

ТАПАС | TAPAS

- Тапас с тыквой баттернат, творожным муссом и хрустящим беконом | 160 г **285**
- Тапас с креветками, колбаской чоризо и сливочным сыром | 160 г **485**
- Тапас с тартаром из семги со сливочным сыром и апельсином | 200 г **495**
- Тапас с ростбифом и пикантным овощным тартаром | 140 г **395**
- Сет из тапасов /баттернат, семга, креветка, росбиф | 330 г **865**

ЗАКУСКИ | ENTRANTES

- Тартар из тунца Еллоуфин в сопровождении цитрусовых и авторской заправки | 155 г **495**
- Тартар из охлажденного филе говядины во французском стиле, подается с гренками | 175 г **650**
- Карпаччо из охлажденного филе говядины с трюфельным маслом и сыром | 90 г **635**
- Деликатесная закуска из эскалопа фуа-гра в авторской подаче нашего шеф-повара | 130 г **965**

САЛАТЫ | ENSALADAS

- Теплый салат из баклажанов с томатами в азиатском стиле | 220 г **325**
- Теплый салат с куриным филе, сладким перцем, стручковой фасолью и шампиньонами | 250 г **345**
- Пикантный салат с росбифом, вялеными томатами и луком пиклз в сливочно-горчичном соусе | 165 г **395**
- Каталонский салат с креветками, ассорти салатов и салями милано с авторской медово-горчичной заправкой | 225 г **525**

СУП | SOPA

- Крем-суп из тыквы баттернат со сливочным сыром и хамоном серрано | 230 г **295**

БУРГЕРЫ | HAMBURGUESA

- Сочный бургер с рубленой говядиной, сыром, хрустящим салатом и авторским соусом | 370 г **495**
- Фирменный бургер с утиным магре, яблоком, луком конфи и сливочным сыром | 330 г **575**
- Пикантный бургер с креветками и куриным филе, сыром и томатами | 320 г **545**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | PLATOS PRINCIPALES

- Нежное утиное магре су-вид в сопровождении дуэта из яблока и клюквы | 225 г **695**
- Новозеландские мидии, запеченные в ложном гаспачо | 170 г **725**
- Стейк из тунца Еллоуфин в сопровождении хрустящих овощей | 230 г **895**
- Сочный стейк филе миньон из нежнейшей говяжьей вырезки | 200 г **1290**

* Указан вес готового блюда

* Все блюда приготовлены только из свежих охлажденных продуктов

* Утверждено приказом исполнительного директора
ООО «Мозарт Хаус» Винника А.В. П/238 от 22.10.2020

ГАРНИРЫ | ACOMPANAMIENTOS

- Жареный картофель с шампиньонами и луком I 150 г **160**
- Сезонные овощи на гриле I 150 г **225**

ДЕСЕРТЫ | POSTRES

- Деликатное крем-брюле с нотками бурбонской ванили I 140 г **295**
- Нежнейшая панна-котта с ягодным желе I 150 г **265**
- Ароматный яблочный крамбл с карамельным соусом и ванильным мороженым I 200 г **345**
- Шоколадный брауни с заварным кремом I 110 г **285**

ГЛИНТВЕЙН | MULLED WINE

- Авторский глнтвейн из белого вина I 250 мл **300**
- Авторский глнтвейн из белого вина I 250 мл **300**

ЧАЙ | TE

500мл/335

- Ассамбари
- Эрл Грей
- Сенча
- Молочный улун
- Черный с чабрецом
- Фруктовый
- Облепиховый
- Клюквенный

КОФЕ | CAFE

- Эспрессо I 40 мл **150**
- Американо I 150 мл **150**
- Капучино I 150 мл **185**
- Латте I 180 мл **195**

ВОДА И НАПИТКИ | BEBIDA

- Вода «Жалин» газиров. / негазиров. I 330 мл **150**
- Вода «Линда Фонте» газиров. / негазиров. I 750 мл **340**
- Натуральные соки Pago в ассортименте I 200 мл **150**
- Tonic Schweppes, Fanta, Coca-Cola, 7UP I 250 мл **140**

ЛИМОНАДЫ И МОРСЫ | LEMONADES AND FRUIT DRINKS

- Лимонад «Клубника-малина» I 250 мл **150**
- Лимонад «Цитрус-маракуйя» I 250 мл **150**
- Морс облепиховый I 250 мл **125**
- Морс клюквенный I 250 мл **125**

ФРЕШИ | FRESH

- Апельсин I 250 мл **240**
- Грейпфрут I 250 мл **280**
- Яблоко I 250 мл **240**
- Морковь I 250 мл **195**

* Указан вес готового блюда

* Все блюда приготовлены только из свежих охлажденных продуктов

* Утверждено приказом исполнительного директора

ООО «Моцарт Хаус» Винника А.В. П/238 от 22.10.2020