БИСТРО

Месье Оливье

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛАВКА

MONSIEUR

OLIVIER BISTRO

любимое винное бистро

ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени 545
подаётся с багетом и луковым конфитюром / 185 г

Тартар из говядины 775
с трюфельным маслом и чипсами из картофеля / 125 г

Вителло тоннато 735
в классической подаче / 110 г

Баклажан 575
с творожным сыром, кинзой и орехами / 195 г

Жареные креветки 775
с пюре из зеленого горошка / 200 г

Бриошь
- **со слабосоленой горбушей,** 795
  авокадо и яйцом пашот / 200 г
- **с ростбифом** 795
  и печеным перцем / 170 г

Брускетта с морепродуктами 825
на зерновом хлебе / 200 г

Гастрономический сет к вину: 1695
европейские сыры и колбасы / 250 г

Ассорти
- **донских рыбных деликатесов,** 1195
  подаётся с картофелем бейби / 250 г
- **крафтовых сыров,** 995
  подаётся с сезонной мостардой / 150 г
- **фермерских колбас,** 995
  подаётся с сезонной мостардой / 150 г

Круассан «Четыре сыра» 565
с томатным соусом / 210 г

Круассан со слабосоленой горбушей 685
и сыром лабне / 210 г

Круассан с жульеном из индейки 525
и грибами / 180 г

САЛАТЫ

Зеленый салат с авокадо, 675
брокколи и цитрусовым соусом / 220 г

Средиземноморский овощной салат 695
с красным луком и грецкими орехами / 210 г

Салат с морепродуктами, 975
грибами и соусом «чили-кунжут» / 240 г

Салат с утиным филе, 875
козьим сыром, грушей и орехами / 190 г

Салат «Оливье» с креветками 795
и пармезаном / 210 г

Салат «Оливье» с говядиной 655
и эспумой из пармезана / 165 г

Приказ генерального директора ООО "Моцарт Хаус" Петненко И.С. №41 от 25.02.2026 г.
Об утверждении цен на блюда и напитки бистро «Месье Оливье»

СУПЫ

Донская уха 575
в авторской подаче / 490 г

Суп с фрикадельками 495
и пастой орзо / 425 г

Классический французский луковый суп 495
/ 215 г

Тыквенный крем-суп с креветками 795
и эспумой из пармезана / 410 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Паста орзо с морепродуктами 975
и пармезаном / 310 г

Паста орзо с пармезаном 795
и прошутто / 240 г

Картофельные ньокки 895
с ростбифом и грибами / 255 г

Котлета из донской щуки 785
с овощами и сливочным соусом / 420 г

Филе донского судака 1095
с пюре из зеленого горошка / 265 г

Голубцы из донского судака 825
со сливочным соусом / 225 г

Куриное филе 895
с картофельным пюре и соусом из брусники / 430 г

Утиное филе 1095
с пюре из краснокочанной капусты и клюквенным соусом / 315 г

Бефстроганов из говядины 895
с картофельным пюре / 345 г

ГАРНИРЫ

Паста орзо с пармезаном 375
/ 200 г

Картофельное пюре 225
/ 150 г

ДЕСЕРТЫ

Торт «Наполеон» 525
с сезонными фруктами / 250 г

Лимонный тарт 495
в авторской подаче / 145 г

Чизкейк Сан-Себастьян 545
с соленой карамелью и сезонными фруктами / 210 г

Яблочный коблер 595
с мороженым / 185 г

Шоколадный фондан 695
с мороженым / 170 г

ХЛЕБ

Хлебная корзина 245
подаётся с домашним сливочным маслом / 150 г