato **59** pln


Biodrówka jagnięca **89** pln
grillowany szaszłyk z biodrówki jagnięcej z paloną czerwoną cebulą, marynowaną słoniną w ziołach, sosem tymiankowym i świeżym fenkułem z dressingiem anyżowym

Półdzwica wołowa z krowy mlecznej **119** pln
stek z połówki wołowej z karmelizowaną młodą marchewką naciową, ziemniakami francuskimi confit i sosem porto

Pół kury **89** pln
grillowana połówka kurczaka kukurydzianego z młodymi ziemniakami z kwaśną śmietaną, koperkiem, kolendrą i coleslawem wasabi

Okoń morski **79** pln
okoń morski z grilla z piklowaną cytryną, selekcją sałat i ziół z dressingiem z czarnego bzu, oliwą ziołową, świeżym koprem i solą maldon

Stek rzeźnika **79** pln
stek z bavette wołowej z chimichurri z yuzu i pachnotką, patatas bravas i palonymi papryczkami padrone z solą maldon

Bucattini al limone **55** pln 
makaron bucatini w kremowej emulsji maślanej z cytrusami, pecorino Romano, szparagami i czosnkiem confit

Stek z kalafiora **55** pln
grillowany stek z kalafiora, kremowy groch włoski alla crema, pesto ziołowe, prażone orzechy ziemne oraz młody szpinak z vinaigrette

Wróć

Na koniec coś słodkiego, coś ciepłego i moment, dla którego chce się wracać.

Sernik chia **30** pln
mango-marakuja
Baza jogurtowa z nasionami chia, polewa z mango marakui ozdobiony białą czekoladą

Ekler pistacja-malina **30** pln
Ciasto parzone, krem na bazie pistacji z musem malinowym ozdobiony kremem na bazie pistacji

Ciepłe napoje

Espresso / Espresso doppio **10/14** pln

Espresso macchiato **12** pln

Americano **14** pln

Flat white **16** pln

Cappuccino **16** pln

Latte **16** pln

Zimowa herbata **25** pln

Richmont herbata imbryk **18** pln
earl grey, english breakfast, rooibos sunrise, mexican dream, yerba mate lemon, forest fruit, peach lemon star, green jasmine; peppermint green, gunpowder green, white pearl of Fujian

Zimne napoje

Coca-cola / Coca-cola zero 0,25 l	10 pln
Kinley tonic / Fanta / Sprite 0,25 l	10 pln
Kropla beskidu niegaz. / gaz. 0,3l / 0,7l	10/20 pln
Woda niegaz. / gaz. karafka 1l	15 pln
Sok cappy 0,25l pomarańcza / jabłko	10 pln
Sok świeżo wyciskany 0,2l pomarańcza / grejpfrut / mix	25 pln
Lemoniada 0,35l / 1l cytryna / marakuja-mango / grejpfrut-rozmaryn	25/50 pln
Mrożona herbata 0,35l / 1l	25/50 pln

Wina musujące

Prosecco Diversivo, extra dry Glera, Włochy	30/150 pln
Cava Brut Reserva Nature Macabeo, Xarel-Lo, Parellada, Hiszpania	30/150 pln

Wina białe

Miselle Colombard Gros Manseng, Gaskonia	130 pln
Domaine Preignes Le Vieux Macabeo, Xarel-Lo, Parellada, Hiszpania	150 pln
Cason Brusa Pinot Grigio, Venezia Gulia	170 pln
Fuedo Arancio Chardonnay, Sicilia	170 pln
Thornbury Sauvignon Blanc	200 pln
Turnau Solaris, Zachodniopomorskie	220 pln

Halka Chardonnay, Muscaris, Dolnośląskie	190 pln
Weinrieder Grüner Veltliner, Alte Reben	170 pln

Wina czerwone

Mio Passo Primitivo Di Puglia	180 pln
Valpolicella Ripasso Superiore Venecja	220 pln
Il Grigio Chianti Classico Reserva 2019 Sangiovese, Toskania	320 pln
Amarone Della Valpolicella Classico Riserva, Venecja	380 pln
In Situ Carmenere Reserva, Valle De Aconcagua 2019	170 pln
Balbo Malbec Reserva, Mendoza	190 pln

Pino

Grimbergen blonde 0,3l / 0,5l	20/25 pln
Brooklyn brewery lager 0,3l / 0,5l	20/25 pln
Kronenbourg 1664 blanc 0,4l	20 pln
Corona 0,3l	20 pln
Carlsberg 0% 0,5l	20 pln
Corona 0% 0,3l	20 pln
Somersby 0% 0,4l	20 pln
Somersby apple, pink grape, mango-lime	20 pln

mokolove

LOKALNE MIEJSCE SPOTKAŃ

Tu dzień płynie trochę wolniej.

Nie trzeba planu ani okazji. Między jednym spotkaniem a drugim,
po spacerze, po pracy - wpadasz, siadasz i zostajesz...
To miejsce jest po to, żeby spotkać się, zjeść coś dobrego i zostać chwilę dłużej.

Bez pośpiechu - po prostu tak, jak lubisz.

Różana 14, 02-548 Warszawa restauracja@mokolove.pl +48 530 446 677