



• 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   180 г</i>	625
<b>Паштет из куриной печени</b> <i>с луковым конфи́тюром   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
<b>Ассорти вяленых томатов,</b> <i>маслин и оливок   150 г</i>	535

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<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>Картофельные ньокки</b> <i>с утиным филе dry aged 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

## СУПЫ

- Грибной крем-суп** с яйцом пашот,  
страчателлой и эспумой из пармезана | 350 г **445**
- Буйабес** **695**  
классический суп с морепродуктами | 250 г

## ГАРНИРЫ

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

## ДЕСЕРТЫ

- Шоколадный чизкейк** **495**  
с сырным кремом и соленой карамелью | 210 г
- Авторский десерт** **525**  
с шоколадным ганашем и миндальным штрейзелем | 180 г
- Крем-брюле** **545**  
с нотками бурбонской ванили | 140 г

## АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

- Черничный с фиалкой** | 250 мл **350**
- Маракуйя с огурцом** | 250 мл **350**
- Персик-кокос-мята** | 250 мл **350**

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### Чай

- Ассам** | 250 мл **345**
- Эрл Грей** | 250 мл **345**
- Сенча** | 250 мл **345**
- Молочный улун** **345**  
| 250 мл
- Фруктовый** **345**  
| 250 мл

### Кофе

- Эспрессо** | 40 мл **150**
- Американо** | 150 мл **150**
- Капучино** | 150 мл **190**
- Латте** | 180 мл **220**

## КОКТЕЙЛИ

- Апероль Шприц** | 250 мл **550**
- 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)