



*Mecca d'oro*  
RISTORANTE HOTEL

43-190 Mikołów ul. Jana Pawła II 23  
tel. (32) 738-11-12  
[www.moccadoro.pl](http://www.moccadoro.pl)

*Menu*

# Oferta cateringowa



Nasza Firma  
od wielu lat  
specjalizuje się  
w obsłudze :

- spotkań biznesowych
- uroczystych kolacji
- imprez plenerowych
- imprez weselnych
- pikników, eventów

Mamy w swojej ofercie cateringowej namioty piknikowe, grille, krzesła, stoły, dekoracje oraz inny sprzęt niezbędny do zorganizowania imprez w każdym miejscu przez Państwa wyznaczonym. Zapewniamy transport, montaż oraz obsługę na najwyższym poziomie.



# Przystawki

## Appetizers

1. Carpaccio z polędwicy wołowej w balsamicznym sosie i struganym parmezanem 22.00  
Carpaccio of beef sirloin in balsamik sauce and sharpen parmesan
2. Krewetki Black Tiger w sosie czosnkowym z papryczkami piri piri 24.00  
Black Tiger schrimps in garlic sauce and piri piri pepers
3. Talerz delicii śródziemnomorskich 20.00  
Plate of Mediterranean delicacies
4. Wątróbka gęsia z towarzystwie flambirowanej gruszki 16.00  
Goose liver with the company flambé pears
5. Plastry bakłażana zapiekane z krewetką 18.00  
Sliced eggplant baked with shrimp
6. Tatar ze śledzia z chrzanem 16.00  
Herring tartare with horseradish
7. Pierogi z mięsem kaczki na sosie z grzybów leśnych 17.00  
Dumplings with meat from duck on forest mushroom sauce



# Zupy

## Soups

- |                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Krem z marchewki z delikatnymi kuleczkami z indyka<br>Cream of carrot with delicate beads turkey                                 | 12.00 |
| 2. Barszcz z krokietem<br>Beetroot soup with croquette                                                                              | 9.00  |
| 3. Aksamitny krem z pomidorów z serem Rocpol<br>Velvety Cream of Tomato with cheese Rocpol                                          | 12.00 |
| 4. Tradycyjny rosół z makaronem<br>Traditional chicken noodle soup                                                                  | 8.00  |
| 5. Zupa grzybowa pod kapeluszem ciasta francuskiego<br>Mushroom soup in puff pastry hat                                             | 12.00 |
| 6. Żurek królewski z białą kiełbasą serwowany w chlebie<br>Kings sour rye and cream soup with white sausage served in loaf of bread | 12.00 |
| 7. Bouillabaisse - zupa rybna                                                                                                       | 22.00 |



# *Dania główne*

## Main courses

1. Roladka z polędwiczki wieprzowej z orzechami i serem DorBlue 32.00  
w asyście kaszy jaglanej  
Roulade of pork loin with walnuts and cheese DorBlue accompanied by millet
2. Steak z polędwicy wołowej z ziemniakami pieczonymi i 100g w/g 32.00  
rozmarynem serwowany w sosach do wyboru (zielonego pieprzu, serowy, borowikowy)  
Sirloin steak with roasted potatoes and rosemary served in a sauce of your choice  
(green pepper, cheese, wild mushroom)
3. Eskalopki cielęce w sosie rydzowym z kolorową sałatką 37.00  
i kuleczkami ziemniaczanymi z koprem  
Veal sauce rydzowym with colorful salad and round potatoes with dill
4. Filet z kaczki z kluseczkami francuskimi i szparagami 36.00  
w koszulce boczku w sosach do wyboru  
(suszonych grzybów, śliwkowym, cynamonowym z jabłkiem)  
Fillet of duck with dumplings and asparagus in a French shirt bacon in the sauce of your choice  
(dried mushrooms, plum, cinnamon with apple)
5. Comber jagnięcy w asyście ziemniaczków rosti 55.00  
i spaghetti z cukinii i marchewki  
Rack of lamb accompanied by rosti potatoes and spaghetti with zucchini and carrots



