

#### PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

#### ΤΑΠΑС | ΤΑΡΑS

• Тапас с креветками гамбас, колбаской чоризо	445
и нежнейшим сливочным сыром   160 г	

- Нежный тапас из слабосоленого лосося со сливочным сыром и каперсами | 110 г
- Тапас с ломо иберико, вялеными томатами, воздушным
- муссом из сладкого перца I 130 г
   Теплый тапас с норвежскими лангустинами, хамоном
- Тапас со средиземноморскими артишоками, вялеными томатами, оливками и маслинами | 215 г

# **3AKYCKU | ENTRANTES**

серрано и коктейльным соусом | 190 г

- Традиционный арабский хумус подается с яйцом-пашот, кешью и кедровыми орехами | 200 г
- Освежающий тартар из тунца Еллоуфин в сопровождении 490 цитрусовых и авторской заправки 155 г
- Карпаччо из охлажденного филе говядины подается в сопровождении **575** трюфельного масла и сыра Грана Падано | 90 г
- Ассорти из обжаренных морепродуктов и 510 тунца Еллоуфин I 110 г
- Ароматные мидии в винном соусе подаются в сопровождении обжаренного сельдерея | 160 г
- Тартар из охлажденного филе говядины во французском стиле. Подается с гренками | 175 г
- Деликатесная закуска из эскалопа фуа-гра с грушевым **765** чатни и кули из абрикоса | 175 г

#### CAЛAТЫ | ENSALADAS

- Пикантный салат с сочными медальонами из говядины, 485 луком пиклз и каперсами | 170 г
- Каталонский салат с креветками гамбас, хрустящими листьями **455** салата айсберг и авторской медово-горчичной заправкой | 190 г

#### СУП I SOPA

 Ароматный крем-суп из тыквы «Баттернат» в сопровождении орехового масла | 210 г

## БУРГЕРЫ | BURGERS

- Фирменный тапас-бургер с блейдом из говядины, беконом, луком конфи и пикантным соусом барбекю I 155 г
- Тапас-бургер с сочной курицей, зеленым салатом, вялеными томатами и сливочным сыром I 230 г

375

475

420

650

395

- \* Все блюда приготовлены только из свежих охлажденных продуктов
- \* Утверждено приказом исполнительного директора 000 "Моцарт Хаус" Винника А.В. П/238 от 29.10.2019

<sup>\*</sup> Указан вес готового блюда

# Mozart

PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

# CTENKN | STEAKS

• Стейк из тунца Еллоуфин в сопровождени	и рататуя из
сезонных овощей   280 г	
	The same

• Сочный стейк филе миньон из нежнейшей охлажденной 

## ГАРНИРЫ | АСОМРАНАМІЕНТО

• Кус-кус со свежими овощами 1150 г		220
• Традиционный хумус   150 г		180
• Рататуй из сезонных овощей   150 г		290

#### COУCЫ | SALSAS

• Медово-горчичный   Чесночный   30 г	50
• Томатный   Коктейльный   30 г	50
• Барбекю І 30 г	50

### ДЕСЕРТЫ | POSTRES

• Пряная груша Аббат Фетель в сливочном соусе   310 г	330
• Деликатный 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 | ТЕ

вкусом и насыщенным ароматом I 225 мл	335
• Молочный улун — крупнолистовой чай с нежно-сливочным вкусом и ароматом   225 мл	335
• Высокогорный букет — бархатный травяной чай с деликатным ароматом чабреца, мяты, шиповника, и листьев малины   225 мл	335
• Сенча — зеленый чай с изысканным терпким вкусом с легкой горчинкой и отчетливыми свежими травяными и ореховыми нотками   225 мл	335

• Фруктовая мечта — неповторимый фиточай с коктейлем из сушеных яблок, цветов гибискуса, апельсиновой цедры, шиповника и вишни | 225 мл

#### КОФЕ | CAFE ВОДА И НАПИТКИ I BEBIDA

		ээди и ииии	
• Эспрессо   40 мл	150	• Вода «Жалин»	150
• Американо I 150 мл	150	газиров./негазиров.   330 мл • Натуральные соки Радо	150
• Капучино   150 мл	185	в ассортименте   200 мл	130
• Латте I 180 мл	195	• Тоник Швепс, Кока-кола,	150

\* Указан вес готового блюда

\* Все блюда приготовлены только из свежих охлажденных продуктов

Фанта | 250 мл

<sup>\*</sup> Утверждено приказом исполнительного директора ООО "Моцарт Хаус" Винника А.В. П/238 от 29.10.2019