



• 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>Тапас с ростбифом</b> <i>и овощным тартаром   150 г</i>	695
<b>Запеченный авокадо</b> <i>с грибами   325 г</i>	655
<b>Баклажан</b> <i>с томатами и оливками   220 г</i>	435
<b>Роти с креветками</b> <i>и соусом чили (традиционная индийская лепешка)   295 г</i>	745
<b>Томленые телячьи щечки</b> <i>в хрустящей панировке   220 г</i>	625
<b>Паштет из куриной печени</b> <i>с луковым конфи́тором   200 г</i>	475
<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>в классической подаче   150 г</i>	675
<b>Утиное филе dry aged</b> <i>с сезонным соусом   130 г</i>	695
<b>Обжаренные кальмары</b> <i>с пряным соусом мухаммара из сладкого перца   280 г</i>	955
<b>Салат с жареными креветками,</b> <i>страчателлой и томатами в соусе сальса верде   200 г</i>	865
<b>Салат с креветками</b> <i>и кукурузой со сливочно-сырным соусом   250 г</i>	825
<b>Салат нисуаз</b> <i>в классической подаче   245 г</i>	775
<b>Средиземноморский салат</b> <i>с овощами, оливками и сыром фета   320 г</i>	655

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>Грибной крем-суп</b> <i>с яйцом пашот,</i> <i>страчателлой и эспумой из пармезана   350 г</i>	445
<b>Буйабес</b> <i>классический суп с морепродуктами   250 г</i>	695
<b>Морские гребешки</b> <i>с кукурузным кремом   250 г</i>	865
<b>Филе судака</b> <i>с томатами,</i> <i>сливочным соусом и картофельным пюре   310 г</i>	875
<b>Утиное филе dry aged</b> <i>с картофельными ньокками и страчателлой   365 г</i>	855
<b>Цыпленок</b> <i>с картофелем бейби и шампиньонами   310 г</i>	695
<b>Филе миньон</b> <i>со сливочно-грибным соусом   245 г</i>	1490
<b>Свинные ребра</b> <i>с соусом барбекю и картофелем бейби   490 г</i>	855

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель</b> <i>на гриле   150 г</i>	195
<b>Картофельное пюре</b> <i>с трюфелем / с зеленью / с пармезаном   100 г</i>	195

## ДЕСЕРТЫ

<b>Шоколадный чизкейк</b> <i>с сырным кремом и соленой карамелью   210 г</i>	495
<b>Авторский десерт</b> <i>с шоколадным ганашем и миндальным штрейзелем   180 г</i>	525
<b>Крем-брюле</b> <i>с нотками бурбонской ванили   140 г</i>	545

## АВТОРСКИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>Облепиховый ройбуш</b> <i>с малиной ройбуши, ягоды малины, пюре облепихи   500 мл</i>	495
<b>Калиновый чай</b> <i>с ирисом и травами пюре калины, сироп ирис, шалфей, мята, апельсин   500 мл</i>	495
<b>Черносмородиновый глинтвейн</b> <i>красное вино, пюре черной смородины, апельсин, специи   500 мл</i>	675

## ЧАЙ

<b>Ассам</b>   500 мл	345
<b>Эрл Грей</b>   500 мл	345
<b>Сенча</b>   500 мл	345
<b>Молочный улун</b>   500 мл	345
<b>Фруктовый</b>   500 мл	345

## КОФЕ

<b>Эспрессо</b>   40 мл	150
<b>Американо</b>   150 мл	150
<b>Капучино</b>   150 мл	190
<b>Латте</b>   180 мл	220

## КОКТЕЙЛИ

<b>Апероль Шприц</b>   250 мл	550
<b>Кир Рояль</b>   170 мл	550
<b>Негрони</b>   90 мл	550

## ВОДА И НАПИТКИ

<b>Вода «Жалин»</b> <i>газированная / негазированная   330 мл</i>	190
<b>Вода «Жалин»</b> <i>газированная / негазированная   750 мл</i>	380
<b>Натуральные соки</b> <i>в ассортименте   200 мл</i>	160
<b>Тоник, Кола</b> <i>  330 мл</i>	160

 8 (863) 263-13-90

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

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