# *Dania główne*

## Main courses

- |                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 6. Rolada śląska z kluskami i czerwoną kapustą<br>Silesia roulade with potato dumplings and red cabbage                                                                                                                                                     | 25.00           |
| 7. Medaliony z polędwiczki wieprzowej na sosie pieprzowym<br>z ćwiartkami ziemniaków i kolorową sałatką<br>Pork tenderloin medallions with pepper sauce with potato wedges and a colorful salad                                                             | 32.00           |
| 8. Roladka cielęca nadziewana mięsem wołowym, szpinakiem i mozzarellą<br>w sosie na białym winie z kluseczkami i marchewką blanszowaną<br>Veal roulade stuffed with beef, spinach and mozzarella in a white wine sauce<br>with noodles and carrots blanched | 29.00           |
| 9. Giczka cielęca z kopytkami koperkowymi i buraczkami<br>na miodzie ze śmietaną<br>Veal shank with dill and beetroot gnocchi in honey with cream                                                                                                           | 100g w/g 12 .00 |
| 10. Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym podany z frytkami<br>i bukietem surówek<br>Pork chop with fried egg served with french fries and salads                                                                                                              | 24.00           |



# Ryby i Owoce Morza

## Fish and Seafood

- |                                                                                                                                                                  |          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| 1. Rolowana sola w asyście dzikiego ryżu z kolorową sałatką<br>na sosie maślanym<br>Roll solos accompanied by wild rice with a colorful salad on a buttery sauce |          | 29.00 |
| 2. Grillowa dorada w ziołach na postumencie warzyw<br>i pieczonych ziemniaczków<br>Grill gilthead in herbs on a pedestal of vegetables and roast potatoes        | 100g w/g | 16.00 |
| 3. Filet z dorsza na sosie holenderskim z risotto i szparagami<br>Fillet of cod on a hollandaise sauce with risotto and asparagus                                |          | 30.00 |
| 4. Bar grillowany na bukietcie rukoli z pomidorkami cherry<br>i sosem kaparowym<br>Lambraks grilled on a bouquet of arugula with cherry tomatoes and caper sauce | 100 w/g  | 18.00 |
| 5. Łosoś na sosie maślano-pomidorowym z ziemniaczkami grillowanymi<br>i szpinakiem<br>Salmon with tomato-butter sauce with grilled potatoes and spinach          |          | 32.00 |
| 6. Trzy krewetki cesarskie na sposób rzymski<br>Three emperor prawns in a Roman styl                                                                             |          | 66.00 |



# Makaron

## Pasta

- |                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Spaghetti bolognese                                                                        | 18.00 |
| 2. Spaghetti Aglio oglio                                                                      | 17.00 |
| 3. Rigatoni z płatkami polędwiczki i boczku<br>Rigatoni with beef and bacon flakes            | 24.00 |
| 4. Papardelle z łososiem i małzami<br>Pappardelle with salmon and mussels                     | 27.00 |
| 5. Tagliatelle z aromatycznymi grzybami leśnymi<br>Tagliatelle with forest mushrooms aromatic | 24.00 |
| 6. Tagliatelle z borowikami i cieciorą<br>Tagliatelle with porcini mushrooms and chickpeas    | 22.00 |





# Pizza

	Mała	Duża
	24cm	32cm
1. <b>Margharita</b> sos pomidorowy, ser tomato sauce, cheese	14.00	16.00
2. <b>Prosciutto</b> sos pomidorowy, ser, szynka tomato sauce, cheese, ham	15.00	17.00
3. <b>Alcrudo</b> sos pomidorowy, ser, szynka parmeńska tomato sauce, cheese, parma ham	20.00	22.00
4. <b>Quattro formaggi</b> sos pomidorowy, ser, ser kozi, ser mozzarella, ser gorgonzola, ser gouda tomato sauce, cheese, goat cheese, cheese mozzarella, gorgonzola cheese, gouda cheese	20.00	23.00
5. <b>Rucola</b> sos pomidorowy, ser, rucola, ser parmezan tomato sauce, cheese, rucola, parmesan cheese	18.00	20.00
6. <b>Regina</b> sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki tomato sauce, cheese, ham, mushrooms	17.00	18.00
<b>Dowolny dodatek</b> Any supplement		5.00



# Salatki

## Salads

1. Sałatka z łososia i avocado z młotkowanym pierzem 22.00  
Salad with salmon and avocado with ground pepper
2. Sałatka z grillowaną kaczką i gruszką z nutą żurawiny 24.00  
Salad with grilled duck and pear with a hint of cranberry
3. Sałatka z polędwiczką wieprzową w marynacie balsamico 22.00  
Salad of pork loin marinated in balsamic vinegar
4. Sałatka z grillowanym indykiem i panierowaną fetą 22.00  
Salad with grilled turkey and breaded feta



