

ЗАКУСКИ К ВИНУ

- Карпаччо из филе говядины в классической подаче с трюфельным маслом | 90 г 575
- Тартар из норвежского лосося с пикантным луком и огурцом под сметанным соусом | 165 г 480
- Аппетитный хамон серрано с камберлендом из красных ягод и хрустящим багетом | 150 г 450
- Нежный пате из мяса птицы, подается с хрустящим багетом и каперсами | 180 г 340
- Сет из трех видов деликатесных сыров в подаче с мостардой и тостами | 120 г 595
- Сет из трех видов мясной гастрономии в подаче с луково-вишнёвым конфитюром и багетом | 120 г 695
- Деликатная закуска из икры щуки в сливках | 80 г 395
- Татаки из тунца с пикантной цедрой лайма и кунжутом | 85 г 480

САЛАТЫ

- Капрезе с нежной моцареллой, сочными томатами и песто | 150 г 395
- Азиатский салат из водорослей чука и вакаме с ореховым соусом | 148 г 220

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Унаги Ханама-Ко ломтики копчёного угря в сопровождении пикантного соуса и гарнира из риса | 350 г 650
- Севиче из норвежского лосося с ароматным манго и пряной цитрусовой заправкой | 200 г 750

СОУСЫ

- Терияки | 30 г 45
- Мостарда | 30 г 45
- Луковый конфитюр с вишней | 30 г 45
- Конфитюр тыквенный с лимоном и имбирем | 30 г 45
- Камберленд из красных ягод | 30 г 45
- Острый джем из перца и яблок | 30 г 45
- Ягодный мед | 30 г 45

ДЕСЕРТЫ

- Деликатный крем-брюле с нотками бурбонской ванили | 140 г 315
- Освежающий пломбир в ароматном хересе с хрустящим печеньем кантуччи и ореховой крошкой | 140 г 295

КОФЕ

- Эспрессо | 40 мл 150
- Американо | 150 мл 150
- Капучино | 150 мл 185
- Латте | 180 мл 195

ВОДА И НАПИТКИ

- Вода «Жалин» газиров./негазиров. | 330 мл 150
- Вода «Линда Фонте» газиров./негазиров. | 750 мл 340
- Натуральные соки Pago в ассортименте | 200 мл 150
- Тоник Швепс, Кока-кола, Фанта | 250 мл 140

* Указан вес готового блюда.

* Все блюда приготовлены только из свежих охлажденных продуктов

* Утверждено приказом исполнительного директора ООО "Моцарт Хаус" Винника А.В. П/237 от 5.10.2019

РОЛЛЫ

- Кавасаки / тунец, лосось, майонез, огурец | 228 г 590
- Филадельфия / лосось, угорь, тобико, сливочный сыр, огурец | 228 г 650
- Калифорния с угрем / угорь, тобико, огурец, майонез, кунжут | 199 г 580
- Калифорния с крабом / краб, тобико, огурец, майонез, кунжут | 199 г 650
- Калифорния с лососем / лосось, тобико, огурец, майонез, кунжут | 199 г 690
- Дракон / краб, угорь, сливочный сыр, огурец, кунжут | 298 г 880
- Шумшу / лосось, креветки, сливочный сыр | 280 г 680
- Эби Кабия с креветкой / креветки, лосось, щучья икра, сливочный сыр, огурец | 290 г 575
- Эби Чизу / сливочный сыр, огурец, тобико, креветки | 230 г 610

ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ

- Краб-хот / краб, угорь, сливочный сыр, икра тобико, майонез | 232 г 790
- Спанч / морской гребешок, угорь, сливочный сыр, майонез, кунжут, соус унаги | 268 г 690
- Хот спрингс / лосось, тобико, сливочный сыр, огурец | 270 г 680

САШИМИ

- Лосось | 78/20 г 590
- Тунец | 75/20 г 395
- Морской гребешок | 74/20 г 470
- Угорь | 74/20 г 520

ОСТРЫЕ СУШИ

- Угорь | 52 г 160
- Лосось | 55 г 180
- Тунец | 52 г 120
- Морской гребешок | 52 г 120

СУШИ

- Угорь | 37 г 140
- Лосось | 40 г 160
- Тунец | 37 г 120
- Морской гребешок | 37 г 120
- Водоросли чука, кунжут | 45 г 80
- Тобико | 38 г 110
- Краб | 50 г 240

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ

- Угорь | 48 г 160
- Лосось | 51 г 180
- Морской гребешок | 48 г 140
- Краб | 50 г 260

ЧАЙ

- Ассамбари — черный классический чай | 225 мл 335
- Королевский эрл грей — черный чай с деликатным ароматом бергамота | 225 мл 335
- Молочный улун — крупнолистовой чай с нежно-сливочным вкусом и ароматом | 225 мл 335
- Высокогорный букет — бархатный травяной чай с деликатным ароматом чабреца, мяты, шиповника, и листьев малины | 225 мл 335
- Сенча — зеленый чай с легкой горчинкой и отчетливыми свежими травяными и ореховыми нотками | 225 мл 335
- Фруктовая мечта — фиточай с коктейлем из сушеных яблок, цветов гибискуса, апельсиновой цедры, шиповника и вишни | 225 мл 335

* Указан вес готового блюда.

* Все блюда приготовлены только из свежих охлажденных продуктов

* Утверждено приказом исполнительного директора ООО "Моцарт Хаус" Винника А.В. П/237 от 5.10.2019