



• WINE GASTRO BAR •



## ЗАКУСКИ

<b>Тапас с баклажанами</b> <i>и сливочным сыром   150 г</i>	525
<b>Тапас с креветками</b> <i>и чоризо   150 г</i>	575
<b>Баклажан с томатами</b> <i>и оливками   220 г</i>	475
<b>Роти с креветками</b> <i>и соусом чили (традиционная индийская лепешка)   295 г</i>	775
<b>Роти с говядиной</b> <i>и авторским соусом   250 г</i>	655
<b>Паштет из куриной печени</b> <i>с луковым конфи́туром   200 г</i>	495
<b>Ассорти европейских сыров</b> <i>подается с сезонной мостардой   180 г</i>	1250
<b>Ассорти европейских колбас</b> <i>подается с сезонной мостардой   180 г</i>	1250
<b>Крафтовые сыры</b> <i>в пряном маринаде   210 г</i>	625
<b>Карпаччо из говядины</b> <i>с трюфельным соусом   150 г</i>	745
<b>Тартар из говядины</b> <i>с эспумой из пармезана   175 г</i>	765
<b>Утиное филе dry aged</b> <i>с сезонным соусом   130 г</i>	695
<b>Мидии в соусе «Том-ям»</b> <i>с хрустящим багетом   325 г</i>	695
<b>Салат со слабосоленой форелью</b> <i>и цветной капустой   295 г</i>	895
<b>Салат с жареными креветками,</b> <i>страчателлой и томатами в соусе сальса верде   200 г</i>	855
<b>Салат с говядиной</b> <i>и перепелиными яйцами   225 г</i>	875
<b>Средиземноморский салат</b> <i>с овощами, оливками и сыром фета   320 г</i>	675
<b>Ассорти вяленых томатов,</b> <i>маслин и оливок   150 г</i>	575

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>Филе судака</b> <i>с томатами,</i> <i>сливочным соусом и картофельным пюре   310 г</i>	875
<b>Цыпленок на гриле</b> <i>с бататом и соусом демиглас   435 г</i>	975
<b>Картофельные ньокки</b> <i>с утиным филе dry aged и страчателлой   365 г</i>	935
<b>Паста орзо</b> <i>с томленными телячьими щечками   285 г</i>	695
<b>Телячьи щечки</b> <i>с картофельным пюре и соусом из брусники   320 г</i>	795
<b>Филе миньон</b> <i>с соусом демиглас   295 г</i>	1590
<b>Свинные ребра</b> <i>с соусом барбекю и картофелем бейби   455 г</i>	995

## СУПЫ

<b>Грибной крем-суп</b> <i>с яйцом пашот,</i> <i>страчателлой и эспумой из пармезана   225 г</i>	545
<b>Буйабес</b> <i>классический суп с морепродуктами   250 г</i>	695

## ГАРНИРЫ

- Картофель** 195  
*на гриле | 150 г*
- Картофельное пюре** 195  
*с трюфелем / с зеленью / с пармезаном | 100 г*

## ДЕСЕРТЫ

- Авторский десерт** 545  
*с шоколадным ганашем и миндальным штрейзелем | 180 г*
- Вишневый ролл** 495  
*с творожным кремом и ганашем из молочного шоколада | 190 г*
- Крем-брюле** 545  
*с нотками бурбонской ванили | 140 г*

## АВТОРСКИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- Облепиховый ройбуш** с малиной 495  
*ройбуш, ягоды малины, пюре облепихи | 500 мл*
- Калиновый чай** с ирисом и травами 495  
*пюре калины, сироп ирис, шалфей, мята, апельсин | 500 мл*
- Черносмородиновый глинтвейн** 675  
*красное вино, пюре черной смородины, имбирь, апельсин, специи | 500 мл*

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### Чай

- Ассам** | 500 мл 345
- Эрл Грей** | 500 мл 345
- Сенча** | 500 мл 345
- Молочный улун** 345  
*| 500 мл*
- Фруктовый** 345  
*| 500 мл*

### Кофе

- Эспрессо** | 40 мл 150
- Американо** | 150 мл 150
- Капучино** | 150 мл 200
- Латте** | 180 мл 250

## КОКТЕЙЛИ

- Апероль Шприц** | 250 мл 650
- Кир Рояль** | 170 мл 550
- Негрони** | 90 мл 550

## ВОДА И НАПИТКИ

- Вода «Жалин»** 190  
*газированная / негазированная | 330 мл*
- Вода «Жалин»** 380  
*газированная / негазированная | 750 мл*
- Натуральные соки** 160  
*в ассортименте | 200 мл*
- Тоник, Кола** 160  
*| 330 мл*

 8 (863) 263-13-90

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

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