Mozart House wine

PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

ТАПАС | TAPAS

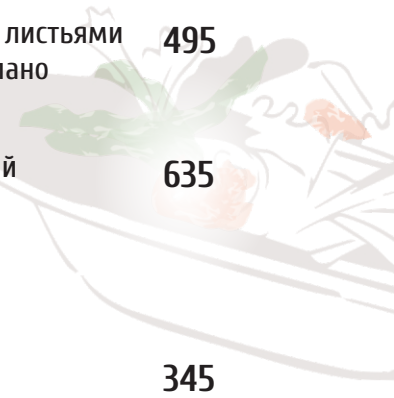
- Тапас с креветками гамбас, колбаской чоризо и нежнейшим сливочным сыром | 160 г — 445
- Тапас «Капрезе» с традиционным сыром моцарелла, свежими томатами и классическим соусом песто | 190 г — 465
- Нежный тапас из слабосоленого лосося со сливочным сыром и каперсами | 110 г — 485
- Теплый тапас с норвежскими лангустинами, хамоном серрано и коктейльным соусом | 190 г — 465
- Тапас со средиземноморскими артишоками, вялеными томатами, оливками и маслинами | 215 г — 475

ЗАКУСКИ | ENTRANTES

- Тартар из тунца Еллоуфин в сопровождении цитрусовых и авторской заправки | 155 г — 490
- Карпаччо из охлажденного филе говядины, подается в сопровождении трюфельного масла и сыра Грана Падано | 90 г — 575
- Традиционный арабский хумус, подается с яйцом-пашот, кешью и кедровыми орехами | 200 г — 315
- Буррата со свежими ягодами, розовыми томатами и базиликом. В сопровождении итальянского бальзамического крема с инжиром | 265 г — 565
- Тартар из охлажденного филе говядины во французском стиле, подается с гренками | 175 г — 650
- Сочное карпаччо из охлажденного филе семги, подается в сопровождении апельсинового курда | 125 г — 595
- Деликатесная закуска из эскалопа фуа-гра с грушевым чатни и кули из абрикоса | 175 г — 765

САЛАТЫ | ENSALADAS

- Пикантный салат с сочными медальонами из говядины, луком пиклз и каперсами | 170 г — 485
- Легкий салат с классической страчателлой. Подается со свежими овощами в сопровождении медово-горчичной заправки | 255 г — 325
- Каталонский салат с креветками гамбас, хрустящими листьями салата айсберг, таджасскими маслинами, салями милано и авторской медово-горчичной заправкой | 225 г — 495
- Фрикасе из обжаренных креветок, кальмаров и мидий с зеленым салатом, колбаской чоризо и муссом из персидского шафрана | 175 г — 635



СУП | SOPA

- Авторский суп гаспачо из свежих овощей с хамоном серрано и вялеными томатами | 310 г — 345

БУРГЕРЫ | HAMBURGUESA

- Фирменный бургер с филе мраморной говядины*, хрустящим беконом, пикантным луком конфи и соусом барбекю | 280 г — 495
  *используется только охлажденное мясо говядины зернового откорма
- Бургер с филе атлантической трески*, свежими овощами, каперсами и хрустящими корнишонами. Подается в сопровождении авторского белого соуса с кинзой | 320 г — 565
  *используется только охлажденное филе дикой трески
- Сочный бургер с обжаренным куриным филе* в авторском маринаде, сливочным сыром и свежими овощами | 320 г — 465
  *используется только охлажденное мясо птиц местных фермерских хозяйств

* Указан вес готового блюда
* Все блюда приготовлены только из свежих охлажденных продуктов
* Утверждено приказом исполнительного директора ООО «Моцарт Хаус» Винника А.В. П/239 от 08.07.2020

Mozart House wine

PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | PLATOS PRINCIPALES

- Новозеландские мидии, томленные в винно-сливочном соусе, подаются в сопровождении кус-куса и вяленых томатов | 255 г — 675
- Деликатный булгур с лангустинами в азиатском стиле. Подается в сопровождении овощей и классического соуса терияки | 260 г — 375
- Обжаренные кусочки нежного куриного филе с ароматным рисом басмати в восточном стиле. Подаются с фермерскими свежими огурцами и авторским соусом | 355 г — 315
- Стейк из тунца Еллоуфин в сопровождении рататуя из сезонных овощей | 280 г — 870
- Сочный стейк филе миньон из нежнейшей охлажденной говяжьей вырезки | 200 г — 1290

ГАРНИРЫ | ACOMPANAMIENTOS

- Жареный картофель с шампиньонами и луком | 150 г — 160
- Кус-кус со свежими овощами | 150 г — 220
- Традиционный хумус | 150 г — 180
- Рататуй из сезонных овощей | 150 г — 290

СОУСЫ | SALSAS

- Барбекю | Томатный | 30 г — 50
- Чесночный с кинзой | 30 г — 50
- Медово-горчичный | 30 г — 50

ДЕСЕРТЫ | POSTRES

- Фирменный десерт со свежими сезонными ягодами, домашним печеньем ручной работы и взбитыми сливками | 175 г — 325
- Деликатное крем-брюле с нотками бурбонской ванили | 140 г — 295
- Ароматный яблочный крамбль в сопровождении карамельного соуса и ванильного мороженого | 200 г — 315
- Нежнейшая панна-котта с апельсином | 150 г — 255

ЧАЙ | TE

- Ассамбари – черный классический чай с солодово-пряным вкусом и насыщенным ароматом | 500/750 мл — 225/335
- Молочный улун – крупнолистовой чай с нежно-сливочным вкусом и ароматом | 500/750 мл — 225/335
- Высокогорный букет – бархатный травяной чай с деликатным ароматом чабреца, мяты, шиповника и листьев малины | 500/750 мл — 225/335
- Сенча – зеленый чай с изысканным терпким вкусом, легкой горчинкой и отчетливыми свежими травяными и ореховыми нотками | 500/750 мл — 225/335
- Фруктовая мечта – неповторимый фиточай с коктейлем из сушеных яблок, цветов гибискуса, апельсиновой цедры, шиповника и вишни | 500/750 мл — 225/335

КОФЕ | CAFE

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

ВОДА И НАПИТКИ | BEBIDA

- Вода «Жалин» газиров. / негазиров. | 330 мл — 150
- Вода «Линда Фонте» газиров. / негазиров. | 750 мл — 340
- Натуральные соки Pago в ассортименте | 200 мл — 150
- Tonic Schweppes, Fanta, Coca-Cola, 7UP | 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/239 от 08.07.2020