



• WINE GASTRO BAR •



## ЗАКУСКИ

<b>Сет закусок к вину:</b> <i>риет из судака, паштет из куриной печени, сое из баклажанов</i>   215 г	795
<b>Ассорти донских рыбных деликатесов</b> <i>филе пяти видов вяленой / копченой рыбы</i>   190 г	1150
<b>Тапас с креветками</b> <i>и авокадо</i>   220 г	875
<b>Тарт с креветками</b> <i>и манго</i>   215 г	795
<b>Тарт с вяленой уткой</b> <i>и грушей</i>   170 г	695
<b>Бриошь с ростбифом</b> <i>и печеным перцем</i>   220 г	875
<b>Запеченный баклажан</b> <i>с томатами и оливками</i>   220 г	545
<b>Морские гребешки,</b> <i>запеченные с шампиньонами под сырной корочкой</i>   140 г	775
<b>Роти с креветками и авторским соусом</b> <i>традиционная индийская лепешка</i>   295 г	895
<b>Паштет из куриной печени</b> <i>с луковым конфи́тюром</i>   185 г	545
<b>Вителло тонато</b> <i>в авторской подаче</i>   140 г	895
<b>Ассорти европейских сыров</b> <i>подается с сезонной мостардой</i>   180 г	1450
<b>Ассорти европейских колбас</b> <i>подается с сезонной мостардой</i>   180 г	1450
<b>Тартар из говядины</b> <i>с маринованными огурцами и хрустящим печеньем</i>   125 г	865
<b>Карпаччо из говядины</b> <i>с трюфельным соусом</i>   150 г	1050
<b>Утиное филе dry aged</b> <i>с сезонным соусом</i>   130 г	795

## САЛАТЫ

<b>Салат с креветками,</b> <i>авокадо и цитрусовым соусом</i>   210 г	895
<b>Салат с карамелизированной грушей,</b> <i>сыром лабне и бальзамическим соусом</i>   160 г	795
<b>Салат с ростбифом</b> <i>и запеченным перцем</i>   200 г	995
<b>Ассорти вяленых томатов,</b> <i>маслин и оливок</i>   150 г	695

## СУПЫ

<b>Грибной крем-суп</b> <i>с яйцом пашот и эспумой из пармезана</i>   225 г	565
<b>Крем-суп из брокколи</b> <i>с тыквенными семечками</i>   345 г	595

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>Донской судак с овощами</b> <i>и сливочно-грибным соусом</i>   350 г	1095
<b>Креветки в сливочно-чесночном соусе</b> <i>подаются с хрустящим багетом</i>   225 г	995
<b>Паста с креветками</b> <i>и брокколи</i>   295 г	1050

<b>Паста с куриным филе</b> <i>и шпинатом   315 г</i>	775
<b>Митболы</b> <i>с картофельным пюре и маринованными грибами   395 г</i>	745
<b>Картофельные ньокки</b> <i>с креветками, шпинатом и сливочным соусом   320 г</i>	975
<b>Куриное филе</b> <i>с картофелем бейби, овощами и грибами   405 г</i>	895
<b>Утиное маigre</b> <i>с овощами и печеными яблоками   425 г</i>	1295
<b>Филе миньон</b> <i>со сливочно-грибным соусом   295 г</i>	2390

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель</b> <i>на гриле   150 г</i>	245
<b>Сезонные овощи</b> <i>на гриле   150 г</i>	275

## ДЕСЕРТЫ

<b>Авторский десерт</b> <i>с шоколадным ганашем и соленой карамелью   185 г</i>	775
<b>Шоколадный фондан</b> <i>с мороженым и сезонными фруктами   200 г</i>	735
<b>Крем-брюле</b> <i>с нотками бурбонской ванили   180 г</i>	565

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### 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>Фруктовая мечта</b>   500 мл	345

### Кофе

<b>Эспрессо</b>   40 мл	200
<b>Американо</b>   150 мл	200
<b>Капучино</b>   150 мл	250
<b>Латте</b>   180 мл	300

## КОКТЕЙЛИ

<b>Апероль Спритц</b>   250 мл	650
<b>Кир Рояль</b>   170 мл	650
<b>Негрони</b>   90 мл	650

## ВОДА И НАПИТКИ

<b>Вода</b> газированная / негазированная   330 мл	250
<b>Вода</b> газированная / негазированная   750 мл	490
<b>Натуральные соки</b> <i>в ассортименте   200 мл</i>	200
<b>Тоник, Кола</b>   330 мл	200

 **8 (863) 263-13-90**

 **mozartwine.com**

 **mozart\_wine\_house**