### PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

<b>3A</b>	КУ	CK	И

• Натуральные соки в ассортименте | 200 мл 200

ЗАКУСКИ			
• <b>Карпаччо из креветок</b> с вялеными томатами   150 г			795
• <b>Хрустящие креветки темпур</b> с авокадо и пряным соусом   16			745
• <b>Севиче из мурманского лос</b> с цитрусовой заправкой   120 г	РСЯ		950
• <b>Тартар из лосося</b> с авокадо и персиками   210 г			995
• Вителло тонато в классической подаче   180 г			965
• <b>Тартар из говядины</b> с вялені красным луком и хрустящим ба			925
• <b>Карпаччо из говядины</b> в классической подаче с трюфе.	льным ма	аслом   150 г	1095
• Пате из печени /в ассортиме в сопровождении багета и ка		50 г	595
• <b>Ассорти из трех видов сыро</b> с ягодным конфитюром и хруст		етом   125 г	995
• <b>Ассорти мясных деликатесо</b> с фруктовой мостардой и багет			995
• Гастрономический сет к вин крафтовые сыры и фермерские	-	250 т	1695
• <b>Ассорти из вяленых томатов</b> маслин, оливок   150 г	3,		655
БРУСКЕТТЫ			
• Брускетта с креветками, авокадо, томатами черри и бал	ьзамичесі	ким кремом   150 г	875
• Брускетта с хамоном серран вялеными томатами и сливочні		ı <mark> </mark> 160 г	795
САЛАТЫ			
• Салат с хрустящими баклаж   235 г	анами		655
• Салат с креветками, авокадо и томатами   240 г			995
• Салат с телячьими щечками грушей и цитрусовым соусом			825
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
• Жареный рис с креветками и овощами   255 г			725
• Дамплинги с креветками и соусом «чили-кунжут»   160 г			655
• <b>Крокеты из креветок</b> с соусом спайси   145 г			745
• Удон с хрустящим цыпленко   340 г	ом караа	iD.	725
ВОДА И НАПИТКИ			
• <b>Вода</b> газ. / негаз.   330 мл	250	• Тоник, Кола   330 мл	200
• Вода газ. / негаз.   750 мл	490	• Кола Original   330 мл	300



#### PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

. 07.7.0.	) II		
• Открытый ролл «Лосось» / л	осось, соу	с спайси   140 г	695
• Открытый ролл «Тартар» / говядина, огурец, кунжут, соус «чили-кунжут»   120 г			625
• Ролл «Лосось-авокадо» / лосось, авокадо, креветки, сливочный сыр, огурец, соус спайси, соус унаги   175 г			990
• Ролл «Тобико-лосось» / тоби соус спайси   215 г	ко, лосось	э, огурец, но <mark>ри, май</mark> онез,	890
• Филадельфия / лосось, угорь,	сливочнь	ій сыр, огурец   228 г	1290
• Калифорния с креветкой / кр	еветки, а	вокадо, майонез, кунжут   227 г	990
• Калифорния с угрем / угорь, т	гобико, ог	гурец, майонез, кунжут   199 г	1090
• Дракон / краб, угорь, сливочны	й сыр, ог	урец, кунжут   298 г	1690
• Калифорния с лососем / лосось, тобико, огурец, майонез, кунжут   199 г 1090			1090
ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛ	Ы		
• <b>Тохоку</b> / креветки, лосось, сливо соус унаги   350 г		р, тобико, майонез,	1450
		1450	
• Спанч / морской гребешок, угор кунжут, соус унаги   268 г	оь, сливоч	ный сыр, майонез,	1250
САШИМИ		острые суши	
• Лосось   78/20 г	890	• Морской гребешок   52 г	290
• Морской гребешок   74/20 г	890	• Угорь   52 г	290
• Угорь   74/20 г	890	• Лосось   52 г	390
СУШИ		ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШІ	M
• Креветки / 2 шт   115 г	550	• Морской гребешок   48 г	290
• Лосось / 2 шт   110 г	550	• Угорь   48 г	290
• Морской гребешок / 2 шт   105 г	550		
• Угорь / 2 шт   105 г	550		
ЛЕСЕРТ			

## **ДЕСЕРТ**

• Крем-брюле с нотками	бурбонской ванили   180 г	525
------------------------	---------------------------	-----

#### ЙДР

• <b>Ассамбари  </b> 500 мл	345	• Сенча   500 мл	345
• <b>Молочный улун  </b> 500 мл	345	• Фруктовая мечта   500 мл	345
• Высокогорный букет   500 мл	345		

# КОФЕ

• Эспрессо   40 мл	200	• Капучино   150 мл <b>250</b>
• Американо   150 мл	200	• Латте   200 мл 300

Утверждено приказом генерального директора 000 «Моцарт Хаус» Петненко И.С. №67 от 15.10.2025 г.