# *Dodatki*

## Additions

- |                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Ziemniaki gotowane<br>Potatoes cooked                                                      | 4.00  |
| 2. Ziemniaki pieczone<br>Baked potatoes                                                       | 5.00  |
| 3. Frytki<br>Fries                                                                            | 5.00  |
| 4. Kluski<br>Noodles                                                                          | 5.00  |
| 5. Ryż<br>Rice                                                                                | 5.00  |
| 6. Kasza<br>Groats                                                                            | 5.00  |
| 7. Sosy na ciepło (pieprzowy, serowy, grzybowy)<br>Sauces for heat (pepper, cheese, mushroom) | 7.00  |
| 8. Bukiet sałat<br>Bunch of lettuce                                                           | 11.00 |
| 9. Surówki                                                                                    | 6.00  |



# Desery

## Desserts

- |                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Gorąca czekolada ze śliwkami i lodami waniliowymi<br>Hot chocolate with plums and vanilla ice cream                              | 14.00 |
| 2. Crem Caramel z vanillią<br>Crem Caramel with Vanilla                                                                             | 12.00 |
| 3. Puchar lodowy z świeżymi owocami<br>Ice cream cup with fresh fruits                                                              | 14.00 |
| 4. Wiśniowe gratin z lekkim zabajone<br>Cherry gratin with light zabaglione                                                         | 14.00 |
| 5. Gruszka w szlafroczku borówek z cynamonem<br>na kołderce kremu waniliowego<br>Pear in blueberries with cinnamon on vanilla sauce | 14.00 |



# Napoje

## Napoje gorące

Herbata	6.00
Kaffee espresso	7.00
Cappuccino	8.00
Kaffee Latte	9.00
Kaffee Vanilia	12.00
Kaffee Amaretto	12.00
Irisch Kaffee	12.00

## Napoje gazowane

Coca Cola	200 ml	5.00
Coca Cola light	200 ml	5.00
Fanta	200 ml	5.00
Spritte	200 ml	5.00
Kinley Tonic	200 ml	5.00
Red Bull	250 mll	10.00
Woda Buskowsianka Zdrójj	230 ml	5.00
San Pellegrino	770 ml	12.00

## Napoje Nie gazowane

Cappy pomarańczowy	200 ml	5.00
Cappy grejpfrutowy	200 ml	5.00
Cappy wieloowocowy	200 ml	5.00
Cappy porzeczkowy	200 ml	5.00
Cappy pomidorowy	200 ml	5.00
Cappy jabłkowy	200 ml	5.00
Sok owocowy	250 ml	5.00
Nestea lemon	250 ml	5.00
Nestea Peach \ Lemon	250 ml	5.00
Woda Buskowsianka Zdrójj	330 ml	5.00
Acqua Panna	770 ml	12,00

## Piwa

Tyskie 0,5l	8.00
Tyskie 0,3l	6.00
Pilsner Urq. 0,5l	10.00
Pilsner Urq. 0,3l	7.00
Lech 0,5l	9.00
Lech 0,3l	5.00
Redds 0,4l	8.00
Warka Strong 0,5l	9.00
Karmi 0,5l	8.00

## Aperitif

Martini 100ml	10.00
Campari 50ml	12.00
Pernod 50ml	18.00

## Likiery

Baileys 25ml	7.00
Creme de Cacao 25ml	6.50
Amaretto 25ml	3.00
Archers 25ml	4.00
Passoa 25ml	6.00
Malibu 25ml	5.00



## *Vodka*

Chopin 50ml	12.00
Siwucha 50ml	7.00
Smirnof 50ml	7.00
Finlandia 50ml	8.00
Finlandia Redbery 50ml	8.00
Finlandia Lime 50ml	8.00
Finlandia Cranbery 50ml	8.00
Absolut 50ml	8.00
Absolut Curant 50ml	8.00
Absolut Vanilia 50ml	8.00
Absolut Citron 50ml	8.00
Bols 50ml	8.00
Grappa 25ml	7.00
Limonciello 25ml	5.00
Jegemaister 25ml	6.50
Underberg 20ml	9.00

## *Gin*

Seagrams 50ml	7.00
Seagrams Lime 50ml	6.00
Lubuski 50ml	5.00

## *Whisky*

J. Walker Red 50ml	11.00
J. Walker Black 50ml	24.00
J. Walker Green 50ml	32.00
Dimple 50ml	24.00
Jim Beam 50ml	17.00
Chivas Regal 12 50ml	22.00
Jack Daniels 50ml	15.00
Jack Daniels S.Barrel 50ml	25.00
Ballantines 50ml	14.00
Southern Komfort	11.00

