



• WINE GASTRO BAR •



## ЗАКУСКИ

<b>Тапас с баклажанами,</b> <i>жареными с томатами в пикантном соусе   80 г</i>	225
<b>Тапас с рикоттой,</b> <i>томатами и жареными креветками   80 г</i>	275
<b>Тапенада из зеленых оливок</b> <i>с каперсами и травами   80 г</i>	265
<b>Грибной пате</b> <i>с грушей   100 г</i>	255
<b>Паштет из куриной печени</b> <i>с желе из шампанского   200 г</i>	465
<b>Мясные деликатесы</b> <i>ломо / копца / брезаола   50 г</i>	195
<b>Гастрономический сет к вину:</b> <i>крафтовые сыры и фермерские колбасы   250 г</i>	1250
<b>Запеченный баклажан</b> <i>с прошутто и томатами   220 г</i>	325
<b>Крафтовые сыры</b> <i>в пряном маринаде</i> <i>с вялеными томатами и оливками   210 г</i>	595
<b>Крудо из морских гребешков</b> <i>со сливочным соусом и пряными травами   150 г</i>	625
<b>Севиче из тунца Еллоуфин</b> <i>с личи, кокосовым соусом и какао   125 г</i>	545
<b>Карпаччо из говядины</b> <i>с мисо-майонезом, печеным чесноком и сыром азиаго   160 г</i>	535
<b>Классический тартар</b> <i>из говядины   130 г</i>	495
<b>Ростбиф со сладким перцем,</b> <i>маринованным луком и соусом понзу   225 г</i>	665
<b>Утиное филе dry aged</b> <i>с сезонным соусом   120 г</i>	425
<b>Обжаренные кальмары</b> <i>с пряным соусом мухаммара из сладкого перца   280 г</i>	685
<b>Жареные креветки</b> <i>в соусе сальса верде с томатами и страчателлой   200 г</i>	795
<b>Салат с креветками</b> <i>и сырной заправкой   220 г</i>	775
<b>Салат из овощей</b> <i>с тыквенными семечками и оливковым маслом   175 г</i>	325

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>Буйабес</b> <i>прованский суп с морепродуктами   250 г</i>	665
<b>Морские гребешки</b> <i>с картофельным пюре,</i> <i>кукурузой и сливочным соусом с беконом   240 г</i>	745
<b>Филе судака</b> <i>с цукини, брокколи и сырным соусом   250 г</i>	675
<b>Стейк из тунца Еллоуфин</b> <i>подается с миксом салата   210 г</i>	1095
<b>Бриошь-сэндвич</b> <i>со скёрт-стейком и капустой кимчи   320 г</i>	775
<b>Утиное филе dry aged</b> <i>с мятым картофелем и соусом чимичурри   250 г</i>	695
<b>Стейк стриплоин</b> <i>с перченым соусом   244 г</i>	1195
<b>Диафрагма бычка</b> <i>с картофельным пюре и битым редисом   330 г</i>	895
<b>Ягненок в сливочном соусе</b> <i>с каперсами и булгуром   295 г</i>	695

## ГАРНИРЫ

<b>Сезонные овощи</b>	225
<i>на гриле   150 г</i>	
<b>Картофель</b>	195
<i>на гриле   150 г</i>	
<b>Картофельное пюре</b>	195
<i>с трюфелем / с зеленью / с пармезаном   100 г</i>	

## ДЕСЕРТЫ

<b>Ананас</b>	495
<i>с облепихой и белым шоколадом   180 г</i>	
<b>Крем-брюле</b>	425
<i>с бурбонской ванилью   150 г</i>	
<b>Шоколадный брауни</b>	455
<i>с вишней   150 г</i>	

## АВТОРСКИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

| 500 мл

<b>Облепиховый ройбуш</b>	495
<i>с малиной ройбуш, ягоды малины, пюре облепихи</i>	
<b>Чай с травами</b> , малиной и еловыми шишками	595
<i>малина, варенье из еловых шишек, чабрец, розмарин</i>	
<b>Чай зеленый</b> с фейхоа и клубникой	495
<i>зеленый чай, пюре фейхоа, клубничный сироп, имбирь</i>	
<b>Калиновый чай</b> с ирисом и травами	495
<i>пюре калины, сироп ирис, шалфей, мята, апельсин</i>	
<b>Черносмородиновый глинтвейн</b>	650
<i>красное вино, пюре черной смородины, имбирь, апельсин, специи</i>	

## ЧАЙ

| 500 мл

<b>Ассам</b>	345
<b>Эрл Грей</b>	345
<b>Сенча</b>	345
<b>Молочный улун</b>	345
<b>Зеленый с жасмином</b>	345

## КОФЕ

<b>Эспрессо</b>   40 мл	150
<b>Американо</b>   150 мл	150
<b>Капучино</b>   150 мл	190
<b>Латте</b>   180 мл	210

## КОКТЕЙЛИ

<b>Апероль Спритц</b>   250 мл	450
<b>Кир Рояль</b>   170 мл	450
<b>Джин Тоник</b>   250 мл	450
<b>Негрони</b>   90 мл	450

## ВОДА И НАПИТКИ

<b>Вода «Жалин»</b>	190
<i>газированная / негазированная   330 мл</i>	
<b>Вода «Жалин»</b>	380
<i>газированная / негазированная   750 мл</i>	
<b>Натуральные соки</b>	160
<i>в ассортименте   200 мл</i>	
<b>Тоник, Кола</b>	160
250 мл	



 8 (863) 263-13-90

 [mozartwine.com](http://mozartwine.com)

 [mozart\\_wine\\_house](https://www.instagram.com/mozart_wine_house)