Mozart, House

PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

ЗАКУСКИ

3, 113 (11)	
• Тартар из морских гребешков с авокадо и тостами 235 г	845
• Тартар из тунца с авокадо, лаймом и хрустящим багетом 195 г	765
• Тартар из лосося с каперсами и красным луком 165 г	775
• Тартар из говядины с вялеными томатами, красным луком и хрустящим багетом 195 г	565
• Карпаччо из говядины в классической подаче с трюфельным маслом 150 г	695
• Хамон серрано с фруктовым конфитюром и хрустящим багетом 150 г	675
• Пате из мяса птицы в сопровождении тостов и каперсов 180 г	455
• Утиное филе dry aged с сезонным соусом 120 г	695
• Утиное филе су-вид с шампиньонами и стручковой фасолью 290 г	755
• Ассорти из трех видов сыров с ягодным конфитюром и хрустящим багетом 125 г	950
• Ассорти мясных деликатесов с фруктовой мостардой и багетом 125 г	950
• Гастрономический сет к вину: крафтовые сыры и фермерские колбасы 250 г	1450
• Ассорти из вяленых томатов, маслин, оливок 150 г	495
БРУСКЕТЫ	
• Брускетта с креветками, авокадо, томатами черри и бальзамическим кремом 150 г	675
• Брускетта с лососем, сливочным сыром, авокадо и каперсами 180 г	825
• Брускетта с хамоном серрано, вялеными томатами и сливочным сыром 160 г	575

САЛАТЫ

- Тунец с сезонными овощами и цитрусовой заправкой | 205 г
- **Салат с креветками,** авокадо и соусом «личи-малина» | 235 г
- **Азиатский салат** из водорослей вакамэ с ореховым соусом и тобико | 148 г

695

тский салат из водорослей вакамэ 475

^{*} Указан вес готового блюда

^{*} Все блюда приготовлены только из свежих охлажденных продуктов

^{*} Утверждено приказом генерального директора Петненко И.С. №97 от 15.11.2023г.



PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

РОЛЛЫ

POJJIDI			
• Филадельфия / лосось, угорь,	тобико, с	ливочный сыр, огурец 228 г	1295
• Калифорния с креветкой / креветки, авокадо, майонез, кунжут 227 г			
• Калифорния с угрем / угорь, тобико, огурец, майонез, кунжут 199 г			795
• Калифорния с лососем / лосо	сь, тобик	о, огурец, майонез, кунжут 199 г	825
• Эби Тобико с креветкой / кре сливочный сыр, огурец 290 г	ветки, ло	сось, тобико,	995
• Дракон / краб, угорь, сливочнь	ій сыр, ог	урец <mark>, кунжут </mark> 298 г	1495
ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛ	Ы		
• Тюгоку / тунец, тобико, сыр гра сливочны <mark>й с</mark> ыр, <mark>огур</mark> ец, маойне			775
• Токати / краб, сливочный сыр,	огурец, м	айонез, соус унаги, кунжут 255 г	975
• Хаму / хамон серрано, угорь, гр соус унаги <mark>, майонез 26</mark> 0 г	оана пада	но, с <mark>ливочный сыр,</mark>	875
• Тохоку / креветки, лосось, слив майонез, соус унаги 350 г	очный сь	ір, тобико,	1295
• Мураками / лосось, угорь, аво	кадо, май	іонез, соус унаги 325 г	1195
• Спанч / морской гребешок, уго кунжут, соус унаги 268 г	рь, сливоч	чный сыр, майонез,	795
САШИМИ		СУШИ	
• Лосось 78/20 г	820	• Лосось 37 г	340
• Тунец 75/20 г	590	• Тунец 37 г	180
• Морской гребешок 74/20 г	590	• Морской гребешок 37 г	250
• Угорь 74/20 г	765	• Угорь 37 г	290
ОСТРЫЕ СУШИ		ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШІ	И
• Лосось 52 г	350	• Морской гребешок 48 г	260
• Тунец 52 г	190	• Угорь 48 г	300
• Морской гребешок 52 г	260		
• Угорь 52 г	300		
ЧАЙ			
• Ассамбари – черный классичес и насыщенным ароматом 500		с солодово-пряным вкусом	345
 Молочный улун – крупнолистом и ароматом 500 мл 		с нежно-сливочным вкусом	345
• Высокогорный букет – бархат мяты и шиповника 500 мл	гный трав	вяной чай с ароматом чабреца,	345
• Сенча – зеленый чай с изыскан и ореховыми нотками 500 мл	ным терп	іким вкусом с травяными	345
 Фруктовая мечта – фиточай и апельсиновой цедры, шиповник 	•		345
КОФЕ		вода и напитки	
• Эспрессо 40 мл	150	• Вода «Жалин» газ. / негаз. 330 мл	190
• Американо 150 мл	150	• Вода «Жалин» газ. / негаз. 750 мл	380
• Капучино 150 мл	190	• Натуральные соки в ассортименте 200 мл	160
		TOWAY VORS LOED AR	160

• **Тоник, Кола** | 250 мл

160