## *Cognac*

Martell 25ml	15.00
Hennessy Fine 25ml	12.50
Hennessy V.S. 25ml	7.50
Metaxa 7* 25ml	11.00
Metaxa 5*25ml	7.50
Napoleon 25ml	4.50
Delaitre 25ml	5.00
Stock	5.00



# Drinki

## Drinki Egzotyczne

**Batida Cachaca** 16.00

50 ml Cachaca  
sok z 1 cytryny  
25 ml słodkiej śmietanki  
1/2 szklanki drobno tłuczonego lodu

**Carcovado** 21.00

25 ml Olmeca Tequila Blanco  
25 ml blue curacao  
25 ml Cointreau  
100 ml Sprite

**Blue Hawaiian** 22.00

30 ml Capitan Morgan Rum  
30 ml blue curacao  
30 ml Malibu  
60 ml soku ananasowego  
3-4 łyżki drobno tłuczonego lodu

**Cabalero** 12,00

20 ml Campari  
20 ml L. Melon  
40 ml Sok bananowy

**Sombrero** 13.00

30 ml Tequila  
10 ml Rum  
40 ml So pomarańczowy  
grenadina

**Sex one beach** 16.00

20 ml Archers  
20 ml Malibu  
20 ml Vodka  
80 ml sok pomarańczowy

## Drinki Bezalkoholowe

**Bannana Milk Shake** 12.00

1 mały banan pokrojony w plastry  
150 ml mleka  
40 ml soku pomarańczowego  
1ł miodu pszczelego  
1ł słodkiej śmietany  
1ł Amareto syrop

**Cafe - Orange Milk Shake** 10.00

100 ml zimnego mleka  
100 ml soku pomarańczowego  
1\3ł. Tartej skórki z pomarańczy  
1ł. Neskafe  
3ł. Syropu cukrowego

**Cider Egg-Nogg**

1 Jajko  
2ł. Syropu cukrowego  
135 ml zimnego mleka  
100 ml soku jabłkowego 8.00

**Yogurt Fruit Cocktail**

125 ml jogurtu owocowego  
125 ml soku pomarańczowego 8.00  
50 ml soku anansowego

**Orange Cream Freeze**

150 ml soku pomarańczowego  
2 gałki lodów waniliowych



# Drinki

## Short Drinki

**Grapatini** 14.00

40 ml grappa biała  
15 ml dry vermouth

**Wyoming Swing** 15.00

50 ml dry vermouth  
50 ml bianco vermouth  
sok z 1\4 pomarańczy  
1ł. Cukru pudru

## Coctails na bazie Tequili

**Matador** 14.00

30 ml. Tequili  
50 ml soku ananasowego  
2ł. Soku z limy lub cytryny

**Ole** 16.00

40 ml Tequili  
25 ml Kahlua  
1ł. Syropu cukrowego  
1ł. Słodkiej smietanki

**Rosita** 17.00

25 ml Tequili  
25 ml Campari  
1ł. Syropy grenadine  
1ł. Vermoutch bianco

**Margharita** 20.00

50 ml Tequili  
20 ml Cointreau  
20 ml soku limy

## Long Drinki

**Bishop** 16.00

25 ml curacao  
20 ml soku pomarańczowego  
10 ml soku cytrynowego  
2ł. Syropu cukrowego  
50 ml wina czerwonego Caber.

**Amaretto Cobbler** 18.00

40 ml Seagrams Dry Gin  
1ł. Amaretto  
50 ml soku pomarańczowego  
25 ml soku cytrynowego

**Curacao Cooler** 18.00

25 ml blue curacao  
25 ml Absolut Vodka  
150 ml soku z pomarańczy  
25 ml soku z limy

**Malibu Beach** 16.00

40 ml Malibu  
20 ml Absolut Vodka  
25ml soku pomarańczowego

**Malizia** 14.00

25 ml Seagrams Dry Gin  
2ł Cointreau  
1ł Białego curacao  
60ml soku grejpfrutowego

**Peking Expres** 14.00

25 ml Seagrams Dry Gin  
1ł. Cointreau  
sok z 1\2 cytryny  
1 białko z jajka  
1 kropla creme de menthe

