



MOLO

RESTAURANT

MENU

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

WIFI: RESTAURACE-MOLO | HESLO | PASSWORD: RESTAURACE-MOLO

www.mololipno.cz

SILVESTROVSKÝ SPECIÁL | NEW YEAR'S EVE SPECIAL

Čerstvé ústřice 3 ks, citron, estragon

Frische Austern (3 Stück), Zitrone, Estragon

Fresh oysters (3 pieces), lemon, tarragon

460 Kč

gratinované ústřice 3 ks, holandská pěna, zeleninové frikasé smažené brambory

Gratinierten Austern (3 Stück), Hollandaise-Schaum, Gemüsefrikassée, gebratene

Kartoffeln

Gratinated oysters (3 pieces), Hollandaise foam, vegetable fricassée, fried

potatoes

480 Kč

Prosciutto crudo, kalamata olivy, francouzský sýr reblochon ořechy, kmínové oplatky

Prosciutto crudo, Kalamata-Oliven, französischer Reblochon-Käse, Nüsse Kümmel-Cracker

Prosciutto crudo, Kalamata olives, French Reblochon cheese, nuts, caraway crisps

570 Kč

Grilovaný celý humr pro 2 osoby, petrželové máslo, zeleninové frikasé, pečivo

Gegrillter ganzer Hummer für 2 Personen, Petersilienbutter, Gemüsefrikassée, Brot

Grilled whole lobster for 2 person, parsley butter, vegetable fricassée, bread

570 Kč

10 % Service charge není zahrnutý v ceně. 10 % Service charge is not included in the price.

10% Die Servicegebühr ist nicht im Preis inbegriffen



Vegetarian



Vegan



Bez lepku / Gluten Free

Pro informace o alergenech prosím kontaktujte obsluhu.
For Allergens please ask our staff members.
Für Informationen zu Allergenen kontaktieren Sie bitte das Personal.

MENU DEGUSTATION

TŘI CHODY - DREI GÄNGEN - THREE COURSES

Jihočeská kulajda, houby, vejce 63°, koprový olej, čerstvý kopr

Südböhmische Kulajda, Pilze, 63° Ei, Dillöl, frischer Dill

South Bohemian Kulajda, Mushrooms, 63° Egg, Dill Oil, Fresh Dill

Veltlín, Verýsek, Velké Bílovice 0,1 l

Vepřová panenka Duroc, bramborové pyré, restované lišky, cibule, omáčka z uzených kostí

Duroc-Schweinefilet, Kartoffelpüree, gebratene Pfifferlinge, Sauce aus geräucherten Knochen, eingelegte Zwiebeln

Duroc pork tenderloin, potato purée, sautéed chanterelles, smoked bone sauce, pickled onions

Merlot, Springer, Bořetice 0,1 l

Valrhona čokoládový fondán, crème fraîche, coulis z lesního ovoce, vanilková zmrzlina

Valrhona Schokoladen-Fondant, Crème fraîche, Waldfrucht-Coulis, Vanilleeis

Valrhona chocolate fondant, crème fraîche, forest fruit coulis, vanilla ice cream

Pálava, Prchal, Nikolčice 0,1 l

10 % Service charge není zahrnutý v ceně. | 10 % Service charge is not included in the price.

10% Die Servicegebühr ist nicht im Preis inbegriffen.

Menu bez vinného párování | Menü ohne Weinbegleitung | Menu without Wine Pairing 1 250 Kč
Vinné párování | Weinbegleitung | Wine Pairing 750 Kč

Uvedené ceny zahrnují 12 % a 21 % DPH. Pro informace o alergenech prosím kontaktujte obsluhu.
All prices include 12 % and 21 % VAT. For Allergens please ask our staff members.
Die Angegebene Preise umfassen 12 % und 21 % Mehrwertsteuer.

MENU DEGUSTATION

PĚT CHODŮ - FÜNF GÄNGEN - FIVE COURSES

Celerové carpaccio, lanýžový krém, kyselé jablko, čerstvý černý lanýž, lískové ořechy

Sellerie-Carpaccio, Trüffelcreme, saurer Apfel, frischer schwarzer Trüffel, Haselnüsse

Celery carpaccio, truffle cream, sour apple, fresh black truffle, hazelnuts

Forget Brimont, Brut, Champagne 0,1 l

Mušle svatého Jakuba, černý kořen, rozinky, šalotkové velouté, fenykl

Jakobsmuscheln, Schwarzwurzel, Rosinen, Schalotten-Velouté, Fenchel

Scallops, black salsify, raisins, shallot velouté, fennel

Riesling „Racines & Terroirs“, Cave du Roi Dagobert 0,1 l

Granita madagaskarská vanilka a Champagne

Madagascan vanilla granita with Champagne

Madagaskar-Vanille-Granité mit Champagner

Řezy z hovězí svíčkové, parmezánové risotto s lanýžem, kyselé houby, černý kořen, černý lanýž omáčka Foret Escot

Scheiben vom Rinderfilet, Parmesan-Risotto mit Trüffel, eingelegte Pilze, Schwarzwurzel, Trüffel,

Foret Escot-Sauce

Slices of beef tenderloin, Parmesan risotto with truffle, mushrooms, black salsify, truffle

Foret Escot sauce

Brio De Cantenac Brown, Margaux, Bordeaux 0,1 l

Hruškový tarte tatin, jalovcový med, hruškový sorbet s brandy

Birnen-Tarte Tatin, Wacholderhonig, Birnensorbet mit Brandy

Pear tarte Tatin, juniper honey, pear sorbet with brandy

Fassbind, Vielle Poire 0,02 l

Menu bez vinného párování | Menü ohne Weinbegleitung | Menu without Wine Pairing 2 150 Kč
Vinné párování | Weinbegleitung | Wine Pairing 1 690 Kč



Vegetarian



Vegan



Bez lepku / Gluten Free

Pro informace o alergenech prosím kontaktujte obsluhu.
For Allergens please ask our staff members.
Für Informationen zu Allergenen kontaktieren Sie bitte das Personal.

Děkujeme, že jste poslední den tohoto roku strávili právě u nás v MOLO Restaurant.
Přejeme Vám kouzelný vstup do nového roku plného štěstí, zdraví a krásných okamžiků.

Těšíme se na Vaše další návštěvy v roce 2025!

Thank you for spending the last day of this year with us at MOLO Restaurant.
We wish you a magical start to the new year filled with happiness, health, and wonderful moments.

We look forward to welcoming you again in 2025!

Vielen Dank, dass Sie den letzten Tag dieses Jahres bei uns im MOLO Restaurant
verbracht haben. Wir wünschen Ihnen einen zauberhaften Start ins neue Jahr voller Glück,

Gesundheit und wunderschöner Momente. Wir freuen uns darauf,

Sie 2025 wieder bei uns begrüßen zu dürfen!



MOLO

RESTAURANT





MOLO

RESTAURANT

Sledujte nás na sociálních sítích.
Please follow us on social media.

[#mololipno](#)



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

WIFI: RESTAURACE-MOLO | HESLO | PASSWORD: RESTAURACE-MOLO

www.mololipno.cz