



• WINE GASTRO BAR •



## ЗАКУСКИ

|  |      |
|--|------|
| <b>Тапас с рикоттой</b><br><i>и томатами   150 г</i>   | 455  |
| <b>Тапас с креветками</b><br><i>и чоризо   150 г</i>   | 495  |
| <b>Тапас с баклажанами,</b><br><i>жареными с томатами в пикантном соусе   180 г</i>                | 325  |
| <b>Тапенада из зеленых оливок</b><br><i>с каперсами и травами   100 г</i>                          | 265  |
| <b>Грибной пате</b><br><i>с грушей   100 г</i>   | 265  |
| <b>Паштет из куриной печени</b><br><i>с луковым конфиюрором   200 г</i>                            | 465  |
| <b>Мясные деликатесы</b><br><i>ломо / копца / прошутто (на выбор)   50 г</i>                       | 255  |
| <b>Гастрономический сет к вину:</b><br><i>крафтовые сыры и фермерские колбасы   250 г</i>          | 1250 |
| <b>Крафтовые сыры</b> <i>в пряном маринаде</i><br><i>с вялеными томатами и оливками   210 г</i>    | 595  |
| <b>Сыр ланне с заатаром,</b><br><i>томатами и маринованным луком   270 г</i>                       | 545  |
| <b>Утиное филе dry aged</b><br><i>с козьим сыром и сливой в соусе из фиников и горчицы   175 г</i> | 695  |
| <b>Карпаччо из тунца</b><br><i>с ревенем-конфи и соусом понзу   150 г</i>                          | 625  |
| <b>Карпаччо из говядины</b><br><i>с трюфельным соусом   150 г</i>                                  | 745  |
| <b>Тартар из говядины</b><br><i>с маринованными грибами и чипсом из пармезана   150 г</i>          | 745  |
| <b>Обжаренные кальмары</b><br><i>с пряным соусом мухаммара из сладкого перца   280 г</i>           | 735  |
| <b>Жареные креветки</b><br><i>в соусе сальса верде с томатами и страчателлой   200 г</i>           | 795  |
| <b>Салат с креветками</b><br><i>и кукурузой   250 г</i>  | 685  |
| <b>Салат из овощей</b><br><i>с тыквенными семечками и оливковым маслом   175 г</i>                 | 325  |

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

|  |      |
|--|------|
| <b>Буйабес</b><br><i>классический суп с морепродуктами   250 г</i>   | 695  |
| <b>Филе судака</b><br><i>с томатами, соусом из оливок и картофельным пюре   320 г</i>                        | 895  |
| <b>Цыпленок</b><br><i>с зелёным горошком в трёх текстурах   310 г</i>  | 695  |
| <b>Утиное филе dry aged</b><br><i>с мятым картофелем и соусом чимичурри   250 г</i>                          | 695  |
| <b>Фирменный бургер</b><br><i>с говяжьей котлетой на булочке Хоккайдо</i><br><i>с капустой кимчи   350 г</i> | 745  |
| <b>Филе миньон</b><br><i>с соусом «бордлез-бекон»   295 г</i>  | 1290 |

## ГАРНИРЫ

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

## ДЕСЕРТЫ

|   |     |
|---|-----|
| <b>Клубника</b><br><i>с рикоттой и белым шоколадом   190 г</i>    | 475 |
| <b>Крем-брюле</b><br><i>с нотками бурбонской ванили   140 г</i>   | 425 |
| <b>Классический брауни</b><br><i>с вишней и пломбиром   220 г</i> | 455 |

## АВТОРСКИЕ ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

|  |            |
|--|------------|
| <b>Лимонад черничный с фиалкой</b>   250 мл / 1 л<br><i>юре черники, сироп фиалки, лаймовый кордиал, содовая</i>     | 320<br>990 |
| <b>Лимонад с маракуйей и огурцом</b>   250 мл / 1 л<br><i>юре маракуйи, свежий огурец, лаймовый кордиал, содовая</i> | 320<br>990 |
| <b>Нежный ласси с манго и розой</b>   230 мл<br><i>юре манго, молоко, сухой йогурт, розовая вода, взбитые сливки</i> | 320        |

## ЧАЙ

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <b>Ассам</b>   500 мл              | 345 |
| <b>Эрл Грей</b>   500 мл           | 345 |
| <b>Сенча</b>   500 мл              | 345 |
| <b>Молочный улун</b>   500 мл      | 345 |
| <b>Зеленый с жасмином</b>   500 мл | 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     | 220 |

## КОКТЕЙЛИ

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <b>Апероль Шприц</b>   250 мл | 450 |
| <b>Кир Рояль</b>   170 мл     | 450 |
| <b>Маргарита</b>   120 мл     | 550 |
| <b>Дайкири</b>   120 мл       | 550 |
| <b>Негрони</b>   90 мл        | 450 |

## ВОДА И НАПИТКИ

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

 8 (863) 263-13-90

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

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